

Membrillo para los cascos azules

La cosecha se verá mermada este año en un 50% por el calor del verano y la falta de agua



Virginia Requena - abccordoba Puente Genil - 02/11/2015 a las 08:38:26h

La empresa de Puente Genil El Quijote lleva ya 14 años elaborando dulce de membrillo para las Naciones Unidas. Eso significa que desde 2001, desde Puente Genil salen raciones de campaña en forma de porciones de 25 gramos, que consumen tanto los «cascos azules» como los refugiados desplazados por las guerras, es decir un total de entre 10 y 12 millones de porciones, cuyo destino suelen ser los países de África e Indonesia.

Los datos de la presente campaña no dan pie al optimismo. Según la firma, la cosecha va a quedar reducida en la campaña recién terminada a un 50 por ciento. El director-gerente de El Quijote, Enrique Chacón, culpó de ello «a las altas temperaturas del pasado verano y a la escasez de agua», por lo que el «precio, aún por determinar, va a subir».

La conclusión, en palabras de este directivo, es que «no va a haber suficiente membrillo, por lo que se producirá una falta de materia prima para la temporada, y eso se traducirá en escasez de producción».

Reducción de jornales

En relación a los jornales que produce el membrillo, también se ha experimentado un descenso. Este año se han proporcionado 15.000, frente a los 20.000 de otras campañas. La totalidad de los empleados son nacionales, habiendo quedado atrás la necesidad de recurrir a inmigrantes residentes en la zona para la recolección.

En cualquier caso, El Quijote es una empresa que sigue creciendo, sobre todo en el exterior, y mantiene además el mercado nacional. Fuera de España, las principales conquistas en el último año están centradas en el noreste de Europa, fundamentalmente en Polonia.

La falta de consenso impide la mejora del servicio del autobús urbano

El pleno no acuerda la puesta en marcha de una segunda línea que conecte Santo Domingo y La Pitilla con el centro y el hospital



JOSÉ MANUEL CABEZAS, PUENTE GENIL | 03.11.2015 - 05:01

La falta de consenso político en torno a la introducción de mejoras en el servicio municipal de transporte urbano de viajeros impidió que el Pleno de la Corporación municipal alcanzara un acuerdo para revitalizar el uso de este medio de transporte y que incluyera la puesta en marcha de la segunda línea de autobús, con el fin de conectar los barrios de Santo Domingo y La Pitilla con el centro de la

localidad, la nueva zona de expansión de El Silo y el Hospital de Alta Resolución.

La propuesta, en forma de moción, fue defendida por el concejal del PP, Sergio Velasco, que en su extensa exposición de motivos explicó que su grupo había realizado un diagnóstico de la situación actual de este servicio público "al objeto de mejorarlo". Velasco apuntó que se deberían adoptar medidas para incrementar la cobertura posibilitando el acceso al autobús urbano de los vecinos de los barrios donde actualmente no llega, y se mostró partidario de "potenciar la accesibilidad, introducir mejoras en el ámbito de las nuevas tecnologías y fomentar su uso social, todo ello en aras también de una mejora del tráfico rodado en el municipio".

La iniciativa contó con el apoyo favorable de los concejales de IU, de hecho, la edil Ana Cervantes indicó que la moción presentada por los populares se había hecho "en positivo", y reconoció que "efectivamente, a día de hoy, el servicio presenta importantes deficiencias, como el hecho de que a lo largo del pasado verano el autobús haya circulado con las puertas abiertas por carecer de aire acondicionado, una avería que la empresa debería subsanar".

Por su parte, el portavoz municipal del PSOE, José Antonio Gómez, declaró que si bien la moción de los populares contemplaba ideas interesantes para la mejora del servicio, "muchas de ellas son viables, pero a partir de 2017, fecha en la que finaliza el acuerdo con la empresa concesionaria (Reina Espejo SL)". "El tema del aire acondicionado pediremos que se arregle, y también somos conscientes de que quizás sería bueno que se indicaran los horarios de paso, pero con los atascos y las dificultades de tráfico que existen en Puente Genil, esa información podría ser engañosa", afirmó.

Por otro lado, Gómez recordó que el billete de autobús urbano cuesta actualmente en 1,05 euros, un precio inferior a los 1,20 que se pagan en Montilla, Lucena o Córdoba "de tal manera que si se decidiese rebajar más el precio, con todas las bonificaciones ya existentes, correríamos el riesgo de que de cara al proceso de adjudicación en 2017, éste quede desierto porque ninguna empresa esté interesada en explotar el servicio". Por último, y para cerrar el debate, el alcalde, Esteban Morales, se mostró partidario de mejorar el servicio, "pero con los números en la mano". A su juicio, "si se crea una segunda línea de forma experimental, habrá que determinar quién la paga, porque si la paga el Ayuntamiento tendrá que sacar dinero de otra partida para destinarlo al autobús".

La producción de dulce de membrillo se mantiene en 14 millones de kilos

El sector afronta el reto de introducirse en los países musulmanes, donde este fruto es muy consumido en el Ramadán. La cosecha aumenta un 10%, pero el calibre disminuye.



