



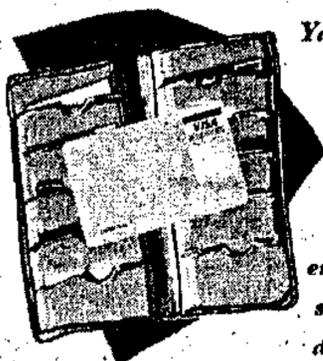
**LA JUNTA Y LAS
EMPRESAS
CONCESIONARIAS
QUIEREN TERMINAR EN
1998 EL PLAN REGIONAL
DE GASIFICACIÓN
(página 12)**

La IX Feria Agroalimentaria de Tarancón abre hoy sus puertas

Desde hoy y hasta el domingo se va a celebrar en la localidad conquense de Tarancón la novena edición de su Feria Agroalimentaria Regional, organizada por el Patronato de Promoción Económica de la Diputación de Cuenca. Alrededor de sesenta expositores se darán cita en un certamen al que se espera la asistencia de más de dos mil profesionales y alrededor de 15.000 visitantes. Desde su creación hace quince años, la feria se ha convertido en un escaparate idóneo para la promoción de los productos típicos castellano-manchegos.

J. A. Igualada

**EL
OLMO
DE LA
FACILIDAD**



Sistema de Compra Personalizado.

*Ya no necesita una tarjeta para cada caso y cada cosa.
A partir de ahora, el SCP hará que su tarjeta de La
Caja Rural sea mucho más.
Podrá pagar al contado, tratar individualmente
cada compra que así lo requiera o simplemente tener
a su disposición la más amplia red de Cajeros del
entorno Visa y ServiRed, con la ventaja añadida de que
será usted quien decida en cuántos plazos desea atender
cada una de sus compras en función a su importe.*



SISTEMA DE COMPRA
PERSONALIZADO



Restauración & Rehabilitación

Revista Internacional del Patrimonio Histórico

El rigor más ameno que nunca

En septiembre



- **Sipac**, I Salón Internacional del Patrimonio Cultural. Amplia información sobre este encuentro que tendrá lugar entre los días 17 y 21 de septiembre en Santiago de Compostela.
- **Jesús Pérez Varela**, Consejero de Cultura y Comunicación Social de la Xunta de Galicia, escribe sobre la relevancia del Sipac.
- Entrevista: **Ángel Sicart Giménez**, Director General de Patrimonio Cultural de la Consellería de Cultura y Comunicación Social de la Xunta.
- **Trinidad y el Valle de los Ingenios**. Siendo una de las primeras villas fundadas en Cuba, su historia podría pasar desapercibida hasta finales del siglo XVIII, momento en que el «boom» azucarero transformó la ciudad.
- Mecenazgo: La «**Torre dell'Orologio**» de Venecia, el segundo reloj más famoso del mundo, está siendo restaurada con el asesoramiento y financiación de *Piaget*.
- **El patio canario**. Características, tipología y organización estructural de este elemento característico de la arquitectura canaria.
- La opinión de los expertos: **Pilar Roig Picazo**, **Julio Herrero Romero**, **José M^a Guijarro Aurrecochea**, **Carmen Pérez de Andrés**, **José Ramón Urquijo Goitia** y **Gonzalo Rey Lama** opinan sobre lo que puede aportar el Sipac al sector de la restauración en España.
- **Oficios artesanales: España, país de rejeros**. Los rejeros españoles han aportado uno de los más singulares capítulos de nuestra historia del arte y han creado las piezas más bellas de Occidente.
- Además de nuestras habituales secciones: el sector, las piedras responden, turismo cultural, el rincón perdido y nuevas tecnologías.

DESCUBRA CADA MES

R&R

La revista R&R le pone al día cada mes.

A LA VENTA por 600 ptas.

Opinión

Tribuna económica

IX FERIA REGIONAL DE LA ALIMENTACIÓN DE TARANCÓN, UNA REALIDAD

TARANCÓN se prepara, con sus mejores galas, para recibir a lo largo de este fin de semana la más amplia muestra de productos manchegos representativos de nuestra Comunidad.

Con esta edición, la novena, la Feria Regional de la Alimentación pretende confirmar de manera inequívoca que en estos momentos está en cabeza de las de su género en la zona centro del país, lo que sin duda constituye un logro que ha sido obtenido con el trabajo y la dedicación de muchas personas en los últimos años.

Hoy día las comunicaciones representan un factor imprescindible para el éxito de cualquier proyecto económico y empresarial. Por ello, el envidiable enclave geográfico en el que se encuentra situada esta ciudad conquense, a sólo cuarenta minutos de Madrid,



en la autovía de Levante, con fácil y rápido acceso a las autovías de Andalucía y Barcelona, propició que allá por el año 1980 fuera elegida para ser el escaparate de los productos típicos de la región y de las industrias afines al sector.

El Patronato de Promoción Económica y Turismo, dependiente de la Diputación Provincial de Cuenca, es el organizador de la muestra que hoy mismo abre sus puertas, con la colaboración de la Junta de Comunidades, el Ayuntamiento de la localidad y Caja Castilla-La Mancha. Todos se han volcado conscientes de la importancia de este certamen en el afianzamiento de un sector económico como el de la alimentación primordial en nuestra región.

Con la llegada de la Feria, Tarancón, el mayor núcleo industrial de la provincia de Cuenca, está realizando una apuesta de futuro para llegar a ser esa ciudad idílica para vivir y para invertir, objetivo en el que hasta ahora se están dando pasos adecuados para que en un futuro no muy lejano sea así.

Del 25 al 28 de septiembre, el recinto ferial, incomparable marco de 4.400 metros cuadrados, con nueva decoración, insonorización y refrigeración, recibirá a más de 15.000 visitantes y se espera que supere la cifra de 2.000 profesionales del sector de alimentación presentes en el mismo.

El éxito de citas pasadas ha hecho que la demanda de participantes haya sido tal, que ha permitido seleccionar a los más representativos, dotando a esta feria de una excelente calidad.

Les invitamos a todos ustedes a visitarnos, con la seguridad de que pasarán un gran día y se llevarán un grato recuerdo.

Tomás SÁNCHEZ

Gerente del Patronato de Promoción Económica y Turismo de la Diputación de Cuenca

DE FERIA EN FERIA

EN más de una ocasión hemos resaltado en estas páginas la importancia de las ferias como instrumento ideal para la promoción de productos y sectores de la economía castellano-manchega, no sólo en las que se organizan en el territorio autonómico, sino en el exterior. Así lo confirman la participación cada vez más numerosas de profesionales en las mismas, así como el elevado número de visitantes que se interesan por conocer los más diversos sectores de la alimentación, artesanía o de los servicios.

El calendario de ferias regional ofrece en el transcurso de los próximos días en nuestra Comunidad nada menos que cuatro fechas a tener en cuenta. Hoy abre sus puertas una de las mejores ferias de agroalimentación de la zona centro, la Feria Agroalimentaria de Tarancón. Esta muestra alcanza este año su novena edición, lo que implica su firme consolidación en un ámbito como el agroalimentario que representa el 18 por ciento de la producción industrial en la región y ocupa el segundo lugar en importancia, pues su aportación al valor añadido bruto industrial de Castilla-La Mancha supera los 120.000 millones de pesetas.

Con la inestimable ventaja que supone su estratégica situación, en especial con relación a Madrid, la ciudad de Tarancón ha logrado configurar a base de años de trabajo una feria con el suficiente atractivo profesional para todos los sectores de la alimentación.

Hasta el punto de que la organización, que corre a cargo del Patronato de Promoción Económica de la Diputación de Cuenca, este año ha optado por seleccionar de manera riguroso a todos los participantes, con el fin de primar y garantizar la calidad y la profesionalidad.

Pero curiosamente el aspecto menos positivo de la feria es una cuestión ajena a la misma. Se trata de la coincidencia con otro certamen que este año ve la luz por primera vez, el Salón de Productos Manchegos (Saliman 97), que ayer se inauguró en el pabellón ferial de Ciudad Real.

Al parecer todo ha sido producto de una falta de previsión que, atendiendo a un criterio lógico, no debe producirse en próximas ediciones. No tiene sentido que ferias pensadas para promocionar productos típicos de la misma Comunidad, una ya consolidada y otra que nace con el mismo espíritu de superación, se hagan la competencia entre sí.

Y continuando con el periplo de ferias de las próximas semanas, ya nos encontramos a las puertas de la más importante de las celebradas en la región: la Feria de Artesanía (Farcama), que con los años se ha convertido en la primera de España en este sector.

Y como ejemplo de la pujanza de las ferias comerciales, terminaremos el mes de octubre con otra cita nueva en el calendario, en este caso el que será I Salón del Vino de Albacete. Castilla-La Mancha está de feria en feria.

Nombres propios

Francisco Merino

Francisco Merino, se perfilaba desde ayer como nuevo presidente de la Federación de Hostelería de Castilla-La Mancha, cargo que deja el restaurador toledano Adolfo Muñoz, quien presidió esa entidad durante cuatro años. Merino es el único candidato que se ha presentado a la convocatoria electoral, que se desarrollará en el restaurante La Mancha de Ciudad Real. Es previsible que la sede de la Federación de Hostelería se traslade también a esa ciudad, aunque será el nuevo presidente el quien lo decida. Por otro lado, la Federación regional no organizará la muestra Gastronómica de Farcama, sino que lo hará la de Toledo.

