

►VINOS

Éxito en la presentación de vinos de la DO 'La Mancha'

Se desarrolló en el Jardín Tropical de la Estación de Atocha de Madrid y acudieron alrededor de 5.000 personas interesadas por conocer de primera mano los productos

• Como en los últimos años la presentación coincidió con una nueva entrega de Premios Joven donde se reconoce el esfuerzo y la dedicación de algunas personas.

LA TRIBUNA/ CUENCA

El Jardín Tropical de la Estación de Atocha fue nuevamente el escenario de la novena presentación de los Vinos Jóvenes de la Denominación de Origen «La Mancha» en Madrid, que estaba dirigida a todos los aficionados al vino, y a la que acudieron más de 5.000 personas interesadas por conocer de primera mano el excelente producto elaborado por las 20 bodegas participantes.

La presentación tuvo lugar los días 3 y 4 de diciembre y, además de vino, los asistentes pudieron degustar otros productos, como la Berenjena de Almagro, los Quesos La Casota de La Solana (Ciudad Real), el Pan de Cruz de Ciudad Real y las semiconservas de pescado Kiele de Socuéllamos (Ciudad Real).

Como en los cuatro últimos años, esta presentación se hizo coincidir con una nueva entrega de los Premios Joven, con los que el Consejo reconoce el esfuerzo y la dedicación de un «Joven Director de Hotel», «Joven Maître» y



Numerosos galardonados en el acto que se celebró en Madrid./LA TRIBUNA

«Joven Sumiller», teniendo en cuenta para ello la presencia de vinos con D.O. LA MANCHA en los establecimientos en los que desarrollan sus funciones.

GANADORES. En esta ocasión, los ganadores fueron: David Navarro Jiménez, director de sala del restaurante Puerta 57 de Madrid; Pilar Rodríguez Galve, sumiller del restaurante Urrechu de Pozuelo de Alarcón (Madrid); y José Sánchez Martínez, director de Rafael Hoteles Atocha.

Además, como en las dos últi-



Alrededor de 5.000 personas acudieron./LA TRIBUNA

mas ediciones, también se han entregado los premios Joven Solidario, destinados a personajes populares que hubieran destacado en sus diferentes facetas, entre los que están el ciclista Alberto Contador, último ganador del Tour de Francia y de la «Bicicleta de Oro» que entrega la revista francesa Vello Magazine; Pilar García Muñiz, presentadora del programa España Directo; y Elena Furiase, actriz de «El internado» de Antena 3.

Indicar que estos últimos premios «Joven Solidario» estaban dotados con 3.000 euros cada uno de ellos, que los ganadores han destinado a una institución benéfica u ONG de su libre elección (Contador a la Asociación de Minusválidos de Pinto, Pilar García Muñiz a Iniciativa periodística PorÁfrica, y Elena Furiase a Infancia sin Fronteras).

Alrededor de 5.000 personas se interesaron por conocer de primera mano los productos

Comentar también que al citado acto de entrega de premios asistieron, entre otros, la ministra de Agricultura, Elena Espinosa; la Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez; el delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Máximo Díaz Cano.

Entre otras autoridades estuvo representada la Diputación Provincial de Ciudad Real, institución patrocinadora del evento y que a lo largo de los años ha demostrado sobradamente su apoyo pleno al mundo del vino, ya que no en vano Ciudad Real es la provincia con mayor producción de toda España.

►ALIMENTACIÓN

Los empresarios se forman en calidad agroalimentaria

LA TRIBUNA/ SAN CLEMENTE

Hace unos días se han celebrado una par de charlas informativas en la salón de plenos del Ayuntamiento de San Clemente sobre las obligaciones de las empresas del sector agroalimentario a la hora de implantar un sistema denominado APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). CSA Seguridad Alimentaria ha sido la empresa responsable de ofrecer la charla con la que CEOE CEPYME CUENCA tiene establecido un acuerdo de colaboración para organizar este tipo de actividades. Dicha empresa está especializada en todo el ámbito nacional a la Implantación y Desarrollo del Sistema APPCC, Auditorías Externas de Seguridad Ali-

mentaria, formación en manipuladores de alimentos, tratamientos contra Legionella en torres de refrigeración y sistemas de agua sanitaria, tratamientos de desinsectación, desratización y desinfección, servicio de analíticas de alimentos, aguas, superficies, etc., con laboratorio propio.

La jornada, organizada por el Departamento de Medioambiente, Calidad y Proyectos de la Confederación de Empresarios de Cuenca, va dirigida, por un lado a los hosteleros que desarrollan su actividad en cafeterías, bares, pubs, discotecas, etc., y se ha impartido esta mañana desde las 11:00 horas; y por otro lado; y ya por la tarde, se ha impartido otra charla dirigida al sector de fabri-

cación de embutidos, champiñones, panaderías, bodegas, restaurantes y salones de banquetes.

El sistema APPCC tiene por objetivo identificar y mantener la seguridad de los alimentos como máxima prioridad y planificar la forma de evitar problemas en vez de esperar a que ocurran para controlarlos. Dicha obligación es aplicable a empresas que lleven a cabo cualquiera de las actividades que tengan que ver con la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro de productos alimenticios, según marca el Real Decreto 2270-1995 y el Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de productos alimenticios.



Las charlas informativas se celebraron en el Ayuntamiento./LA TRIBUNA