

Itecam organiza una jornada de Instrumentos de apoyo a la I + D + i para empresas

El Centro Tecnológico del Metal de Castilla-La Mancha tenía previsto celebrar al cierre de esta edición una sesión informativa para dar a conocer a las empresas las líneas de financiación del Centro de Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI) para proyectos de I+D+i. En la agenda de la jornada estaban previstas las intervenciones de Jorge Parra, director general del Itecam, y Pilar de Miguel Ortega, del CDTI, además de la exposición de un caso de éxito de la empresa Carrocería y Cisternas Alite. Otro de los alicientes de la jornada pasaba por los encuentros bilaterales de las empresas con técnicos del CDTI.

La Asociación de Empresarios de la Comarca de Tomelloso tramitará las solicitudes de estudiantes en prácticas de la UCLM

La Asociación de Empresarios de la Comarca de Tomelloso y la Universidad de Castilla-La Mancha han firmado un convenio para que la asociación pueda cursar las solicitudes de estudiantes en prácticas de la Universidad a sus asociados. Por este motivo la pasada semana tuvo lugar una charla-coloquio en la que el vicerrector, Pedro Antonio Carrión, y la directora académica del Vicerrectorado de Transferencia y Relaciones con las Empresas de la UCLM, Ángela González, explicaron los pormenores del acuerdo. La presidenta de los empresarios, Esther Belló, anunció que la asociación actuará como ventanilla única para sus asociados en las solicitudes de prácticas externas a la Universidad, además de poner en contacto a los estudiantes con las distintas empresas.

Copermática organiza unas jornadas sobre control de existencias

La empresa de Tomelloso, Copermática, celebrará este viernes 8 de mayo una jornada sobre control de existencias y regularización de inventario. Tendrá lugar a las once de la mañana con una duración de prevista de una hora. La jornada se impartirá a través de internet, con lo cual los asistentes recibirán quince minutos antes de la sesión un correo electrónico indicando el enlace de conexión.

El CRDO La Mancha quiere sumar en favor de la promoción del vino

La Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha expresado su disconformidad con las propuestas planteadas por el Comité de Medio Ambiente, Salud y Seguridad Alimentaria en el Parlamento Europeo que podrían suponer más trabas a la promoción del consumo moderado de vino, además de incluir alertas sanitarias sobre el alcohol en el etiquetado. El CRDO La Mancha quiere sumarse al posicionamiento que también han expresado las cooperativas agroalimentarias, las organizaciones agrarias, la Federación Española del Vino y otros estamentos del sector. Los responsables del Consejo hacen especial hincapié en la pertenencia del vino a la dieta mediterránea y recuerdan los numerosos estudios que demuestran los beneficios que tiene para la salud su consumo moderado, además de resaltar su importancia socioeconómica y medioambiental en una región como La Mancha.

El Ivicam acoge una jornada sobre el proyecto Clamber

El Ivicam acogió el pasado 5 de mayo una jornada sobre el proyecto Clamber que tiene como objetivo la reutilización como biomasa de los restos de la actividad agraria y forestal. El coordinador del proyecto, Francisco García Iglesias, disertó sobre sus retos y oportunidades, mientras que José Julián Garde, vicerrector de Investigación de la UCLM definió el papel de la Universidad en el proyecto.

“Las recetas de antes se aprecian mucho ahora”

Pastelería La Gloria sigue aportando su sello de calidad y cercanía en un negocio por el que han pasado ya cinco generaciones de la familia Moya

CARLOSMORENO

Lo que disfrutaría el abuelo Daniel viendo cómo el negocio que tanto trabajo le costó consolidar se mantiene en buen estado de salud. La culpa la tiene una familia trabajadora donde las haya, en la que todos sus miembros se arremangan, soportando sacrificados horarios, duras competencias y lo que haga falta. Así, el cliente que llega en Tomelloso a la pastelería La Gloria disfruta de unos productos exquisitos, muchos de ellos elaborados con las recetas tradicionales y, por supuesto, de un servicio siempre cercano y amable.

