

## EMPRESAS

## Breves

## El Corte Inglés

Directivos de El Corte Inglés han visitado un solar en el centro de Salamanca con el fin de estudiar la posible instalación de un supermercado Hipercor o una serie de tiendas Corty. En su visita, los directivos conocieron unos terrenos situados en la esquina de la avenida de Mirat y la calle María Auxiliadora. El Corte Inglés está valorando la creación en Salamanca de uno de sus grandes supermercados o de un edificio de tiendas pequeñas en las que se vende en exclusiva moda y otros productos que llevan la firma de los grandes almacenes.

## DHL

La empresa DHL, líder en el sector del transporte aéreo urgente internacional, ha experimentado en Castilla y León durante el pasado año un aumento del 39 por ciento en la facturación y del 10 por ciento en el total de kilos transportados. DHL facturó el pasado año en la Comunidad Autónoma por encima de los 74 millones de pesetas y transportó en la zona un peso total de 36.042 kilogramos. En el mismo período, DHL transportó para sus clientes en la región un total de 8.043 envíos de salida, lo que supone un aumento del 23 por ciento y 26.035 de envíos de entrada, un 39 por ciento más que en 1995.

## Climatización '97

Climatización 97. Salón Internacional del Aire Acondicionado, Calefacción, Ventilación y Refrigeración celebrará su séptima edición del 25 de febrero al 1 de marzo en el parque Ferial Juan Carlos I de Madrid. Un total de 329 empresas, algunas de ellas de Castilla y León, participarán directamente en esta muestra, lo que representa un incremento del 10 por ciento con respecto a la edición anterior. Entre las empresas castellano-leonesas que acudirán al Salón se encuentran Ferroli España, de Burgos; Industrias Rayco, de Briviesca; y Radiadores de Aluminio Extruido, de Adanero.

## Fadesa

El grupo inmobiliario Fadesa acaba de consolidarse como la tercera empresa promotora de viviendas en España, con presencia en toda la península y las Islas Canarias. Fadesa, que cuenta con un volumen bruto de facturación que ronda los 20.000 millones de pesetas, promueve en Valladolid el conjunto residencial «La Laguna», donde ya ha vendido aproximadamente el 75 por ciento de las viviendas. La excelente acogida registrada en el mercado vallisoletano, ha animado a la promotora a llevar a cabo nuevas actuaciones en la ciudad y consolidar así su presencia.

## Béjar

La Agrupación de Fabricantes del textil de Béjar ha puesto en marcha el programa de actuaciones para la mejora de unas 30 empresas del sector en la comarca que se financiarán con los más de 89 millones de pesetas recibidos del plan Retex de la Unión Europea. Ya se está colaborando con un diseñador ita-

## Rafael Báez: «Conseguir un galardón por segunda vez confirma la categoría de nuestro queso»

**E**l queso que comercializa con el nombre de «Montenebro» la empresa familiar Queserías del Tiétar, de La Adrada (Ávila) ha obtenido, por segunda vez consecutiva, una medalla de oro en «The London International Cheese Competition» de 1997, un concurso que se celebra con carácter bienal. El galardón se ha logrado dentro de una «cata ciega» en la que competía con otras variedades de quesos de leche de cabra de todo el mundo lo que, según el responsable de la firma, Rafael Báez, supone la confirmación de su categoría. Queserías del Tiétar tiene una producción anual de 70.000 kilos de queso y una distribución comercial centrada en Madrid, Barcelona o Bilbao, así como Gran Bretaña, EE.UU. o Alemania

Ávila. T. Barrero  
ABC.- ¿Qué características tiene el queso que ha obtenido el galardón?

Rafael Báez.- Es un queso de parte blanda con corteza enmohecida, que adquiere tras unos días madurando en la cámara. Requiere un grado de humedad y temperatura constante, y se elabora en un molde que se conoce como «pata de mulo». Un mes antes de asistir a la feria de Londres yo había alterado su aspecto externo, recubriéndolo de ceniza para protegerlo del polvo aunque, de estar forma, se le priva del enriquecimiento del sabor del moho. Si algún miembro del jurado estuvo en el certamen que se celebró hace dos años, no pudo saber que se trataba del mismo queso.

ABC.- ¿En qué consistió el concurso?

R. B.- Paralelamente a una feria bienal que se celebra en el Reino Unido, se desarrolla el concurso de quesos «The London International Cheese Competition», al que acuden representantes de todos los continentes. El premio lo han concedido dentro de la modalidad de «cata ciega» para quesos elaborados con leche de cabra, ya que existen diferentes clasificaciones, dependiendo del tipo de leche. Consiste en que un jurado, compuesto por unas 10 personas va degustando las diferentes variedades de un plato que sólo se identifica por su numeración. Posteriormente se califica del 1 al 10. El hecho de que sea la segunda vez que obtenemos el galardón tiene su importancia, porque es la

confirmación de su categoría.

ABC.- ¿Cuál es el mercado en el que se distribuye este producto?

R. B.- Tenemos distribuidores en los puntos de consumo más importantes, como Madrid, Barcelona, Sevilla, Bilbao o San Sebastián; el comercio exterior se dirige a USA, Gran Bretaña, Bélgica, Alemania y Dinamarca. Sin embargo, sólo una minoría de los establecimientos del Valle del Tiétar conocen nuestros quesos y, en Castilla y León no tenemos ni un sólo distribuidor. Vendemos más en Murcia que en la comunidad castellano-leonesa.

ABC.- ¿Qué cantidad de queso elaboran y qué otras variedades hacen de este producto lácteo?

R. B.- Hacemos unos 70.000 kilos anuales, que no es mucho si consideramos que es lo que realiza diariamente una fábrica. Para ello, utilizamos principalmente leche del Tiétar, unos 1.500 litros diarios en



primavera y verano, que es la temporada alta y alrededor de 1.000 el resto del año. Por otro lado, aparte del Montenebro elaboramos otras tres clases de queso: una pasta fresca con hierbas aromáticas y ajo; un queso tierno que se come fresco y tiene una duración de 30 días, cuando lo normal es que esta variedad se mantenga durante una semana, y otro queso semicurado.

ABC.- Después del éxito conseguido con sus productos, ¿se plantea ampliar el negocio?

R. B.- En la actualidad trabajamos para que nos homologuen a las normas higiénico-sanitarias europeas, para hacerlo más viable e incrementar la producción, aunque pienso que es posible hacerlo manteniendo la misma plantilla. Se trata de una empresa familiar que carece de antecedentes en anteriores generaciones, y en la que trabajamos mis dos hijos y yo, además de otra operaria y personal de limpieza. Procedemos de Madrid y, aunque en un principio estábamos a caballo entre la capital y La Adrada, finalmente decidimos afincarnos aquí.

ABC.- Sus quesos, ¿han obtenido algún otro galardón?

R. B.- En 1995 se nos concedió el primer premio y un galardón especial, dentro de un concurso que se celebró en Castilla y León y el tercer premio de Euroalimentación 91, que se celebró en Bilbao.