Alejandro Alonso

El consejero de Agricultura y Medio Ambiente, Alejandro Alonso se ha mostrado «muy satisfecho» por el desbloqueo de los fondos para los programas de la iniciativa comunitaria Leader II, los cuales, con un año de retraso, podrán aplicarse. El consejero anunció que el Ministerio de Agricultura se comprometió a liberar los anticipos de los distintos programas en dos meses, tras conseguir la autorización de la UE. Alonso indicó que ha habido acuerdo entre todas las partes implicadas en su financiación. El proyecto se agrupa en 13 programas, que beneficiarán a 500.000 ciudadanos de 353 municipios de la región.

Mariano Rajoy

El ministro de Administraciones Públicas, Mariano Rajoy será el encargado de clausurar la I Jornada sobre Financiación de Haciendas Locales, certamen que analizará temas tan importantes como pueden ser los planes de saneamiento, la gestión tributaria, la recaudación municipal y los programas de subvenciones. La jornada, organizada por la Diputación Provincial de Toledo y Argenteira, será coordinada por el vicepresidente de la Diputación, Marcelino Casas y en ella podrán participar los alcaldes y concejales de los Ayuntamientos toledanos que evaluarán el papel de las Haciendas locales y su gestión económica.

La IX Feria Agroalimentaria de Tarancón, fiel escaparate de los productos de la región

LA Feria Agroalimentaria de Tarancón abrirá hoy sus puertas en una nueva edición, la novena, en la que con carácter bianual se viene haciendo promoción de los productos agroalimentarios conquenses más típicos. La muestra, que por primera vez se celebró hace quince años, se ha convertido a lo largo de este tiempo en el mejor escaparate de promoción del sector. Este año el Patronato de

Promoción Económica, dependiente de la Diputación Provincial de Cuenca, ha tenido que hacer en esta ocasión una selección rigurosa de los participantes en la feria, con el fin de garantizar y primar la calidad y profesionalidad de los participantes. La feria, a la que asisten 59 expositores, tiene un presupuesto de 22 millones de pesetas y se espera la asistencia de 2.000 profesionales y unos 15.000 visitantes.

Cuenca. Miren Delgado

Con la asistencia del consejero de Agricultura y numerosas autoridades locales y provinciales, esta mañana se inaugura en el recinto ferial de Tarancón la IX Feria Agroalimentaria que se celebrará en esta localidad conquense hasta el próximo día 28, organizada por el Patronato de Promoción Económica, dependiente de la Diputación Provincial de Cuenca. Se trata de uno de los certámenes conquenses, de carácter bianual, con mayor afluencia de público y perspectivas comerciales para las empresas participantes. El Patronato considera que en esta edición la profesionalidad imperará, pues los participantes han sido rigurosamente seleccionados.

Muestra bianual

El evento viene celebrándose con éxito desde hace 15 años y aunque en sus primeras cuatro ediciones tuvo carácter anual, los organizadores pensaron que era más idóneo celebrarla cada dos años para no coincidir con otras ferias comerciales del ramo en la región y sobre todo con la Feria de Barcelona. Promoción Económica eligió desde un principio el municipio de Tarancón por su privilegiada situación geográfica y por ser un punto estratégico favorable para exponer



Fotos: J. A. Igualada

Diputación, Junta, CCM y Ayuntamiento de Tarancón contribuyen a la financiación de la Feria

los productos de la región.

El presidente del Patronato de Promoción Económica, Tomás Sánchez, ha destacado que el mercado potencial de esta región es Madrid, con cerca de cuatro millones de consumidores. A su juicio, «esta feria regional es el mejor escaparate de todos los productos castellano-manchegos. Sería pretencioso compararnos con la Feria Alimentaria de

Barcelona, pero nadie puede dudar del alto nivel de calidad de la feria de Tarancón ni de que es el mejor exponente de los productos castellano-manchegos».

Ventajas de la Feria

Sánchez considera que Tarancón tiene la ventaja de estar situada a 45 minutos de Madrid, por lo que se espera una gran afluencia de visitantes de la Co-

munidad vecina, afianzada con la campaña publicitaria que el Patronato ha desarrollado en las últimas semanas con el fin de promocionar el evento y a la propia provincia de Cuenca. De forma paralela, la Diputación ha distribuido invitaciones directas a 25.000 profesionales, lo que permitirá registrar la asistencia de compradores y expertos del sector agroalimentario. Se prevé

Sector agropecuario e industrial de Cuenca en cifras

Cuenca. M. Delgado

El peso específico que tiene el sector agropecuario en la provincia de Cuenca ha quedado reflejado en la publicación que ha editado el Patronato de Promoción Económica de la Diputación Provincial y la Caja Rural de Cuenca. El estudio divide a la provincia en siete comarcas agrarias, en las que se detalla su producción media y el peso específico que han adquirido las cooperativas en la comercialización de los productos más señeros como el vino, los ajos, el champiñón, el aceite o el queso.

Cuenca se ha convertido en una de las provincias de mayor

producción vitivinícola, con 105.000 hectáreas integradas en la zona de la Denominación de Origen La Mancha y la Denominación de Origen Manchuela. Por variedades, caben destacar las conocidas como airén, cencibel y bobal.

Términos municipales como Mota del Cuervo, Pozoamargo, San Clemente, Tarancón, Las Pedroñeras, Los Hinojosos, El Provenio, Horcajo, Iniesta, Quintanar del Rey, Villorca, Campillo o Landete han elevado la calidad, el prestigio y la imagen vitivinícola de la provincia de Cuenca, con un valor de producción que asciende a 20.000 millones de pe-

setas, según datos estadísticos de «La agricultura conquense en cifras».

Otro cultivo afianzado en esta provincia es el olivo. Se solía dividir la provincia en tres comarcas olivereras en torno a Motilla del Palancar, Belmonte y Huete. En la actualidad se dividen en seis a efectos de cálculo de rendimiento.

Actualmente, existen 24 almazaras en funcionamiento, hay declaradas unas 33.000 hectáreas y más de tres millones y medio de árboles. El valor de la producción de aceite, según este estudio, asciende a 2.880 millones de pesetas.

En el caso del sector industrial, en Cuenca destaca la producción de quesos, tanto por su calidad como por su volumen. Las razas ganaderas están delimitadas por el área geográfica donde se explotan, pues en la Serranía Alta queda con más o menos pureza un núcleo de ovino merino, con un censo próximo a las 50.000 cabezas.

En la Serranía Media y Alta existe la raza castellana y los cruces de la alcarreña. Existe un pequeño rebaño que mantiene la Consejería de Agricultura como reliquia de raza autóctona, hasta hace pocos años explotada en toda la zona de la Alcarria.



Los participantes este año en la muestra han sido seleccionados para primar la calidad y la profesionalidad

que se incremente el número de visitantes que asistieron en 1995, 2.000 profesionales y un total de 12.000 asistentes.

Más de 59 expositores

La feria se celebra, como en ediciones anteriores, en el recinto ferial de Tarancón, propiedad de la Corporación Municipal, y que en esta ocasión abarrotará sus 3.750 metros cuadrados de capacidad. De los 59 expositores que han confirmado su asistencia, 49 proceden de Cuenca y los 19 restantes, del resto de la región, Madrid, Barcelona, Albacete, Málaga y Zaragoza.

En este sentido, Tomás Sánchez ha destacado que los expositores han sido rigurosamente seleccionados y que va a imperar la calidad y la profesionalidad. Todos los ramos del sector agroalimentario están representados, desde el vino, la miel o el aceite, hasta las frutas confitadas, pastelería industrial, turrone, legumbres, salsas, quesos, agua mineral e industrias cárnica.

Presupuesto de 22 millones

El certamen cuenta con un presupuesto de 22 millones de pesetas, de los que cuatro millones y medio los ha aportado la Consejería de Industria y Trabajo; la misma cantidad, los expositores; dos millones y medio de Caja de Castilla-La Mancha y los diez millones y medio restantes, la Diputación Provincial de Cuenca.

Otras colaboraciones

Por su parte, el Ayuntamiento taranconero cede el recinto ferial y aporta los servicios necesarios para el desarrollo del encuentro desde el montaje hasta la vigilancia y acondicionamiento del recinto, con sistemas de refrigeración. Además, diversas institucio-

nes como la Cámara Oficial de Industria y Comercio de Cuenca, la Caja Rural, el Ayuntamiento de Tarancón y Caja de Castilla-La Mancha disponen de su propio stand en la feria. También participa un número importante de cooperativas de productos agrarios y empresas de alimentación, miembros de los Consejos Reguladores de Denominación de Origen del queso manchego, miel y vino de La Mancha.

El certamen cuenta con un presupuesto de 22 millones de pesetas, de los que cuatro millones y medio los ha aportado la Consejería de Industria y Trabajo; la misma cantidad, los expositores; dos millones y medio de Caja de Castilla-La Mancha y los diez millones y medio restantes, la Dipu-

tación Provincial de Cuenca.

Por su parte, el Ayuntamiento taranconero cede el recinto ferial y aporta los servicios necesarios para el desarrollo del encuentro desde el montaje hasta la vigilancia y acondicionamiento del recinto, con sistemas de refrigeración e insonorización.

