

Financiera y Minera invierte 84 millones en renovar La Araña

Es la mayor inversión de origen privado realizada en la provincia malagueña

LEONOR CABRERA
MALAGA.— La compañía Financiera y Minera ha acometido la mayor inversión de origen privado registrada en la historia de Málaga con el fin de modernizar la fábrica de cementos Goliat, más conocida como La Araña.

En concreto, invertirá un total de 84 millones de euros con el fin de mejorar el comportamiento medio ambiental de la factoría, reducir su consumo energético y remozar su imagen.

Según explicó el portavoz de la compañía, Francisco Bravo, dentro del proyecto se incluye la instalación de un horno de última generación que sustituye a los dos antiguos. La producción de la factoría será la misma una vez que comience a funcionar el nuevo equipo, que será más eficiente desde el punto de vista medioambiental que el que hay en la actualidad.

De hecho, el funcionamiento de la fábrica será compatible con el Protocolo de Kioto cuando concluyan los trabajos, ya que el sistema hermético de transporte y almacenamiento de clínker reducirá de manera muy importante las emisiones difusas de polvo.

En cuanto a las emisiones de gases, se situarán por debajo de los niveles exigidos en la normativa europea.

La imagen de la fábrica también cambiará de manera radical, ya que su exterior será pintado en azul, en referencia al cielo y al mar, y en naranja, color corporativo de Italcementi Group, al que pertenece Financiera y Minera.

Dentro del proyecto de reforma se incluye la creación de nuevos espacios verdes dentro del recinto industrial y en las zonas colindantes, con el fin de armonizar las instalaciones de la factoría con el paisaje. En la repoblación forestal prevalecen especies como la palmera, el olivo, el algarrobo o el pino.

Fin en 2007 ó 2008

Bravo recordó que este proyecto comenzó a principios de la década con el inicio de todos los trámites para poder hacer realidad la remodelación de la factoría. Las previsiones de Financiera y Minera son que a principios de 2007 puedan hacerse las primeras pruebas de los nuevos equipos, mientras que el proyecto no estará totalmente acabado hasta finales de ese año o 2008.

Italcementi Group es uno de los mayores productores de cemento en todo el mundo y líder en la cuenca mediterránea. El grupo cuenta con un total de 62 fábricas de cemento y está presente en 19 países.

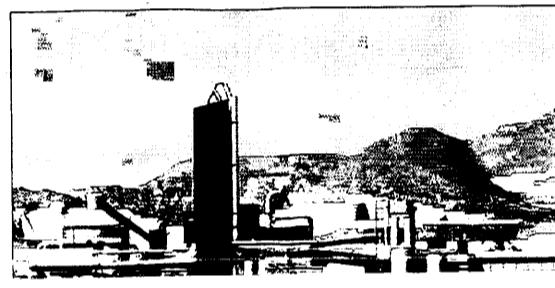


Francisco Bravo presenta las inversiones de Financiera y Minera en la fábrica de La Araña. / NACHO ALCALA

Un silo para exponer imágenes y mensajes

L.C.
MALAGA.— El silo será una de las insignias de la nueva fábrica y, por ello, la empresa lo ha concebido como un elemento de diálogo, comunicación e interacción con la comunidad local.

Para lograr estos objetivos el silo hará las veces de un gran expositor de imágenes. El portavoz de la compañía, Francisco Bravo, explicó que su remodelación se ha diseñado de modo que su superficie cilíndrica se pueda cubrir con imágenes, que podrán ir cambiando en función de aquello que



Recreación de la nueva fábrica, con el silo a la izquierda.

quiera transmitir la compañía.

«Queremos así apor-

tar nuestro grano de arena a la Capitalidad Cultural de Málaga», señaló

Bravo, quien explicó que uno de los proyectos de la compañía es cubrir este espacio, una vez que esté acabado, con alguna imagen o alusión que pueda ayudar a la ciudad a conseguir este objetivo. Bravo precisó que «probablemente» la compañía hará un concurso para decidir qué imágenes coloca en este espacio en un primer momento.

El precalentador y el horno —la torre más alta que hay en la factoría— también sufrirá una transformación y será pintado de azul marino oscuro y dorado.

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LAS LEGUMBRES



FOTO: Nacho Alcalá

El restaurante 'Alborada' de Arroyo de la Miel celebra del 16 al 28 de febrero las 'IV Jornadas Gastronómicas de las Legumbres'; un encuentro en el que se ofrecerá alrededor de 30 de platos típicos mediterráneos en los que las legumbres serán las protagonistas estrellas. Lentejas, garbanzos, judiones, judías y alubias pintas llegadas expresamente a Benalmádena desde las comarcas españolas con mayor tradición, arraigo y renombre en su cultivo como la Granja, Antequera, el Barco, Villanueva del

Sauco y Arnuña. Unas delicias que podrán ser degustadas en estas jornadas en combinación con otros productos típicos como la charcutería ibérica, el bacalao, el pulpo y las almejas.



Estas Jornadas suponen una excelente ocasión para deleitar a los paladares y para consumir una de las más sanas y sabias opciones de la alimentación actual, tanto desde el punto de vista nutricional como gastronómico. Sobre este aspecto, hay que añadir que las legumbres son alimentos bastante completos por su aporte en hierro, proteínas, almidón, fibra soluble e insoluble, algunos minerales y vitaminas (provitamina A y algunas vitaminas del grupo B), además de poseer pocas

grasas (solo del 2-5%). Cada 100 gr de legumbres —la cantidad que suele pesar una ración normal— aportan unas 300 calorías. Por ello, hay que desechar la idea de que "las legumbres engordan"; ya que por sí mismas, después de cocidas, no aportan un excesivo número de calorías; incluso, en las dietas bajas en calorías, constituyen un plato importante debido a su capacidad de inducir saciedad.



Asimismo, la fibra de la cubierta de las legumbres es fundamental en la prevención del estreñimiento y del cáncer de colon. Además, no aportan colesterol ni grasas poco saludables para el corazón. Ricas en hierro y minerales, son fuente de prevención de

enfermedades crónicas según han desvelado los últimos estudios médicos. Y por si fuera poco, su producción es un "buen negocio" para el planeta: enriquecen en nitrógeno la tierra donde se cultivan y resultan baratas ecológicamente. Ideales para unos comensales cada vez más preocupados por la salud del planeta y su bienestar.

Por último y como novedad en esta ocasión, Alborada ha contemplado tres apartados: Los Guisos de la Abuela con platos típicos de siempre como la Berza malagueña, el potaje de garbanzos con bacalao o el potaje de habichuelas

Malagueñas; Los Vegetarianos, con ensalada de legumbres y tofu, la soja Estofada con verduras o la ensalada de rúcula, berros y Vinagreta de cúrcuma, así como el de Nueva Creación, con pochas con bogavante, alubias estofadas con buey de mar o garbanzos de Antequera guisados con rabo de buey.

Restaurante Alborada

Calle Pepa Guerra
Urbanización Pueblosol
(Junto al Centro de Salud)
29631 Arroyo de la Miel
BENALMÁDENA Málaga
Reservas 952 56 65 70
www.restaurantalborada.com



PUBLIRREPORTAJE