

La empresa promotora ha facturado en 1999 en torno a los 180 millones

En el Museo del Queso se han invertido 26 millones

ALICIA SÁNCHEZ
Cuenca

Una experiencia diferente es hacer de una empresa un museo. Así ha reforzado el propietario del Grupo Quesos Marino Saiz S.L. su empresa de elaboración de quesos en Villarejo de Peristeban (Cuenca), que desde hace 10 años se dedica a la fabricación de quesos, en un 50%, con Denominación de Origen Manchego y el resto, sin ella, aunque elaborados todos ellos, eso sí, con leche sin pasteurizar y de forma artesanal.

A través del programa europeo Proder, Quesos Marino Saiz, tras una inversión de 26 millones de pesetas, ha levantado junto a la fábrica artesanal un museo de utensilios antiguos usados en la elaboración de quesos, así como otros artículos antiguos, que le otorgan al museo, de 320 metros cuadrados, el carácter de una verdadera réplica del pasado. En su conjunto esta colección-exposición de piezas antiguas tiene unos 600 artículos, de los cuales un 80% son propiedad de la empresa y el resto han sido cedidos por vecinos de la localidad.

La empresa promotora tiene una producción anual de unos 200.000 kilos de quesos, que le han reportado el pasado año una facturación aproximada de 180 millones de pesetas y que

La iniciativa complementará con sus visitas el negocio de la fábrica de quesos de la empresa



El 50% de la producción de los quesos de la empresa es con Denominación de Origen.

prevé superar el presente ejercicio con las ventas que se experimenten con el nuevo ali-

ente de la empresa-museo. El gerente del negocio, Marino Saiz, de hecho constata que el número de personas que van a la fábrica se ha multiplicado, "por que quien viene a hacer la com-

pra directa en fábrica, en lugar de venir sólo viene acompañado por el interés que despierta el museo", seña-

La iniciativa se explotará para reactivar el turismo rural y ampliar el negocio de la quesería

Existen actuaciones similares realizadas con otros productos alimenticios

como el museo del aceite en Mora (Toledo) o el que en la actualidad se está desarrollando en Huelves (Cuenca) relacionado con la apicultura. Este último proyecto prevé ver la luz en el 2001 y se invertirán cerca de 50 millones de pesetas. Los quesos elaborados por Marino Saiz S.L. son completamente artesanales y encuentran su mercado natural en España, aunque la venta más fuerte se lleva a cabo en Albacete, Cuenca y Madrid por su cercanía.

Existen actuaciones similares realizadas con otros productos alimenticios

Cilsa prevé superar los 450 millones de facturación

La empresa de legumbres envasa el 80% de su producción

ALICIA SÁNCHEZ
Cuenca

Compañía Internacional de Legumbres S.A. (Cilsa) de Cuenca prevé superar este ejercicio los 450 millones de pesetas facturados el pasado año, por el mayor volumen de legumbres comercializadas en toda España, según señalaba el gerente de la empresa, Eladio García.

Parte de este incremento se deberá al aumento de la producción envasada que se llevará a cabo en próximos meses.

Para ello Cilsa invertirá ocho millones de pesetas en una nueva envasadora para sacar adelante envasados de lentejas, garbanzos y alubias, principalmente, bajo la marca Palatino.

Del total de su producción comercializada anualmente un 80% envasado, que suponen unas 1.000 toneladas de legumbres secas. El resto, en torno a las 500 toneladas, las comercializa a granel para otras envasadoras.

Sus principales puntos de venta se localizan en

Madrid, Barcelona, Huelva y La Coruña.

Casi el total de las legumbres que pasan por compañía Internacional de Legumbres se importan, de Centro y Sudamérica, en gran medida. Una de las razones es la escasez de este alimento en España, donde su producción se limita a la Alubia de Granja, en Ávila y Segobia, la judía de Asturias o la Alubia de Tolosa.

“ ”

Este año comprará una nueva envasadora con una inversión de ocho millones de pesetas

La otras, la diferencia de precio ya que mientras que las variedades españolas pueden alcanzar precios de entre 1.000 y 2.500 pesetas el kilo, las importadas pueden oscilar entre las 300 y 500 pesetas/kilo, "sin que la calidad por eso merme", señalaba Eladio García.

Por otro lado, Cilsa ha sido una de las empresas pre-seleccionadas por la Federación de Asociaciones de Empresarios Conquenses (FAEC) para desarrollar un proyecto de tecnología guiado por la propia Federación, disminuyendo así considerablemente los gastos.

Hasta el momento, La Flor de Brihuega distribuye sus quesos con sus propios vehículos. En este sentido, hace tres meses compraron un remolque isoterma para el transporte de sus productos.

Por otro lado, los quesos los están comercializando con la marca La Flor de Brihuega.

BELÉN DÍAZ
Guadalajara

La Flor de Brihuega espera producir 13.000 kilos de queso al año

La empresa alcarreña dispone de su propia explotación ganadera en la provincia y cuenta con 320 ovejas

La empresa La Flor de Brihuega, ubicada en la localidad guadalajareña de Solanillos del Extremo y dedicada a la elaboración y transformación de queso de oveja, tiene previsto alcanzar un volumen de producción anual de unos 13.000 kilos de queso.

Su actividad la iniciaron el pasado mes de julio, para lo cual realizaron una inversión de unos 30 millones de pesetas y esperan recibir una

subvención del 36% de la inversión, aunque esta cifra puede que se incremente al finalizar toda la instalación de la fábrica.

La Flor de Brihuega dispone actualmente de unas instalaciones con una dimensión de 200 metros cuadrados, y también dispone de su propia

explotación ganadera, concretamente 320 ovejas, tal y como indicaba el gerente de esta nueva empresa, Jacinto Santos.

En la nave se encuentra la zona de la recepción de la leche, un obrador para realizar todo el proceso de elaboración del queso, y un laboratorio

en el que se realizan todos los análisis pertinentes a la leche (variación de temperatura, bacteriología, etc), de tal forma que alcancen un nivel máximo de calidad.

Tal y como indicaba el gerente de La Flor de Brihuega, "la idea de la instalación de esta empre-

za en Solanillos del Extremo fue el hecho de que hay pocas fábricas que se dediquen a esta actividad en la provincia de Guadalajara".

En cuanto a las principales zonas en las que prevé comercializar sus quesos, el gerente señalaba que "primero explotarán la

zona de Guadalajara y dependiendo de cómo marche el negocio se estudiaría extenderlo más adelante hacia otras provincias".