En el caso de la aportación del Gobierno regional, el presidente del Patronato ha indicado que se ha reducido con respecto a la edición de 1995 de ocho a cuatro millones de pesetas y medio, debido a que la Junta ha reducido su presupuesto para la organización de las ferias en la Comunidad Autónoma, y que por esta circunstancia la Diputación ha tenido que reducir su aportación para la promoción publicitaria

Estarán presentes sectores como el vino, miel, quesos, legumbres, carnes, pastelería o turrone

del certamen en revistas especializadas.

Además, la Feria de Tarancón coincide en las mismas fechas con el I Salón de Alimentos Manchegos (Saliman 97), que organiza la Fundación Empresarial de Ciudad Real. Tomás Sánchez ha restado importancia a esta circunstancia porque está convenido de que en los próximos años no volverán a coincidir y que se dará preferencia a la Feria de Tarancón porque está consolidada y tiene carácter regional. «A nosotros —ha asegurado— no nos va a afectar, el comité organizador ha aceptado las disculpas de los empresarios de Ciudad Real pues consideramos que lo importante es que en el futuro no se vuelva a repetir y que se celebren en años alternos».

Más calidad

De cara a próximas ediciones, el Patronato de Promoción Económica pretende incrementar la calidad de los productos que se exponen y que cada vez haya un mayor contacto con los profesionales del sector agroalimentario que, según los últimos datos publicados representa el 18 por ciento de la producción industrial en la región y ocupa el segundo lugar en importancia, con una aportación al valor añadido bruto industrial de Castilla-La Mancha de más de 120.000 millones de pesetas.



El ferial se extiende en 4.400 metros cuadrados, con nueva insonorización y sistema de refrigeración

FERIAS

Una trayectoria inmejorable avala la XVII edición de Farcama, que comienza el 10 de octubre

La feria más popular de Castilla-La Mancha está a punto de cumplir sus diecisiete años con un currículo inmejorable y el entusiasmo puede ser la palabra que mejor la define. Con unas ventas que superan los 1.300 millones de pesetas y la participación de 250 empresas expositoras de 62 oficios diferentes, procedentes no sólo de nuestra región, sino de otras ciudades españolas, los objetivos siguen siendo los mismos: «acercar nuestra artesanía a la sociedad».

Toledo. F. Ramírez

Nadie discute los méritos de Farcama, un certamen que en su décimo séptima edición continúa siendo en Castilla-La Mancha y en toda España una feria de excelentes referencias. Con un currículo inmejorable en cuanto al número de visitantes (200.000 en 1996) y un volumen de negocios que se espera que este año supere los 1.300 millones de pesetas. Las expectativas no pueden ser mejor. Pero, según los organizadores aún no está todo visto: «Tienes mucho que ver» es el eslogan que han escogido para la XVII edición que se celebrará en el recinto ferial de La Peraleda (Toledo) del 10 al 19 de octubre.

El sector homenajeado será el de «vidrio y piedra», que estará representado por más de quince forjadores y artesanos de nuestra región. Como iniciativa, los organizadores quieren realizar un pórtico en piedra que será colocado a la entrada del recinto ferial.

La cerámica popular estará presente con cuatro alfares artesanos, veintitrés empresas de cerámica tradicional artística, trece talleres de cerámica creativa, nueve dedicados a la escultura y las figuras de cerámica y once de decoración y construcción; el cuero estará representado por quince empresas de marroquinería y guarnicionería y otras diez de prendas de vestir,

calzados y complementos.

El gremio de la madera llevará productos artesanos de catorce talleres de mobiliario y construcción, 20 de tallas, reproducción y reconstrucción, catorce de marquería y objetos varios y siete de juguetes, juegos y decoración infantil; el sector del metal contará con la participación de quince talleres de forja artística y mobiliario auxiliar, cuatro de calderería y cuchillería, nueve de regalos y decoración y doce de joyería. Veintiuna empresa artesana del sector textil (tejidos, alfombras, sedas y bordados) y treinta y tres empresas más de oficios diversos.

Farcama, según fuentes de la organización «es un certamen tradicional cuya proyección ha alcanzado cotas nacionales e internacionales sin parangón entre las ferias de su género». Por eso intentan cada año intentar dar mayor cabida a los trabajadores artesanos. En sus 13 mil metros cuadrados de extensión y con más de 300 stand, ofrecen una gran oferta de productos artesanos de Castilla-La Mancha, de toda España y de varios países europeos.

Más de 35 mil compradores profesionales de artesanía y de regalo, de la decoración y de la construcción, asisten cada año para realizar sus contactos comerciales, además de los 200 mil visitantes demuestran el interés



Oscar Huertas

Todo se está ultimando para una nueva edición de Farcama

del público conocedor que valora la calidad y la variedad de los productos que en Farcama se exhiben, tanto los de carácter tradicional como los de nueva creación.

Ahora, los retos de esta feria son: mantener el entusiasmo entre los participantes y los visitantes, incrementar el volumen de negocio para los artesanos (cifrado en la última feria en 1.300 millones de pesetas en operaciones directas) y apostar por la calidad en todos los productos.

Según explicó Manuel Tagua, gerente de Farcama, el atractivo que tiene este evento se «deriva principalmente de la gran afluencia de público y de la buena organización», dice para matizar que «desde hace cuatro años tenemos más solicitudes de espacio de las que podemos atender. Muchos artesanos participan porque les interesa y es rentable», insiste.

El presupuesto aproximado es de 105 millones de pesetas, Farcama 97 espera seguir consolidando sus magnitudes económicas y mantener los niveles de calidad y aceptación que han hecho de esta muestra la mejor de España en su campo. La expo-

sición se completa con un variado programa que hará las delicias de los visitantes, ya que se trata de actividades muy curiosas y atractivas para el gran público. Así, están programadas diversas demostraciones de los oficios artesanos, talleres vivientes, concursos y diversas exposiciones. Todo ello se completa con la IV Muestra Gastronómica de Castilla-La Mancha, la Federación Provincial de Hostelería y en la que participan medio centenar de restaurantes, hoteles y asadores de toda la región con los mejores platos.

El precio de las entradas se sitúa entre las 500 y 600 pesetas para el público en general que podrá ir a ver y comprar artesanía, además de poder degustar los platos típicos de la comida castellano-manchega.

En total son diez días en los que el público que acuda encontrará todas las comodidades para adquirir todo tipo de artesanía de la región a precios muy cómodos. «Hemos conseguido que cada año acudan más personas a la feria. En este tipo de eventos lo que funciona, más que la publicidad, es el boca a boca», afirma Tagua.



PRODUCTOS AGRICOLAS
DE GUADALAJARA

De la Buena Tierra
a la Buena Mesa



COYUNTURA

La uva de la D.O. «Valdepeñas» ya cuenta con un precio oficial

Ciudad Real. E. Laderas

La cotización de la uva en la Denominación de Origen «Valdepeñas» ha sufrido un ligero descenso con respecto a la pasada campaña de vendimia, aunque el precio de la tinta no presenta variación y el de la blanca es ligeramente inferior. No obstante, la renta de los agricultores no se verá muy perjudicada como consecuencia del aumento de la producción: 110 millones de kilos frente a los algo más de 80 del pasado año. Los pagas «a la carta» continúan vigentes.

Aunque la vendimia en esta zona se generalizó el pasado nueve de septiembre, desde el pasado fin de semana no existía «precio oficial» para la uva, si bien se presumía que no iba a sufrir modificaciones importantes con respecto al pasado año.

Esta presunción fue confirmada por la Federación Interprofesional de Denominación de Origen «Valdepeñas» —conocida popularmente como «Mesa Interprofesional»— en el transcurso de la reunión celebrada exclusivamente para establecer la cotización de la uva que, finalmente, fijó en 3,31 pesetas kilogramo para la blanca y 5,50 para la tinta, siempre y cuando se pague al contado.

Esta cantidad, tanto en el caso de la uva blanca como de la tinta, se incrementará en 10 o 20 céntimos si los viticultores aplazan el cobro en dos o más plazos, es decir, hasta marzo-junio próximos, respectivamente.

El precio del fruto en esta zona compete a la Mesa Interprofesional de la mencionada Denominación de Origen, merced al acuerdo alcanzado el pasado año entre los sectores representados en el Consejo Regulador. El Acuerdo, calificado de «histórico» contemplaba que para fijar la cotización se tendrían en cuenta los precios de otras zonas vitivinícolas cercanas a la de Valdepeñas. Al resultado obtenido se aplicaría un incremento de un 5 por ciento para la blanca y el 10 por ciento para la tinta.

Los servicios ganan protagonismo en la economía de la región

Toledo. D. T.

Un estudio de Coyuntura recientemente realizado por la Cámara de Comercio e Industria de Toledo revela que el sector servicios está representando este año una evolución positiva en la Comunidad, si bien está todavía por debajo de la media nacional. Este hecho viene motivado por la mejora de las infraestructuras y por el avance del sector turístico regional.

En lo que respecta al nivel de empleo, la Encuesta de Población Activa del primer trimestre de 1997 muestra que se ha producido un incremento del 0,8 por ciento en el número de ocupados en este sector. En la provincia, este índice se situó en el 1,7 por 100.

El sector servicios va poco a poco adquiriendo el protagonismo que debe tener en una economía moderna, si bien el porcentaje de ocupados en el mismo representa en la región el 53,6 por ciento cuando la media nacional alcanza el 61,5 por cien. En Toledo, el sector servicios emplea al 49,2 por ciento del total.

