

Prevén un salto en la inversión que les permita mejorar sus instalaciones

## Apícola Puente Nuevo vende 30 tm. de miel

TERESA ROMERO  
Caspueñas (Guadalajara)

Apícola Puente Nuevo S.L. de Caspueñas, Guadalajara, es una pequeña empresa creada en 1995 que vende unos 30.000 kilos de miel al año. Parte de esta cantidad es producción propia, concretamente unos 7.000 kilos, y el resto corresponde a otros pequeños productores alcarreños que venden su miel a Puente Nuevo para su envasado y comercialización con el objeto de satisfacer de este modo una demanda creciente.

Puente Nuevo factura alrededor de 25 millones de pesetas anuales y se define por el tratamiento artesanal de la materia prima, premisa que antepone al crecimiento en su volumen de producción.

En palabras del propietario de este negocio apícola, Félix Esteban, "el éxito de nuestro producto está en que la miel de la Alcarria está hecha exclusivamente a base de flores. Tanto en la variedad floral de romero y espliego como en la multifloral, éste es su único componente. Sin duda esta es la razón que hace de nuestro producto algo característico que le ha permitido ser la única Denominación de Origen autóctona tanto de nues-

La empresa alcarreña no renuncia al método artesanal en la obtención de su miel



Este producto natural es muy valorado por sus propiedades terapéuticas.

tro país como de Europa".

La empresa se constituyó con unas inversiones modestas, de entre 6 y 8 millones. Con esta cantidad Puente Nuevo ha tocado su techo en el ámbito de lo meramente artesanal, por lo que se propone en breve acometer un salto en sus inver-

siones que le permita mejorar su planta envasadora y almacenes con el propósito de optimizar la producción en línea.

Sin embargo no se plantean romper con el método artesano que los caracteriza. Según Félix Esteban seguirán sin calentar demasiado la miel, pues "se trata de una sustan-

cia viva que pierde sus propiedades terapéuticas si se la somete a unas cotas de calor superiores a los 40º centígrados. Las desventajas de la pasteurización la hacen poco recomendable en este caso".

La aceptación favorable de este producto natural ha sido premiada en la duodécima edición de los galardones Gran Selección que otorga la Junta de Comunidades, aunque ya habían recibido este reconocimiento con anterioridad.

“ ”  
**La miel de la Alcarria, única variedad autóctona en Europa, está hecha sólo a base de flores**



En la imagen, quesos con Denominación de Origen de la Mancha.

## Quesos Lominchar produce 100.000 kilos de queso

La fábrica toledana aún no produce al 100% de sus posibilidades

TERESA ROMERO  
Corral de Almaguer (Toledo)

Quesos Lominchar, antes Quesera Manchega de Corral de Almaguer (Toledo), produce y comercializa 100.000 kilos de queso manchego con un valor de 100 millones de pesetas al año.

Esta empresa familiar aprovechó en 1991 su potencial ganadero para crear una industria que transformara la materia prima y les permitiera vender sus propios productos. La quesera se constituyó con una inversión de 120 millones que se ha ido aumentando en estos diez años. A lo largo del 2001 se van a invertir alrededor de 25 millones en maquinaria, mejoras en el saladero y un nuevo camión cisterna.

En la actualidad, las instalaciones todavía no han alcanzado su máxima capacidad productiva, por lo que el gerente, Juan Carlos Lominchar, prevé un próximo crecimiento de la producción.

De la ganadería Lominchar extrae aproximadamente el 30% de la leche de oveja necesaria para fabricar este queso con Denominación de Origen de la Mancha. El 70% restante lo compran a otros ganaderos de la localidad y los alrededores. La producción se destina principalmente al mercado nacional, pero la estimación que se ha granjeado a esta fábrica ha merecido varios premios, entre ellos el Gran Selección de Castilla-La Mancha, en el extranjero le está permitiendo exportar a países como Italia.

Aunque se trata de una gran empresa, los métodos de Quesos Lominchar no pueden considerarse artesanales, pues incluyen el proceso de pasteurización de la leche. Este tratamiento industrial suaviza el sabor del queso y evita posibles variaciones al paladar según épocas y tipos de pasto además de garantizar ciertas condiciones higiénicas.

## Inceman completa su renovación de maquinaria

TERESA ROMERO  
Peñas de San Pedro (Albacete)

Inceman, dedicada a la elaboración de embutidos y jamones, ha completado recientemente la renovación total de su maquinaria comenzada hace cuatro años.

Esta empresa de Peñas de San Pedro, Albacete, cierra así un ciclo de reformas en sus instalaciones al sustituir máquinas de más de 15 años.

Entre las mejoras cabe destacar la adquisición de nuevas embutidoras, tratadoras y la construcción del nuevo secadero de jamones.

La planta albaceteña factura un total de 230 millones de pesetas al año con una plantilla de 12 empleados. Sus productos se venden bajo la marca "Los Castillos de Inceman" y se destinan, preferentemente, al consumo

regional y levantino. Los nuevos mercados para la empresa son actualmente Palma de Mallorca, donde ya mandan embutidos, y Canarias, que en breve será también destino de los mismos.

En el capítulo de exportaciones Inceman aún no tiene proyectos definitivos, aunque se atisba la posibilidad de vender al mercado alemán.

## Obras en la rotonda del polígono de Miralcampo

J.M. MIRANDA  
Guadalajara

La comisión de Gobierno celebrada estos días en el Ayuntamiento de Azuqueca de Henares ha adjudicado, por procedimiento de urgencia, las obras de construcción de una rotonda en el polígono de Miralcampo, trabajo para el que se ha fijado un plazo de ejecución de tres meses, con un presupuesto de 29 millo-

nes de pesetas, según el concejal de Urbanismo, Julio García.

Las obras que se van a realizar en este importante nudo viario, van a permitir por un lado, que puedan girar sin problemas determinado tipo de vehículos, debido a su diámetro, concretamente los industriales y camiones de grandes dimensiones, y por otro, permitirá "mejorar el

alumbrado, no sólo de la rotonda sino de toda la avenida del polígono de Miralcampo, lo que supondrá un cambio importante para ese acceso a Azuqueca", según el concejal azudense.

La ampliación de las dimensiones de la futura rotonda con respecto al cruce existente ha obligado a ocupar parte de las parcelas de las empresas colindantes.