



Gentes de toda España llegan con interés por conocer Monumentos y forja artística, nuestros mejores reclamos turísticos



Los principales monumentos arquitectónicos como la iglesia de Santa Catalina, San Sebastián y los conventos de las Monjas Dominicas y San Juan Bautista de la Concepción constituyen los mejores reclamos para los turistas que visitan La Solana, junto a la forja artística, muy apreciada también.

Así lo demuestra la memoria de la Oficina de Turismo relativa al trimestre mayo-julio. El primero fue excelente en visitas, con un total de 253 visitantes, algo menor julio, pero ambos claramente por encima de junio, curiosamente "pobre" con 163 visitantes. En este sentido, la encargada de la oficina, Carmen Díaz-Malaguilla, mostró su sorpresa por el bajo número de visitantes durante la celebración de la Semana de la Zarzuela. Este hecho demuestra que este evento no es un reclamo nacional que haga venir a gente con la idea de pernoctar y aprovechar para hacer turismo y gastar su dinero aquí. Antes al contrario, los forasteros que acuden a la semana lírica llegan para ver la zarzuela de turno y se van, lo que hace pensar que son visitantes de pueblos cercanos. Este dato hace pensar a Carmen Díaz-Malaguilla que la Semana de la Zarzuela "no tiene difusión real fuera de la provincia". El alto número de visitantes en estos meses estivales, en particular agosto, revela el creciente interés por el denominado "turismo de interior".

Turismo local

Un dato llamativo corresponde al turismo local. Los solaneros somos a veces los que menos conocemos nuestras potencialidades turísticas. El balance del último trimestre arroja 203 visitas de ciudadanos locales. Carmen Díaz-Malaguilla resaltó la puesta en marcha de visitas guiadas, previa petición de cita. Alumnos del colegio Sagrado Corazón fueron los pioneros y realizaron la primera visita guiada que ha realizado la oficina. Su encargada animó a los colegios solaneros para que las prodiguen.

Mostos Internacionales centrará su esfuerzo inversor y tecnológico en La Solana

La fábrica de zumos "Mostos Internacionales" centrará su esfuerzo inversor y tecnológico en La Solana de aquí en adelante. Ese es el compromiso adquirido por el presidente del Consejo de Administración de la empresa, Francisco González,



lez, quien ha declarado que "todo crecimiento pasará por hacerlo en esta población y cualquier novedad tecnológica siempre se aplicará aquí". Esta declaración de intenciones responde a una estrategia de consolidación de esta firma en La Solana.

Francisco González admitió que el año pasado se trabajó contrarreloj y la molturación estuvo por debajo de las expectativas. De hecho, se llegó a temer por la continuidad de la campaña por la limitada capacidad de almacenamiento. González insiste en que "la ilusión de trabajar con el agricultor solanero pudo más".

Un año después, la planta ha sufrido importantes mejoras y ha aumentado el número de depósitos. El objetivo empresarial es doble: alcanzar entre 35 y 40 millones de kilos de mosto en la próxima campaña, lo que se traduce en más de 40 millones de kilos de uva, y ofrecer comodidad al agricultor. Para ello se ha cubierto el jaraíz y se ha ampliado la planta para que puedan trabajar 3 remolques a la vez, con un rendimiento de 125.000 kilos/hora. Según fuentes de la empresa, la inversión el año pasado fue de 200 millones de pesetas, y esta ampliación ronda los 80 millones.

En estos momentos, Mostinsá está considerada como empresa líder en el sector del zumo a nivel nacional. Su gama de productos son tres, dos de ellos estándar. El mosto concentrado está concebido para mezclarse con otros zumos al uso. El otro producto es un mosto concentrado rectificado que Francisco González califica como "novedad mundial". Se trata de un zumo de uva al que se eliminan sales minerales, sulfuroso, y sólo queda glucosa y fructosa válida como azúcar líquida para edulcorante.

La empresa presentó en un acto celebrado el 27 de agosto el primer mosto elaborado con uva de la localidad. Estuvieron presentes el alcalde y miembros de la Corporación municipal.