José Manuel Molina: «La economía española crecerá más de lo previsto en los próximos años»

Toledo. F.M.D.

El senador del PP y presidente del Grupo Popular en las Cortes de Castilla-La Mancha, José Manuel Molina, hizo la semana pasada un balance de los logros de la política económica del Gobierno central y sus perspectivas de futuro.

Según el diputado regional, en el último trimestre del año 96 el PIB creció un 2,6 por ciento, mientras que en los primeros tres meses del 97 el incremento llegó al 2,9 por ciento. El consumo se ha recuperado y su tasa de desarrollo ha pasado del 2,4 por

ciento al 2,8, «lo que tiene su influencia en el fuerte avance del empleo», como explicó Molina. Este comportamiento de la economía ha provocado que la bajada de la inflación y de los tipos de interés, «haya mejorado el poder adquisitivo de las familias».

Por último, la formación bruta de capital, que estuvo estancada durante el año pasado, ha aumentado en 1,4 por ciento en el primer trimestre del presente año.

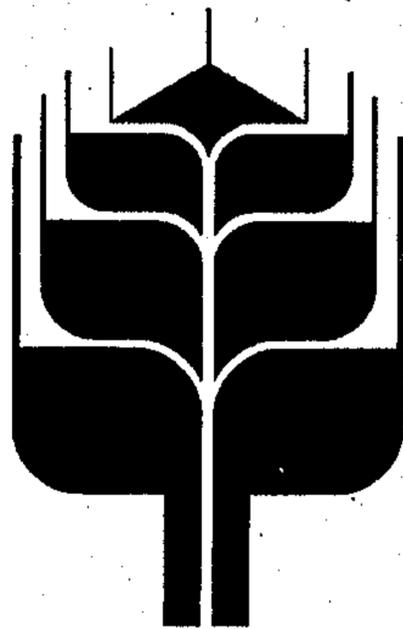
Con estos datos, el ex alcalde de Toledo auguró, para finales del 97, un mayor cre-

cimiento del consumo privado, la tasa de crecimiento del PIB se situará en un 3,2 por ciento y la inflación será del 2 por ciento, lo que coloca a España en una situación inmejorable «para acceder a la moneda única europea con el grupo de cabeza».

En definitiva, «en 1997 la economía española crecerá más en términos reales, descenderán los precios más de lo previsto y se crearán 350.000 empleos». Para Molina, 1998 será el año de la consolidación del crecimiento sostenido, «sin fluctuaciones» de la economía.



9ª Feria regional de alimentación de Castilla-La Mancha



del 25 al 28 de Septiembre de 1997
TARANCÓN (CUENCA)

Información en: Telf: (969) 23 40 00. Fax: (969) 23 38 58

ORGANIZA:

COLABORAN:



EMPRESAS

Breves

Savon Virgen

La empresa de origen italiano Savon Virgen, dedicada a la fabricación de productos de cosmética cuyo componente principal es el aceite de oliva virgen, ha adquirido al ayuntamiento de Los Yébenes, una parcela de 16.000 metros cuadrados de la segunda fase del polígono industrial. El objetivo de esta empresa, es, según ha informado el teniente de alcalde de la localidad, Anastasio Pliego, invertir 1.500 millones de pesetas en la construcción y puesta en marcha de una fábrica que dará empleo a 70 personas. Las obras podrían comenzar el próximo año. La materia prima que necesita esta firma de cosmética podría adquirirla a los productores olivareros de la comarca, de hecho ya se han puesto en contacto con alguna cooperativa.

Tudor

La empresa Tudor ha cumplido su primer centenario con un invitado de excepción, su Majestad el Rey don Juan Carlos, que el pasado 16 de septiembre se desplazó hasta la factoría que la empresa tiene en Manzanares y que hace casi diez años fue inaugurada por él mismo. En este aniversario también estuvo presente el presidente de la Junta de Comunidades, José Bono, quien aprovechó la presencia del Rey para recordar cuántas cosas han cambiado en la región desde 1978: «Si en ese año emigraron de Castilla-La Mancha 28 mil personas hoy regresan 25 mil. Si entonces había 800 alumnos de COU hoy son 28 mil; los vehículos matriculados son hoy 511 mil frente a los 52 mil de finales de los años setenta». Su Majestad Don Juan Carlos aprovechó su presencia para inaugurar la ampliación de la planta de Tudor.

Bodegas Garva

Las conocidas Bodegas Garva, que producen bajo la Denominación de Origen Méntrida, han ampliado su oferta que cuenta con una variada oferta de caldos de gran calidad criados en nuestra provincia. Desde vinos de tres años hasta los grandes reservas, como «García Vaquero», la bodega ofrece vinos de calidad para todos los paladares de los Castellano-Manchegos.

Caja Castilla-La Mancha

La Caja Castilla-La Mancha iniciado desde principios de septiembre una campaña de publicidad y promoción dirigida a los clientes que tienen domiciliado el cobro de sus nóminas a través de sus cuentas en la Caja. Todos los clientes de este servicio van a recibir su Tarjeta Personalizada de pertenencia al Club Nómina Activa, que ofrece a su titular una serie de ventajas, entre las que destacan un seguro de accidentes gratuito de 1.500.000 pesetas, anticipos de la nómina, sin interés, préstamo nómina, hasta diez mensualidades a devolver hasta en 72 meses con tipos de interés muy especial, hipoteca líder, una oferta para la financiación de la vivienda, descuentos en la contratación de seguros de vida, del hogar, automóvil y plan de pensiones. Además entre los clientes se sorteará 100 viajes para dos personas a París, de una semana de duración, con todos los gastos cubiertos.

Bodegas Miguel Calatayud amplía las instalaciones de envejecimiento de vinos

BODEGAS Miguel Calatayud S. A. de Valdepeñas, fundadas en 1940 por el abuelo de los actuales propietarios, ha invertido unos 50 millones de pesetas en las obras de ampliación de la nave de crianza que culminarán a mediados del próximo mes de octubre. De los 180 millones facturados el pasado año, las previsiones indican que crecerán hasta 240, aumentando tanto la venta en el mercado interior como las exportaciones a Europa, Norteamérica y Japón.

C.Real. E. Laderas

Las obras de ampliación que comenzarán en cuatro meses permitirán albergar 1.500 barricas de roble con una capacidad de 225 litros de vino cada una de ellas, frente a las 900 que había hasta el momento. Además, se multiplicará por 10 el número de envases destinados al envejecimiento del vino, al pasar de 50.000 a 500.000 el número de botellas que se utilizarán para este fin.

En el montante económico que la sociedad invertirá en las obras de ampliación, según explicó el director y gerente de la bodega, José María Calatayud, también se incluye la compra de 600 nuevas barricas de roble, que han sido adquiridas en Tonelerías Magreñán de Alfaro (La Rioja), una de las empresas más importantes y conocidas del sector.

Las instalaciones de la bodega «familiar» que se configuró como S. A. en 1960 han ido transformándose continuamente, subrayó Calatayud, que aludió a la adquisición, hace unos 10 años, de unos terrenos adyacentes a la misma.

La superficie actual de la bodega se sitúa en torno a los 4.000 metros cuadrados distribuidos en: zona de elaboración -bodegas de elaboración y almacenamiento, instalaciones de fermentación controlada y naves de



Estas bodegas pueden almacenar más de 3 millones de litros de vino

crianza en roble y botella- zona de embotellado y almacenamiento de productos auxiliares -corcho, cartón, etiquetas, etc.- y de productos terminados -vinos de distintas añadas y calidades-, además de otros espacios destinados a servicios y administración.

Apuesta por la calidad

Bodegas Miguel Calatayud cuenta con una capacidad de almacenamiento de 3 millones de litros de vino, según explicó el director-gerente quien agregó que durante la presente campaña elaborarán 2,5 millones de litros de vino, una cifra que repartirán al 50 por ciento entre blanco y tinto.

La elaboración de vinos de calidad, incorporación de nuevas variedades y expan-

sión del mercado, resumen los objetivos de la empresa en la que están empleadas 17 personas distribuidas entre la propia bodega y las explotaciones que posee la firma: 70 hectáreas de viñedos, de los cuales 50 son de una tinta de la variedad Cencibel y el resto de la blanca Airén.

De los 180 millones que facturaron el pasado año, las previsiones para el presente ejercicio se sitúan en torno a los 240 millones. El incremento del volumen de negocio, en opinión de Calatayud pasa por afianzar el mercado interior de sus vinos, cuyas plazas más importantes se centran en Madrid, Castilla y León, Andalucía y Cataluña.

Las perspectivas de crecimiento contemplan el incremento de las exportaciones, que el pasado año alcanzaron el 25 por ciento de la producción, un porcentaje que esperan poder duplicar durante este año, como manifestó el gerente, quien señaló a los países de la UE, EE.UU., Canadá, Japón y el Centro y Sur de América como los mercados internacionales más importantes.

Para el gerente de la empresa, el incremento del volumen de negocio pasa por afianzar el mercado interior de sus vinos, que también se distribuyen en otros países europeos

EMPRESAS

La FEDA y CCM firman un convenio para mejorar la gestión de los empresas albaceteñas

Toledo, D.T.