Á. R., PUENTE GENIL | 03.11.2015 - 05:01

La industrial del dulce de membrillo de Puente Genil experimenta en estas semanas del otoño su pico de máxima actividad de todo el año. Desde mediados de septiembre y hasta finales del mes de noviembre, las factorías disparan su producción y dan trabajo a más de medio millar de personas para procesar alrededor de seis millones de kilos de fruto, con los que se obtendrán unos 14 millones de kilos de dulce, una cantidad similar a la del año pasado, según los cálculos del director

comercial de La Góndola y miembro de la asociación de empresarios de Puente Genil Asojem, Iván Torres.

El membrillo que se emplea como materia prima se cultiva no sólo en esta localidad de la Campiña Sur, sino también en municipios de la Subbética como Priego de Córdoba y, sobre todo, Carcabuey, que precisamente este año ha celebrado su primer Membrillo Festival. La cita ha incluido actividades culturales como conferencias en torno a este fruto y ha tenido, además, un perfil más lúdico con conciertos y degustaciones.

Según Torres, la cosecha de 2015 es un 10% superior a la de la pasada campaña. Sin embargo, como ha ocurrido con otros frutos, la sequía y el calor han hecho que el calibre sea inferior al de otros años. La consecuencia, concluyó Torres, es que el volumen global de la cosecha se mantiene.

Son tres las factorías que en la actualidad se dedican a este producto, una de las señas de identidad gastronómicas de la ciudad de la Campiña Sur: El Quijote, la de mayor volumen de negocio y más antigua, San Lorenzo y La Góndola, la que conserva la producción más artesanal. Hace dos décadas, eran una treintena las empresas que se dedicaban a esta actividad. La mayoría se agrupó en una cooperativa que terminó desapareciendo y, de las cinco restantes, sólo quedan tres -han desaparecido San Pascual y La Membrillera comercializa a nivel local, pero el producto proviene de fuera-.

En cuanto a la producción, las empresas han hecho una "importante" apuesta por la internacionalización, destacó Torres. El dulce se exporta a más de 40 países, desde los más cercanos como Portugal, Francia, Alemania o Reino Unido, los que acaparan mayores ventas, a otros más lejanos como Estados Unidos, Australia, Hong Kong y diferentes estados de Suramérica. El reto del sector es ahora introducirse en países de población musulmana, pues el dulce de membrillo es muy apreciado por la población sobre todo durante el periodo del Ramadán, asegura Torres.

Desde el punto de vista económico, la producción de dulce de membrillo es fundamental en la localidad. De hecho, la firma El Quijote es, junto a Iluminaciones Ximénez, la de mayor facturación en la localidad, por

encima de los 12 millones de euros anuales. No sólo eso: se trata de la primera fábrica del mundo en elaboración de pasta de fruta.

El Quijote es, precisamente, el origen de esta tradición culinaria en Puente Genil. Todo arrancó en 1848, cuando el confitero Rafael Rivas Pérez abrió su primer negocio. Su tataranieto, Francisco Chacón, es ahora el presidente de la empresa. Su fábrica es actualmente la más automatizada y la que reúne mayor cantidad de elementos para asegurar los controles de calidad. Estos días, con la planta a pleno rendimiento, son seis las líneas de producción abiertas. Desde que el membrillo se introduce en las máquinas hasta que se obtiene el dulce, apenas pasa una hora gracias a mecanismos como los cocederos continuos o los nuevos sistemas de refrigeración. Y es que, en las últimas dos décadas, la fábrica ha hecho una apuesta importante por la innovación, desde una producción completamente manual a una cadena automatizada.



www.eldiadecordoba.es

Iluminaciones Ximénez comienza a colocar el alumbrado navideño

La empresa invertirá varias semanas en llenar de luces de bajo consumo la ciudad

F. J. CANTADOR | 03.11.2015 - 01:00

Córdoba empieza ya a vestirse poco a poco de Navidad. La firma de Puente Genil Iluminaciones Ximénez comenzó ayer a colocar el alumbrado navideño y lo hizo por el centro de la ciudad, desde donde hará lo propio en las próximas semanas con el resto de barrios de Córdoba. La empresa con la que el Ayuntamiento tiene suscrito el contrato para que lleve a cabo esa tarea de dotar de luz a la ciudad para las fechas navideñas está, como ya ocurriera el pasado año, colocando lámparas de bajo consumo, lo que implica que el gasto que el Ayuntamiento debe afrontar por el alumbrado durante todo el tiempo en el que permanecerá encendido no será superior a los 2.000 euros, según indicaron fuentes municipales. Se trata de lámparas LED, que permiten un ahorro energético superará el 66% en el consumo de potencia respecto a unas lámparas normales.

Los operarios de Iluminaciones Ximénez tienen varias semanas para proceder a llenar Córdoba de luces dado que el encendido del alumbrado, también como ocurrió el pasado año, no se realizará hasta las primeras fechas del próximo mes de diciembre.

El pasado año algo más de 1,1 millones de luces iluminaron la ciudad. Se ubicaron motivos navideños en medio centenar de plazas y calles de la ciudad repartidos en 363 luminosos, de los que 327 se situaron en el núcleo urbano y 36 en barriadas; además hubo 179 árboles iluminados de una u otra manera.