

Tendrán una superficie de 600 m² y albergarán el proceso de transformación de los quesos

Coquem invertirá 360.607 euros en nuevas instalaciones

F. J. LLANA NIETO

La Alberca de Záncara (Cuenca)

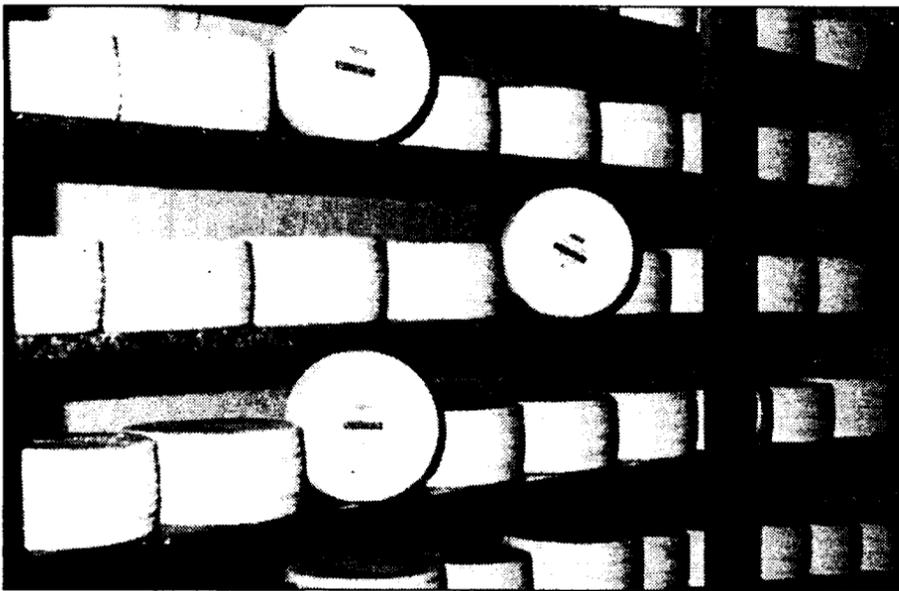
La Cooperativa Quesera manchega La Santa Cruz (Coquem) va a invertir cerca de 360.607 euros (60 millones de pesetas) en la construcción de unas nuevas instalaciones de seiscientos metros cuadrados de superficie, donde se realizará todo el proceso de transformación de los distintos quesos que elabora. Según explica el fundador de la cooperativa, Loreto García, aunque las naves estarán situadas junto a las actuales, en la localidad conquesa de La Alberca de Záncara, serán completamente independientes de éstas y se utilizarán para la obtención de nuevas variedades de quesos que se quieren potenciar. "Nuestra intención -afirma- es que estén funcionando antes de que acabe el presente año, ya que nuestro objetivo último es ir avanzando tecnológicamente para situarnos entre las primeras empresas queseras del país".

En estos momentos Coquem es la segunda productora de queso con Denominación de Origen Manchego y la primera en exportaciones, con una producción cercana a las ochocientas toneladas anuales, de las que aproximadamente el 70% se venden en el exterior.

La construcción de estas nuevas instalaciones de transformación láctea supondrá la creación de cerca de diez puestos de trabajo, la mayor parte de las cuales serán mujeres.

La crisis generada tras los atentados del 11 de septiembre no ha influido en las ventas exteriores, a pesar de que los Estados Unidos concentran casi el 46% de todas ellas. Los quesos elaborados por esta cooperativa conquesa se pueden

La cooperativa es la segunda productora de queso con Denominación de Origen Manchego



El queso con D.O. Manchego tiene una gran aceptación en el exterior.

encontrar en 28 países de todo el mundo, aprovechando el canal de promoción que realiza el Consorcio de Quesos Tradicionales de España,

cuyo presidente es el propio Loreto García. "Gracias a esto -añade- en los últimos dos años estamos abriendo nuevos

mercados, como Japón y Australia, y vamos a intensificar nuestras ventas a Rusia". Como anécdota, el presidente de Coquem señala que parte del queso que se consumió en las últimas olimpiadas celebradas

en Sidney, en el año 2000, fue elaborado por la cooperativa.

Dentro de la filosofía de esta empresa de La Alberca de Záncara de abrir nuevos mercados en el extranjero con nuevos productos se encuentra la comercialización en tarros de cristal de

queso de oveja con aceite de oliva virgen, "que fuera de España está teniendo mucha aceptación", añade García, y cuyas ventas se espera que crezcan de forma considerable a corto plazo.