El presidente de Caja Castilla-La Mancha (CCM), Tomás Martín-Peñato y el representante de la Confederación de Empresarios de Albacete (FEDA), José Manuel Martínez Martínez, han firmado un convenio de colaboración para la realización de una oferta global de actuaciones dirigidas a las empresas asociadas al FEDA, como apoyo y mejora de su gestión en las distintas actividades industriales, agroalimentarias y de servicios.

A través del acuerdo, ambas instituciones aunarán experiencias para la formación del personal que atiende las consultas de las empresas, intercambiando publicaciones y estudios y desarrollando acciones conjuntas que favorezcan el acceso a la información y faciliten la gestión de las empresas de FEDA.

Asimismo, CCM pondrá en conocimiento de los empre-



Martín-Peñato y Martínez Martínez durante la firma del acuerdo

sarios albaceteños las ofertas-demandas de Cooperación Transnacional que recibe de empresas extranjeras a través del Departamento de Extranjero de la entidad bancaria. De esta forma se posibilita el acercamiento de las

empresas de esta región con compañías de los países de la Unión Europea.

Con este convenio, CCM establece líneas de financiación específicas para todas las empresas asociadas a la Confederación.

Breves

Avicu-Dagu

Esta empresa alcarreña es la compañía de nuestro país que comercializa un mayor volumen de huevos con una cifra anual de 39 millones de docenas. Además, Avicu-Dagu se ocupa de la fabricación de piensos compuestos y el procesado de productos avícolas, situándose en este sector en el octavo lugar de la producción nacional. Esta empresa se constituyó en el año 1949 y en la actualidad cuenta con 753 empleados.

Empresarios de Puertollano

La Federación de Empresarios de Puertollano comenzará una campaña informativa sobre la repercusión negativa que, a su juicio tendrá para esta localidad ciudadrealeña la llegada de las grandes superficies comerciales. Según la Federación, desde el Ayuntamiento de Puertollano se está desinformando con explicaciones interesadas sobre la implantación de los hipermercados. Además, se está desatendiendo la demanda de los empresarios de que tanto el Ayuntamiento como la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha consideren la aprobación de la licencia específica que se puede conceder. Los empresarios no entienden por qué el Ayuntamiento no elabora un estudio de impacto económico de estas superficies sobre el pequeño comercio de la ciudad.

El seguro de daños a la edificación se debate hoy en Toledo en la jornada técnica de Mapfre

Toledo, D. T.

Seguros Mapfre, en colaboración con la Consejería de Obras Públicas, ha organizado para hoy en el hotel Beatriz de Toledo una Jornada Técnica sobre «El seguro de daños a edificación. Situación, presente y perspectivas futuras».

La jornada comenzará con la recepción e inscripción de los participantes a las 8,30 horas. A las 9,30, el presidente territorial de Mapfre, Alfonso Iribarren, procederá a la presentación oficial del

acto, que será inaugurado por el consejero de Obras Públicas, Emiliano García-Page. Posteriormente, comenzarán las ponencias con el director general de la Vivienda de la Junta de Comunidades, Tirso Lumberras, que departará sobre «Responsabilidad de promotor-constructor de las viviendas de Protección Oficial».

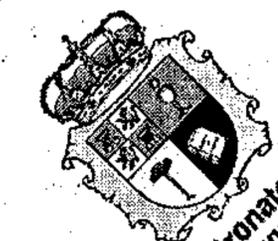
A las 10 h., el director de Ingeniería de Mapfre expondrá «El tratamiento de los defectos y vicios constructivos en los seguros de

daños materiales. El seguro decenal de daños a la edificación». Después del café, a las 11,15 h., el director de «La Suiza reaseguros», Santiago Ortega hablará sobre «Los riesgos transferibles al Seguro en obras fundamentales. Patologías más frecuentes». A las 13,15 h., comenzará la última conferencia sobre «El control técnico a efectos del seguro».

Después del coloquio de las dos de la tarde, el director general de Mapfre, Angel Alonso, clausurará el acto.

Guadalajara: energía solar

Una modificación de la convocatoria de ayudas del Ministerio de Industria, a través del Plan de Ahorro y Eficiencia Energética, impedirá la puesta en marcha de todos los proyectos de energía solar fotovoltaica que en un principio iban a funcionar en diez localidades de la Sierra Norte de la provincia de Guadalajara. Se trataba fundamentalmente de la instalación de placas de acumulación de energía solar transformadas en electricidad mediante células fotovoltaicas para naves donde guardar ganado ovino. Sin embargo, el Ministerio de Industria ha primado las ayudas para la utilización de energías renovables aplicables a proyectos industriales. En la provincia de Guadalajara cuatro proyectos ya están montados —La Toba, Castejón de Henares, Matillas y Tortonda—, tres se encuentran en construcción, dos han sido descartados por sus promotores y otros dos proyectos están todavía por decidir.



Patronato de Promoción Económica y Turismo
Diputación Provincial de Cuenca

CENTRO de EMPRESAS de CUENCA

Vivero de Empresas, Centro de Acogida para emprendedores que inician una actividad empresarial

Información: Tel. (969) 23 40 00

Fax (969) 23 38 58



AGRICULTURA

Agronoticias

Uva tinta

Los especialistas manchegos aseguran que la calidad de las uvas tintas que se han vendido hasta ahora resulta excelente, con un equilibrio que no se había logrado en muchos años. Asimismo, los brotes de enfermedades que se dieron anteriormente se encuentran dominados en la mayoría de los viñedos. Los precios de las uvas tintas se encuentran en las 5,50 pesetas por kilogrdo para la cencibel y las 4,50 para la garnacha.

Bodega Santa Catalina

La bodega cooperativa Santa Catalina, de la localidad de La Solana (Ciudad Real), pondrá a la venta a partir de esta semana el nuevo vino de crianza «Los Galanes» de la cosecha de 1995. Esta sociedad ha vuelto al reparto de beneficios entre los socios en función del valor de la producción del vino y no del precio en tablilla de la uva. La bodega ha adquirido una prensa automática, un depósito y ha mejorado el sistema de almacenamiento. La bodega tiene 630 socios y prevé molturar unos 17 millones de kilos de uva.

Vinos de Mondéjar

Los vinateros de Mondéjar, en la provincia de Guadalajara, calculan que a finales de septiembre o principios de octubre se iniciará la campaña de recogida de uva de esta Denominación de Origen. Las lluvias y las heladas de la pasada primavera han sido las causantes del retraso de la vendimia en Mondéjar. Las expectativas apuntan a una cosecha inferior en un 45 por ciento, llegando a los seis millones de kilos de uva. Aproximadamente el 60 por ciento de la población de Mondéjar vive directamente de las viñas.

Vendimia en Madrigueras

Los agricultores de la zona de Madrigueras, en la provincia de Albacete, han decidido no vendimiar durante todos los domingos que dure la campaña de recogida de la uva con el fin de aprovechar este día para el descanso de los trabajadores. No obstante, alguno de los afectados ya han mostrado sus reservas ante el acuerdo adoptado por el resto de agricultores. Sólo quedarán excluidos de esta avenencia aquellos propietarios de viñedos que, dada su condición de trabajadores en otras empresas o actividades, se ven obligados a aprovechar los fines de semana para realizar las labores de vendimia.

Sube la leche

El precio de la leche en origen, en especial la de vaca, registra una tendencia al alza provocada por el incremento de la demanda, tanto para la comercialización de leche líquida como para la producción de quesos, según el último informe de la patronal ganadera Feplac. Este incremento se encontrará en una media de tres pesetas para el mes de septiembre, llegando hasta las cinco pesetas de media para las captaciones de ganaderos. Esta subida permitirá afrontar a los ganaderos los criterios de modernización y adaptación a las normas de sanidad que se van a exigir a partir de 1998.

Saliman 97 abre sus puertas para fomentar el desarrollo de los alimentos de la región

CON la intención de promocionar los alimentos castellano-manchegos, la Confederación de Empresarios de la región ha organizado en Ciudad Real Saliman 97, una feria cuyo objetivo es dar a conocer principalmente los productos de esta provincia para su proyección en el mercado nacional e internacional.

Toledo. D. T.

El Salón de Productos Manchegos (Saliman), que se inauguró el pasado miércoles en el pabellón ferial de Ciudad Real, contará con 51 expositores de alimentos y vinos típicos de la tierra.

Saliman 97 fue presentado por el presidente de la Confederación de Empresarios de Castilla-La Mancha (CEOE-Cepyme), Jesús Bárcenas y el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Jesús Garrido.

Con un presupuesto aproximado de 12 millones de pesetas, el primer Salón de Alimentos Manchegos que se celebra en Ciudad Real ha conseguido la presencia de todos los Consejos Reguladores de Denominación de Origen de Castilla-La Mancha.

Esta feria de alimentación, organizada por la CEOE con el apoyo de la Diputación ciu-

dadrealena, está dedicada a los profesionales de la alimentación, tiene carácter nacional y en ella participan un 80 por ciento de expositores de esta provincia y un 20 por ciento del resto de la Comunidad Autónoma.

Los productos que más se promocionarán en Saliman 97 son el queso, el aceite y el vino, que estarán presentes a través de sus Consejos Reguladores de Denominación de Origen, apoyados por el Ministerio de Agricultura.

El presidente de la CEOE-Cepyme, Jesús Bárcenas, ha manifestado que «algunos expositores de otras provincias de Castilla-La Mancha han remitido las solicitudes para mostrar sus productos en la feria, pero no nos parece oportuno primar a otras zonas cuando lo que queremos es reforzar nuestra presencia».

