

El CIC firma la financiación con 4 entidades bancarias y de ahorro

Caja Segovia, Caja de Ahorros del Mediterráneo, Banco Popular y La Caixa

Caja Segovia, Caja de Ahorros del Mediterráneo, Banco Popular y la Caixa, apoyan al Centro Integral Cárnico de Segovia cofinanciado por un importe total de 12,8 millones de euros. La operación ha sido firmada ante notario el pasado mes, lo que supone un importante avance de este proyecto que comenzó a construirse a mediados del año 2006, y que el 19 de enero de este año, fue puesta la primera piedra, por el entonces Consejero de Agricultura, José Valín.

El Centro Integral Cárnico negoció por separado la concesión de un crédito hipotecario con cada una de las entidades, para posteriormente de forma conjunta negociar un crédito igualitario con las mismas condiciones y garantías.

A fecha actual la obra civil, esta ejecutada en un 60% y hasta ahora se habían cubierto los pagos con fondos propios, provenientes de la ampliación de capital, cuya cuarta y última aportación será desembolsada durante este año.

El accionariado lo lidera la cooperativa AVIGASE, con algo más del 50 por ciento de las acciones, seguido con algo más de un 10% de Caja Segovia y la cooperativa GARESE. El 30% restante se lo reparten pequeños accionistas.

"No ha resultado fácil. El contexto para negociar la financiación no ha sido el más favorable, ha sido un momento donde nada más se habla de crisis en el sector ganadero y en la industria cárnica, ha resultado laborioso convencer al sector financiero para que apoyase nuestra iniciativa, pero al final se ha conseguido" afirmó el Presidente del Centro Integral Cárnico y Director General de Avigase, Jesús Oltra.

"Actualmente se están estudiando las diferentes ofertas de paneles y

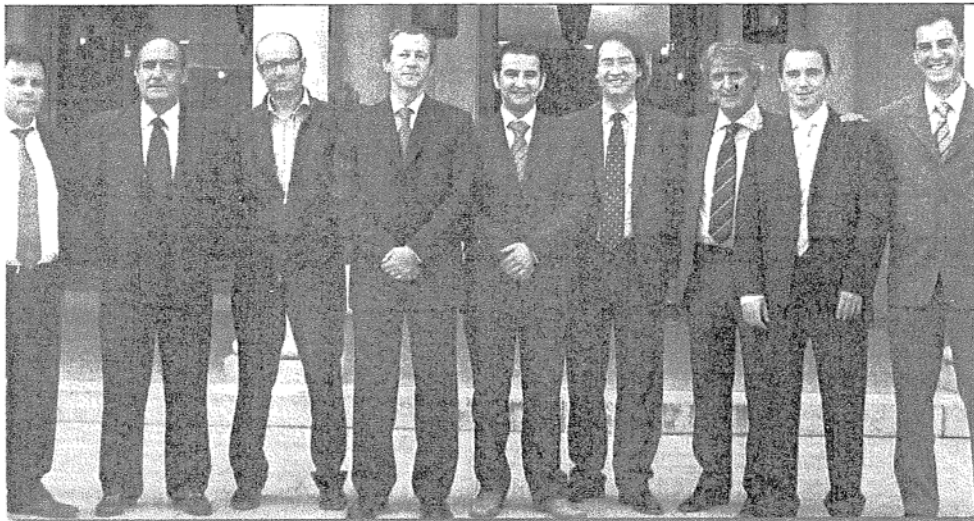


Foto de familia de los responsables del CIC y de las entidades financieras

puertas, así como de equipos de frío, y próximamente se firmara el contrato de maquinaria para el sacrificio, por la cantidad de 3,9 millones de euros, el cual es el segundo más importante del proyecto por cantidad económica", explicó Oltra.

El Centro Integral Cárnico de Segovia S.A., está ubicado en la localidad segoviana de Villacastín. "Este un complejo industrial cárnico, dispondrá de dos líneas separadas una de vacuno (60.000 reses/año) y otra de porcino (600.000 porcinos/año), cada una de ellas cuenta con matadero, cámaras de oreo y refrigeración, sala de despiece, túnel de congelación y congelación para terminar en una línea común de fileteado y envasado en atmósfera controlada, además de estos servicios este complejo cárnico, contará, con una fabri-

ca de grasas-mantecas, y un local de conservación de sangre higiénica-plasma, así como los anexos a mataderos que son triperías, cueros, y otros" explicó Marcos Mateos Gerente del Centro Integral Cárnico.

"Según la evolución de las obras, en el Centro Integral Cárnico, las primeras pruebas se realizarán el próximo verano, para echar a andar en septiembre u octubre del 2008. Las rectificaciones de las primeras pruebas, coinciden en el verano, época no propicia para ello, esta es la razón por la que se demorará hasta el próximo otoño su puesta en marcha" también comentó Marcos Mateos.

La puesta en marcha del CIC contribuirá a garantizar el futuro a gran parte del sector agropecuario de varias provincias en un momento en el

que los cambios en la política europea están suponiendo importantes recortes en las ayudas procedentes de la PAC. Además apuesta por la participación de los ganaderos en el ciclo de la transformación y comercialización de sus producciones.

Igualmente supondrá un efecto positivo en el mercado laboral de la comarca ya que se prevé la creación de unos cien puestos de trabajo directos, a los que hay que sumar los que se creen de forma indirecta.

El complejo industrial cárnico dispondrá de dos líneas separadas: una de vacuno (60.000 reses/año) y otra de porcino (600.000 porcinos/año)

VII jornadas gastronómicas de setas en El Portón de Javier

El restaurante El Portón de Javier, situado en Marugán, ha organizado la séptima edición de las Jornadas Gastronómicas de Setas, que se extenderán hasta el próximo día 2 de diciembre.

Esta iniciativa permitirá degustar delicias como las que siguen:

- Snack de stitake con chupito de la tierra
- Pasta rellena de boletus con carbonara de gambas
- Judiones en crema de niscalos de la Campiña Segoviana

· Medallón de merluza sobre salsa de setas de cardo con almejas

· Lomo de buey en dados con salsa de mixto de setas y crema de patata morada

· Mous de boletus pinicola con orejones y helado de piñones sobre pasta frita de trompetillas.

Además, se acompañarán los platos con Tinto Disuperi crianza, Agua Mondariz, Pan Surtido y Café Dromedario.

C/ Villacastín 28 Marugán (Segovia) Tlfno/Fax: 921 196141
restaurantelportondejavier.com

Globales presenta en Valladolid el software Global Cárnicas

Clemente Pintos, director del departamento de Software de Gestión de Globales, participó como ponente en la Ronda de Negocios Sectorial Agroalimentaria que se celebró el pasado día 24 de octubre en el Edificio de Usos Comunes del Parque Tecnológico de Boecillo, en Valladolid. Pintos participó como experto tecnológico del sector presentando el software "Global Cárnicas" desarrollado en tecnología Microsoft Dynamics NAV (Anterior Navision) por Globales y que resuelve la problemática típica de una empresa cárnica en cada uno de sus procesos y tipologías de empresa (secaderos, trazabilidad, despiece, fabricación, etc.).