La ligera caída en el consumo y el enfriamiento de la economía mundial no van a impedir que Coquem cierre 2001 con un incremento de la producción cercano al 3%, superando ligeramente las dos mil toneladas de quesos en sus diferentes variedades (puro de oveja, con D.O. Manchego y de mezcla).

Desde que se constituyó en 1960 la cooperativa no ha parado de crecer y de los diecisiete socios que la componían inicialmente ha pasado a los 807 de estos momentos, provenientes de cincuenta pueblos de la provincia de Cuenca y otros diez, entre Guadalajara, Albacete y Valencia.

La quesería empezó a funcionar en 1960, aunque no sería hasta dos años después cuando fabricó el primer queso que se comercializó en el mercado. El ritmo de crecimiento llevó a Cooperativa Quesera Manchega La Santa Cruz a invertir más de 700 millones de pesetas en la construcción de una nueva fábrica en 1990, que se seguirán manteniendo y donde se desarrollará todo el proceso de producción.

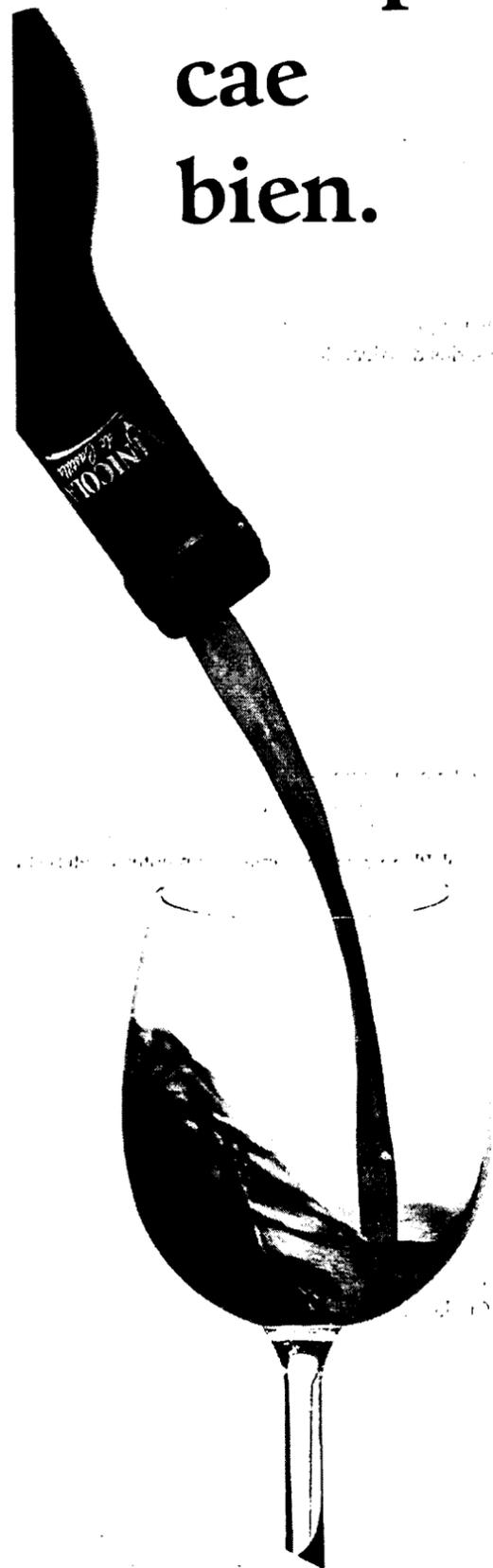
QUESERÍAS ARTESANAS

El pasado año, Cooperativa Quesera Manchega La Santa Cruz adquirió las marcas, fondo de comercio y maquinaria de la afinadora de quesos albaceteña Quesería Artesana. Loreto García explica que uno de los motivos por los que se decidió llevar a cabo esta operación, fue que la empresa adquirida elaboraba especialidades de quesos con gran proyección internacional. Así, por ejemplo, comercializaba queso al romero en sus distintas presentaciones, queso al jerez, queso al estilo del siglo XV, etc..., todas ellas variedades con las que la empresa conquesa va a aumentar sus ventas en los mercados exteriores, donde tiene una gran demanda el queso con denominación de origen Manchego, del que es la segunda productora de España.

GRAN VERDAD

Tinto de Crianza, Blanco y Rosado

Siempre
cae
bien.



GRAN VERDAD

Tinto de Crianza, Blanco y Rosado

VINICOLA
de Castilla

Distribuidor Cuenca:
La Licorería. 969-214040

D.O. La Mancha