Bárcenas se ha mostrado satisfecho con el grado de participación de los empresarios de la alimentación y ha asegurado que «para ser la primera vez que organizamos esta feria, la acogida es muy grande y esperamos que la oferta siga creciendo en las próximas ediciones».

Por su parte, Jesús Garrido ha resaltado la constante preocupación por apoyar a los empresarios de la provincia de Ciudad Real y del resto de la región «porque hay que fomentar el desarrollo y la investigación de nuestros productos».

Saliman es una feria más de las que se organizan en el Pabellón Ferial de Ciudad Real avaladas por la Confederación de Empresarios, que ya ha puesto en marcha salones temáticos como Fercatur, dedicada a la caza, o la Feria del Automóvil.

Asaja recomienda a los productores no vender el girasol sin ajustar antes el precio

Toledo. D. T.

La Asociación Agraria-Jóvenes Agricultores (Asaja) de Castilla-La Mancha ha recomendado a los agricultores que ajusten el precio de girasol en el momento de la venta, ya que la excelente cosecha y la creciente demanda en el mercado mundial auguran unas condiciones óptimas para su comercialización, que podría suponer más de 10.000 millones de pesetas de ingresos en la región si se mantienen los precios registrados hasta el momento en el resto del país.

La organización ha advertido a los agricultores que negocien las ventas de girasol basándose como mínimo en los precios pagados en otras regiones como la andaluza, donde han oscilado entre las 35 y las 37 pesetas/kilogramo, «pues no existen razones para que el precio de esta planta en la



El girasol dará un beneficio de 10.000 millones de pesetas en la región

región sea inferior».

Por otra parte, Asaja ha dirigido un escrito al presidente de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios, Nicolás López de Coca, solicitándole la inclusión del ajo en la línea de seguros agrarios integrales para procurar una cobertura de riesgo adecuada a las

peculiaridades de este cultivo de carácter social. Por su parte, la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (Ucaman) ha mostrado su «sorpresa» por la propuesta porque es una reivindicación ya expuesta varias veces endiversos grupos de trabajo.

AGRICULTURA

Mejorar la competitividad y recuperar la cultura enológica, objetivos del I Salón del Vino de Albacete



Pino Fontelos

Los mejores productos de la provincia se reunirán en el centro cultural «La Asunción» de Albacete

Albacete. Emilio Fernández
Desde hoy y hasta el próximo 27 de octubre, en el Centro Cultural «La Asunción» de Albacete, tendrá lugar la primera edición del Salón del Vino, una iniciativa de la empresa promotora «Top 10» y que pretende reunir en un mismo lugar a los mejores productores y caldos que salen de la provincia con tres objetivos: promover el consumo, mejorar su competitividad comercial y recuperar la cultura enológica.

En la provincia de Albacete hay varias zonas vinícolas de peso: la de la Denominación de Origen Almansa, la zona Noroeste, perteneciente a la D.O. Mancha, el eje Fuenteálamo-Ontur, donde se encuentra la mayor parte de los viñedos de la D.O. Jumilla aunque su cabecera se encuentre en tierras murcianas, el campo de Montiel y la comarca de La Manchuela.

Según la organización, se han programado una serie de actos

paralelos «para recuperar la cultura del vino, antaño presente en todos los sectores sociales de Albacete, pero que ha retrocedido a causa de la implantación y popularización de otras bebidas». Dichas actividades consistirán en «conferencias de expertos, catas de vino, exposiciones permanentes sobre el mundo del vino y demostraciones del arte vinícola».

En estas demostraciones, colaborarán el Instituto Técnico Agronómico Provincial (ITAP), así como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Mancha. Otras entidades que participarán en la organización del I Salón del Vino serán el Ayuntamiento de Albacete, la Diputación Provincial y la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, además de los principales productores de la provincia.

Innovaciones

Otras finalidades del Salón, además de las ya mencionadas,

son «dar a conocer al empresario en general, así como a los consumidores, los productos, servicios, tendencias e innovaciones aplicables a distribución y gestión o bien como alternativas de consumo, así como introducir el Salón en los circuitos feriales para promocionar nuestra ciudad, provincia y región tanto a nivel nacional como internacional», como manifiesta la organización.

Más de 4 millones

En cuanto a los datos técnicos de este importante encuentro sectorial, se prevé una periodicidad anual, una cifra estimada de 7.000 visitantes y 25 expositores, entre profesionales afiliados a la Asociación de Hostelería de Albacete, profesionales del sector vinícola, así como visitantes de la provincia y otras comunidades. El presupuesto estimado asciende a cuatro millones y medio de pesetas.

Ajos de La Mancha

El sector del ajo en Castilla-La Mancha cuenta actualmente con 6.500 explotaciones familiares que tienen en este típico producto su principal cultivo. Su comercialización genera cada año un movimiento económico de interés dentro de la agricultura de nuestra Comunidad Autónoma que no debe dejar de tenerse en cuenta.

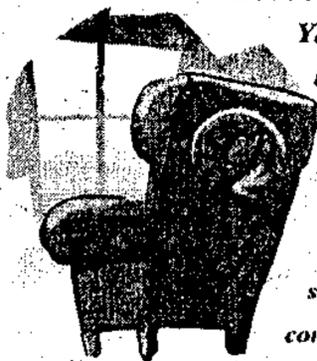
Hasta ahora, los cultivadores de ajos han venido funcionando sin contar con un desarrollo ordenado del sector. Tan sólo se han ido aplicando medidas de emergencia para intentar salvaguardar un compartimento con graves problemas de subsistencia: la cláusula de la Unión Europea para limitar las masivas importaciones de ajos chinos hasta el próximo 31 de mayo es una de ellas.

Hace unos meses, la ministra de Agricultura anunciaba la convocatoria de la Mesa nacional donde todos los sectores implicados, -cooperativas, organizaciones agrarias, productores y comerciantes y la propia Administración- confeccionarán una estrategia común de trabajo. Todos ellos se encuentran todavía a la espera de la llamada de doña Loyola de Palacio.

Las partes interesadas en este importante asunto pretenden consolidar la autonomía del cultivo y comercialización de un producto para no hacerlo depender permanentemente de medidas protectoras coyunturales. Aún cuando el sector no haya logrado la importancia de ser incluido en la Agenda 2000, que actualmente debaten los ministros de la Unión Europea en Bruselas, al menos sí merece la atención de nuestra Administración, y muy especialmente de la responsable de la cartera de Agricultura que ya se comprometió a ello en su día.

Domingo CENTENO

EL
OLMO
DE LA
COMODIDAD



Sistema de Compra Personalizado.

Ya no tendrá que adaptarse más a las limitaciones de las tarjetas convencionales. Olvídense de la rigidez de los débitos a secas y de los créditos preñados. A partir de ahora, su tarjeta de La Caja Rural con el SCP, será la que se adapte a usted dándole la posibilidad de que sobre la marcha y en función a sus posibilidades se fije la forma de pago que más le convenga para cada una de sus compras en función de su importe.

SCP

SISTEMA DE COMPRA PERSONALIZADO



CAJA RURAL

COYUNTURA

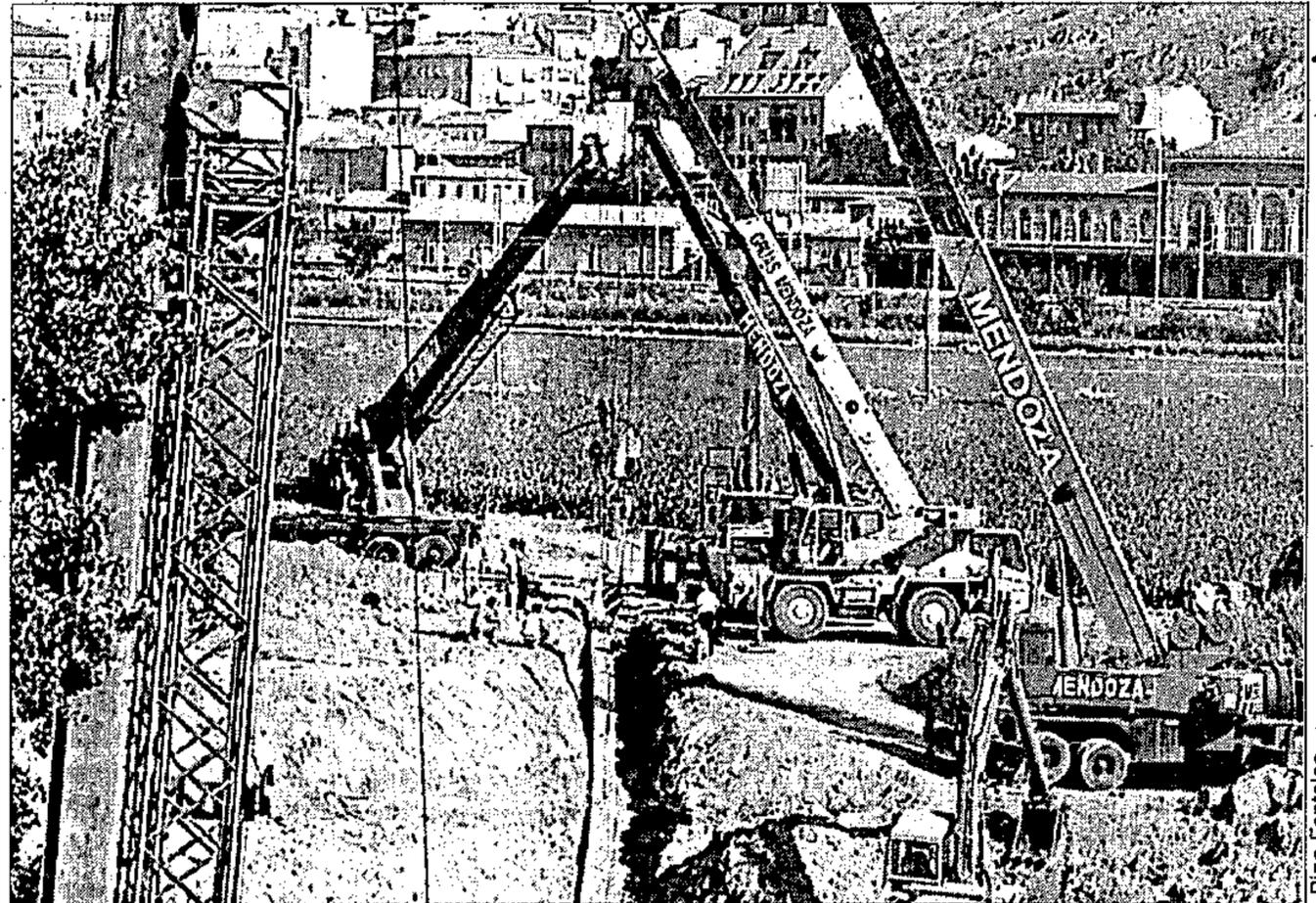
Junta y empresas trabajan para tener listo el año próximo el Plan de Gasificación de Castilla-La Mancha