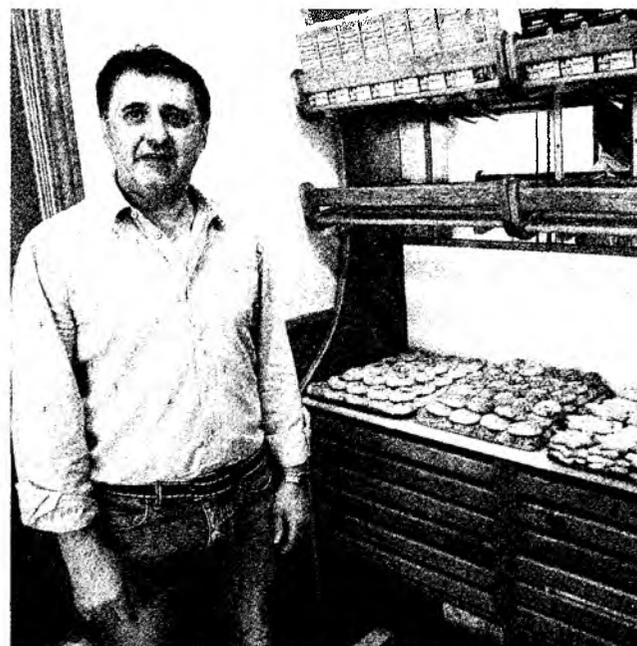
Tras el puente del Primero de Mayo, en el que han tenido que trabajar mucho por incluir también el Día de la Madre, nos recibe en la pastelería José Granados, uno de los tres hermanos Granados Moya que llevan adelante la empresa. Como nos conocemos desde hace tiempo, no hay barreras en una entrevista que es más bien una conversación entre amigos.

PREGUNTA.- El origen de pastelería La Gloria viene de lejos, ¿no es así?

RESPUESTA.- Empezó mi bisabuelo, continuó después mi abuelo Daniel Moya Ballesteros que cedería el testigo a mi madre, Gloria Moya. Ahora estamos nosotros y ya nos ayuda mi hijo Álvaro que sería la quinta generación. Yo llegué a trabajar con mi abuelo del que me han contado muchas cosas, de lo mucho que trabajaba para sacar su horno adelante. Tuvo un horno de leña en el barrio San Antonio, pasó también por la calle Toledo y por la esquina de la calle Campomanes con Espartero donde cocía todo lo que le llevaban, sobre todo, en fechas señaladas como Semana Santa o Navidad. Trabajó una barbaridad porque entonces no había los medios que tenemos ahora.

P.- En la pastelería de la calle Alfonso XII llevan ya treinta años, ¿están contentos de cómo han ido las cosas?

R.- Sí y ha sido gracias a una clientela maravillosa. Todavía conservamos clientes



José Granados ante varias bandejas de pastas de La Gloria.

de mi abuelo, algo mayores ya, que todavía nos llaman. Después han venido sus hijos, sus nietos... A la cliente la se lo debemos todo.

P.- ¿Cuál es el sello distintivo de La Gloria?

R.- Apostamos por la pastelería tradicional, con recetas de mi abuelo, las recetas de antes que tanto se aprecian ahora. Tenemos clientes de fuera que nos visitan por este motivo. Lógicamente implica más trabajo, pero merece la pena. Por ejemplo, los bizcochos los hacemos a mano y constituyen la base de muchos de nuestros productos. Los clientes también aprecian las pastas, los mantecados manchegos, las tortas de hojaldre, la bollería. Se valora lo tradicional, aunque los ingredientes han cambiado.

P.- Las pastelerías han tenido que soportar una dura competencia, ¿cómo la llevan?

R.- La competencia más dura ha sido la de las grandes superficies. Ellas cuentan con la ventaja de la comodidad. La gente prepara un cumpleaños y todo lo compran allí, pero si se trata de buscar calidad y un servicio cercano al cliente acaban viniendo aquí.

P.- Esta pastelería tiene muchos nombres propios, donde todos aportan, ¿pero ¿a quién destacaría por encima del resto?

R.- Gloria, mi madre, ha trabajado mucho. Suelo decir que ha sido una madre cora-

je, que le echaba muchas horas a la pastelería y luego nos atendía a nosotros. Además de trabajadora, mi madre ha sido una mujer que ha pensado muy bien las cosas, una mujer emprendedora que ha sabido invertir con criterio, que sabía desenvolverse con los proveedores, que llevaba bien los pagos y que ha tomado siempre buenas decisiones. Ahora mis hermanos y yo le hemos dado la continuidad a lo mucho y bueno que ella nos ha enseñado.

P.- Años atrás decidieron abrir la tienda de deportes Cronos, ¿cómo se organizan?

R.- Establecemos turnos, principalmente en las fiestas y fines de semana que es cuando más trabajamos en la pastelería. El horario es sacrificado, pero tratamos de organizarnos de la mejor manera posible. Igual que se sacrificaron antes mi abuelo y mi madre, ahora nos toca a nosotros, eso sí, con más medios y comodidades.

La entrevista concluye y ya en tono más distendido José me sigue contando anécdotas del abuelo, de cómo trasladaba los pasteles en un carrillo de mano, de lo mucho que aprendió en los obradores o de lo que penaba llevando con un carro y una mula los dulces a una boda de Argamasilla de Alba. Pero está claro que el esfuerzo ha merecido la pena.