El Consejero de Industria y Trabajo, Fernando Sánchez Bódalo, ha afirmado que durante 1998 se podría poner en marcha el Plan de Gasificación de Castilla-La Mancha. Este servicio llegará a los barrios toledanos de Santa María de Benquerencia y Buenavista, así como a Talavera de la Reina, el próximo invierno.

Toledo. D. T.

El consejero de Industria y Trabajo, José Fernando Sánchez Bódalo, manifestó la pasada semana su confianza de que antes de finalizar este año el Consejo de Gobierno pueda recibir el Plan de Gasificación de Castilla-La Mancha «para darle el visto bueno y durante el 98 se pueda poner en marcha en toda la región».

Pero ya antes, este invierno, los vecinos del barrio toledano de Buenavista recibirán en sus domicilios gas natural, mientras que en Talavera de la Reina este suministro llegará a principios del 98 o incluso en este otoño. Así lo anunció el consejero al término de la reunión que hace unos días mantuvo en Toledo con el consejero delegado de Gas Natural, Guzmán Solana, y el presidente de Gas Castilla-La Mancha, Carlos Torralba.



Pino Fontelos

En algunos barrios de Toledo, como el Polígono, hay suministro de gas desde hace un año

Según explicó Sánchez Bódalo, el diseño de dicho plan ya está prácticamente ultimado, así como el estudio de cuáles serían los mercados y los itinerarios para cubrir todo el territorio de Castilla-La Mancha con este suministro energético.

Estos trabajos se están realizando desde la Consejería de Industria y Trabajo, contando con la colaboración de Enagas y en virtud del convenio que firmaron en su día el Gobierno regio-

nal y el «Grupo Gas Natural».

En la actualidad, se trabaja en establecer el mecanismo jurídico para desarrollar este plan de gasificación, así como las necesidades financieras que se derivan del mismo, con el fin de tener todos los instrumentos precisos para su aprobación en Consejo de Gobierno.

El consejero de Industria y Trabajo estuvo analizando con los responsables de Gas Natural todos estos temas pendientes de la infraestructura gasística de la región, entre los que además se encuentran la ampliación del suministro en la ciudad de Toledo y la próxima llegada de gas natural a la localidad toledana de Talavera de la Reina.

Gas natural en Toledo

En lo que se refiere a la ciudad de Toledo, donde el barrio de Santa María de Benquerencia cuenta con este suministro hace casi un año, el consejero informó que ya se están acabando las obras en el barrio de Santa Bárbara para su utilización en usos domésticos, industriales y comerciales, mientras «este invierno ya habrá vecinos del barrio de Buenavista que tendrán calefacción y agua caliente en sus casas por medio de gas natural».

Sobre este proyecto referente a Toledo y en el que financiera-

mente colabora la Consejería de Industria y Trabajo, Sánchez Bódalo explicó que lleva un retraso de dos años sobre lo previsto debido a las modificaciones en el trazado inicial y a las dificultades en los trámites de expropiación y «fundamentalmente por los problemas con las autorizaciones que el propio Ayuntamiento de Toledo debía dar para cruzar el parque público de Safont».

Antes de lo previsto

En cuanto a Talavera de la Reina, donde las obras del gasoducto tienen un período de ejecución hasta octubre del 98 y se están ejecutando sin retraso, el consejero afirmó que se va a anticipar el suministro a esta localidad a través de una planta de gasificación que se va a construir en el término municipal de Alberche del Caudillo.

«Desde esta planta de gasificación, que va a dar suministro a una industria, se hará una canalización también para dar servicio a los primeros consumidores de Talavera este mismo otoño o a principios del 98», según dijo el consejero José Fernando Sánchez Bódalo.

De esta forma, la distribución y comercialización de gas natural en Talavera se va a agilizar y transitoriamente el servicio llegará desde dicha planta mientras se finaliza el gasoducto.



Fotos: Pino Fontelos

El cruce del ramal de gas bajo el Tajo fue uno de los trabajos más complicados

MOTOR

Volvo S40, el placer de conducir un coche seguro con un diseño moderno

LOS coches Volvo, desde hace más de cincuenta años, son sinónimo de seguridad y esta premisa se mantiene en su nuevo producto, el S40, un automóvil puntero y de referencia obligada en esta materia. Además, la marca sueca, en su compromiso con el Medio Ambiente, ha fabricado un coche donde el 85 por ciento de sus materiales son reciclables. Todo ello sin olvidar el confort y placer de conducir un vehículo avalado por una gran compañía.



El nuevo producto de la factoría Volvo está equipado con un Sistema de Información de Tráfico en Ruta

Toledo. D.T.

Seguridad es el adjetivo que ha calificado a la marca Volvo desde hace más de cincuenta años. Su nueva apuesta, el S40, no es una excepción, pues se ha diseñado con las propiedades correctas para una conducción segura que permita salir de una situación difícil: aceleración rápida, buen agarre a la calzada y distancia de frenado reducida.

Para ello, el Volvo S40 tiene tracción delantera y motor transversal de cuatro cilindros y está disponible en varios motores de gasolina o uno diesel. Todos ellos responden con rapidez y potencia al acelerador, lo que significa que puede aumentar de velocidad rápidamente al salir de una curva o en los adelantamientos.

El vehículo está equipado con el sistema antideslizamiento «DSA», que se ofrece de serie con el motor de 200 CV y es opcional en el resto. Esta característica impide que las ruedas delanteras patinen incluso si el acelerador es pisado a fondo en una carretera resbaladiza. Con sus frenos ABS, el Volvo S40 mantiene su agarre a la calzada incluso al frenar bruscamente.

Pero lo que determina la seguridad de un coche es la suma de sus elementos, no cada uno de ellos. En este coche, la seguridad está presente desde el principio del proceso de fabricación y en el diseño es una premisa fundamental a la hora de hacer los primeros bocetos y en todos los detalles posteriores que permiten

que los ocupantes salgan ilesos de los accidentes.

Así, el habitáculo está rodeado de un robusto módulo de seguridad con un acero de extremada dureza. Además, incorpora airbags laterales y el sistema de protección contra impactos laterales «Sips», que distribuye la fuerza del impacto entre los largueros, el suelo, el techo y diversas partes de la carrocería.

El S40 no descuida el Medio Ambiente —el 85 por ciento de sus materiales son reciclable— ni un diseño dinámico. Tampoco olvida los últimos avances en confort y equipamiento, como el sistema de información de tráfico en ruta. La seguridad de los más pequeños tiene una especial atención en el nuevo Volvo.

Breves

□ **Alumnos de tráfico.** El jefe provincial de Tráfico de Ciudad Real, Enrique Rocafort, ha decidido que los ciudadanos de Puertollano se examinen en Ciudad Real para obtener los permisos de conducir para camiones, ciclomotores y las prácticas L del permiso B-1. Según Rocafort, esto se debe a que en el Ayuntamiento de Puertollano «no hay voluntad de conseguir una pista de conducción que permita examinarse a los alumnos en las condiciones que exige la ley».

□ **Concentración de 600.** La capital regional fue el pasado domingo escenario de la «IV Concentración de 600. Ciudad de Toledo» que contó con la participación de medio centenar de estos emblemáticos vehículos de varios puntos de España, alguno de ellos con cuarenta años de antigüedad. El Seat Seiscientos empezó a comercializarse en el año 1957 a un precio de 80.000 pesetas.

□ **Nuevo jefe de tráfico en Albacete.** El pasado 18 de septiembre, tomó posesión de su cargo el nuevo jefe provincial de Tráfico de Albacete, Javier Caparrini Soler, que sustituye en el cargo a José Luis Cornejo Gallego, fallecido recientemente en accidente de tráfico. Caparrini, que es de origen francés, ocupaba el puesto de jefe de Servicios de Asuntos Administrativos en la Jefatura Provincial de Tráfico de Madrid; está casado, tiene dos hijos, es licenciado en Derecho y durante dos años ocupó el cargo de jefe local de Tráfico en Ibiza y puso en marcha la Jefatura Local de Cartagena (Murcia).

□ **El Consejo Superior de Tráfico** se reunirá el próximo 30 de octubre en Madrid, presidido por el ministro de Interior, Jaime Mayor Oreja, para analizar las cuestiones que han motivado el notable incremento de accidentes de circulación durante este verano y plantear las medidas oportunas que puedan solucionar el problema.

SOLISS



SEGURO DE AUTOMOVILES

AYUDAS Y CONVOCATORIAS

Agroalimentación

□ **Subvenciones.** La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente ha aprobado la concesión de una subvención a tres empresas agroalimentarias de Castilla-La Mancha por un importe de más de 300 millones de pesetas, en aplicación del Decreto Ley que establece ayudas destinadas a la mejora de los procesos de transformación y comercialización. El primer proyecto subvencionado para la cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio, en la provincia de Cuenca, plantea la modernización y mejora tecnológica de su bodega. Para esta inversión, que asciende a 249 millones de pesetas, se concede una ayuda de 98 millones de pesetas.

La mejora tecnológica y a la adecuación a la normativa de las queserías es el objetivo del proyecto de la empresa Lácteos San Servando S.A., de Toledo. Esta empresa invertirá 356 millones de pesetas y contará con una subvención de 131 millones de pesetas.

El tercer proyecto se trata de las nuevas instalaciones en la transformación del champiñón de la empresa Conservas Dos Villas, S.L., de Iniesta (Cuenca). La inversión prevista por dicha empresa para estas nuevas instalaciones es de más de 207 millones de pesetas, siendo subvencionada por parte de la Consejería de Medio Ambiente con más de 131 millones de pesetas.

Construcción

□ **Ayudas para mujeres empresarias.** La Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real convoca a las mujeres empresarias de la provincia de los sectores de la construcción y afines, turismo y hostelería así como servicios a empresas para asistir al Segundo Encuentro Interempresarial que, dentro del programa NOW de Asistencia Técnica Empresarias, se celebra en Valladolid los próximos 23 y 24 de octubre. Hasta la fecha un total de nueve empresas han confirmado su asistencia.

Responsables del sector de hostelería como hoteles, casas rurales, o servicios turísticos en general, así como empresas relacionadas con la construcción y decoración, además de otras específicas de servicios a empresas, dentro de la información y la comunicación, han confirmado su asistencia a este encuentro, el segundo tras el de Toledo de los producidos dentro del programa europeo para mujeres empresarias como es el NOW que, con positivos resultados, gestiona desde hace dos años la Cámara de Comercio de Ciudad Real. Las mujeres empresarias que acuden tienen sus respectivos negocios en Ciudad Real, Puertollano, Calzada de Calatrava y la Solana. Este encuentro, que se llevará a cabo a lo largo de dos jornadas de trabajos está concebido como un foro abierto en el que las empresarias serán las protagonistas.

Agricultura

□ **Restauradores Manchegos.** La Fundación Empresarial de Ciudad Real ha organizado, dentro del I Salón de Alimentos Manchegos, SALIMAN, 97, que tendrá lugar 25 de septiembre, el Primer Concurso Nacional de Restauradores de Productos Manchegos, organizado por la Asociación Provincial de Hostelería. Este concurso, pionero en la región quiere, como uno de sus objetivos esenciales, exportar la cocina regional más allá de nuestras fronteras y promocionar los productos de nuestra tierra. El número máximo de concursantes será de quince y siempre fuera del ámbito regional. Este certamen nacional está apoyado por la Federación Regional de Hostelería y pretende, asimismo, que sean unas jornadas de convivencia y de intercambio de conocimientos entre restauradores de la región castellano-manchega y del resto del país. Por último, destacar que entre los expositores figuran el Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente y los Consejos Reguladores de Denominación de Origen «Queso Manchego», «Mancha», «Valdepeñas», «Berenjena de Almagro» y «Azafrán de Toledo». Otras actividades programadas por SALIMAN son una serie de conferencias de iniciación a la Cata de vinos, aceites, quesos, embutidos y jamones; catas comentadas y un taller sensorial de vinos, quesos y aceites y su aplicación gastronómica.

Cooperación

□ **Cooperación Técnica.** Dentro de las acciones enmarcadas en el programa europeo Adaptex, los socios participantes, entre ellos el Ayuntamiento de Talavera a través del O.A.L. IPETA, han suscrito un convenio de colaboración con los Seniors Españoles para la Cooperación Técnica (SECOT) para prestar asesoramiento en aspectos puntuales a pequeñas y medianas empresas que desarrollen su actividad en industria, comercio o servicios desde al menos un año, que tengan en plantilla a menos de 50 trabajadores, ubicadas en el municipio de Talavera, que hayan detectado problemas de gestión o la posibilidad de mejorar sus rendimientos pero sin capacidad para implantarlo y que tengan dificultades de acceso a la consultoría comercial. El asesoramiento comenzará con la elaboración de un diagnóstico de la empresa y su situación a partir del cual se realizarán unas recomendaciones o un diseño de plan de acción que servirá de base al asesoramiento para la correcta implantación de las acciones recomendadas. Además se ofrecerá un seguimiento para la verificación de los resultados durante un periodo máximo de seis meses.

Este convenio finaliza el 31 de octubre. Para mayor información, interesados dirigirse al Servicio de Asesoramiento a Empresas: c/Carnicerías 8, 3a planta o llamar al teléfono 824452 / 820643 (Talavera).

CURSOS, FERIAS Y PUBLICACIONES

Empresas y futuro

La Cámara de Comercio de Toledo ha organizado para principios de octubre dos seminarios con los que se pretende informar y formar a las empresas de la provincia de los cambios vitales que van a sufrir en los próximos años: la llegada de la moneda única (el euro) y las aplicaciones prácticas de Internet. El seminario de Internet se enmarca dentro de las III Semana Europea sobre la Sociedad de la Información y cuenta con la colaboración de la Unión Europea y la consejería de Industria. Esta iniciativa incluye ofrecer a las empresas interesadas una página gratuita en Internet durante seis meses, además se exhibirán los equipos informáticos de última generación de las empresas. Para mayor información, interesados llamar al teléfono 223817 y 226762 de Toledo.

Cooperación textil

Más de cien empresas textiles y de la confección está previsto que participen para el mes de octubre en Talavera en el Encuentro de Cooperación Textil Castilla-La Mancha.

Portugal, organizado por la Cámara de Comercio. Este encuentro cuenta con la colaboración del Centro Tecnológico de la Confección y Junta de Comunidades. El objetivo del certamen es facilitar la cooperación en este sector entre las empresas castellano-manchegas y portuguesas teniendo en cuenta que nuestra Comunidad se dedica de forma principal a la confección respecto a sus homólogas lusitanas a la fabricación pueden ser muy positivos. Hasta la fecha ya han confirmado su presencia un total de veintidós fabricantes de tejidos y medio centenar de empresas de confección de nuestra región.

Empresarios y trabajadores

La Federación Empresarial Toledana ha organizado cursos gratuitos dirigidos a empresarios, trabajadores, administrativos y profesionales dependientes. Los cursos que se han dividido por sectores, se prolongarán durante todo el mes de octubre. Los seminarios están dirigidos a profesionales del sector de distribución de carburantes, de joyerías y del sector industrial, además de técnicos que trabajen en alguno de los sec-

tores tema de estos seminarios. Para más información, los interesados pueden dirigirse al Centro de Formación de la Federación Empresarial Toledana, paseo de Recadero, 1, Toledo, o llamar al teléfono 228710.

Instaladores de gas

La Asociación Provincial de Empresarios de Siderometalurgia ha programado cursos cuyo objetivo es ayudar a obtener el carnet de instaladores de gas denominados IG II e IG IV, además del de Fontanería. Al primer curso pueden acceder todas las personas que cuenten con el segundo grado de Formación Profesional y dos años de antigüedad del IG II. En el caso de Fontanería se exige un curso homologado por la Junta de Comunidades. Los alumnos recibirán en el caso de IG II e IG IV cien horas de clase cada uno de ellos mientras que los de Fontanería será de 80 horas en el aula de formación de la Confederación Provincial de Empresarios. El inicio de los cursos será el próximo 6 de octubre y finalizarán el 20 de noviembre. Cada una de estas actividades contará con más de diez personas. Para más información, (926) 250300 de Ciudad Real.

¡YA EN SU PUNTO DE VENTA!

EN SEPTIEMBRE

- * La caza del pato colorado
- * Campeonato de España de Recorridos de Caza
- * Resumen de la pasada temporada codornicera
- * Palomas en pasos migratorios
- * Campeonato internacional de perros de caza
- * Cacerías en las montañas del Mar Rojo
- * La gestión del corzo en la Toscana
- * Tipos de cotos de caza
- * Recarga de cartuchería metálica

Y además, cientos de pequeños anuncios sobre cotos, cacerías, armas, perros, etcétera



trofeo

Le hablamos seriamente de caza



En este número, **GUIA DE MONTERIAS**, con todos los datos de todas las monterías de la temporada