

MECANIZADO Las empresas interesadas en participar tienen hasta el próximo 28 de febrero para inscribirse

Fremm estrenará instalaciones con la feria Auxiliar-Metal en mayo

MURCIA

N.E. La Asociación Regional de Mecanizado, Matricería y Troquelados de Murcia (Asemec), integrada en la Federación Regional de Empresarios del Metal de Murcia (Fremm), está organizando la primera edición de la Feria Auxiliar-Metal, que se celebrará los días 26 y 27 de mayo en el nuevo edificio de Fremm. En la muestra se dará a conocer la imagen, productos y servicios de las empresas de mecanizado, matricería y troquelado, al igual que de las auxiliares del sector metal, como son tratamientos térmicos, recubrimientos metálicos o rectificadas.

El certamen está dirigido a empresas de los sectores fabricantes de maquinaria e industria agroalimentaria, naval, metalgráfica, mueble, piedra, plástico, mantenimiento industrial y frío industrial, entre otros, que estén ubicados tanto en la Región como en comunidades limítrofes.

FIN DE OBRA

Esta feria constituye la primera actividad pública que se celebrará en las instalaciones nuevas de Fremm, situadas junto a su actual centro integral de servicios. En es-

Está organizada por la asociación Asemec, creada recientemente

tas dependencias está prevista la ubicación de un Centro de Negocios para actividades como el evento impulsado desde Asemec para realzar el valor de sus empresas asociadas, que ocupará una planta con capacidad para 40 expositores, zona de acreditación, zona de cocktail y sala de proyecciones. La organización ha previsto un coste mínimo por expositor. Para asistir hay que presentar la solicitud en www.fremm.es, en donde se ofrece más información.

Como actividades paralelas, se han programado charlas sobre 'Mantenimiento Industrial' y 'Ayudas de la Administración', ade-

más de una visita al taller de Máquinas-Herramientas de Fremm.

La organización de la feria forma parte de las acciones que las empresas de Asemec están desarrollando para mantener su competitividad y posicionarse en el mercado en el contexto económico actual. El primer paso se dio a finales del año pasado, con la creación de la asociación dentro de la patronal del metal, al que seguirá también la presencia de las empresas en el directorio industrial Difremm, en donde van a introducir sus productos con antelación a la celebración de la muestra.



Estudiantes del centro de formación de Fremm en Murcia. Fremm

FUENTE ÁLAMO



La novedad de los tubos radica en su reducido diámetro. Portavoz

Desarrolla un tubo con grandes ventajas en plantas de tratamiento de agua

MURCIA

N.E. BEL Composite Ibérica ha desarrollado un nuevo tubo de presión que supone importantes ventajas y ahorro de costes para las plantas de tratamiento de agua. Se trata de tubos de 16 pulgadas de diámetro que cuadruplican la capacidad y que permiten importantes beneficios para las desaladoras, que pueden llegar a reducir hasta en una cuarta parte determinados costes y requieren mucho menos espacio para su instalación.

De hecho, cada una de las membranas de 16 pulgadas utilizadas en estos tubos de presión tiene la misma capacidad para tratar agua que cuatro membranas de ocho pulgadas (el anterior estándar). De este modo una planta de tratamiento de agua necesitará cuatro veces menos membranas y tubos de presión.

Esto reduce el precio en un porcentaje muy importante dentro del coste total de este tipo de instalaciones, así como la superficie necesaria para construir una planta de tratamiento de aguas, que es mucho menor con el nuevo modelo de tubos de presión. Las tuberías y accesorios para conectar la instalación son también una cuarta parte, por lo que habrá un ahorro tanto en material como en mano de obra a la hora de ejecutar la instalación y el mantenimiento, pues habrá cuatro veces menos elementos susceptibles de ser reparados.

La empresa está radicada en el parque de Fuente Álamo

DO JUMILLA

Viñas de la Casa del Rico presenta su vino Gorgocil 2008

MURCIA

N.E. La bodega Viñas de la Casa del Rico, perteneciente a la DO Jumilla, presenta mañana viernes su nuevo vino Gorgocil correspondiente a la cosecha de 2008. Este vino, en sus variedades de uva monastrell y tempranillo, continúa con la filosofía empresarial de elaborar una producción reducida con el fin de garantizar el carácter artesano a su preparación.

«Gorgocil salió al mercado, en su añada de 2007 con una producción limitada de 3.000 bote-

llas numeradas». «Todas se agotaron, así que con esta segunda añada hemos ampliado moderadamente el número de unidades, llegando a las 6.000», explica Nacho Tomás, director gerente de la bodega. Gorgocil obtuvo la puntuación de 91 sobre 100 en la Guía Peñín, publicación de referencia en el mundo de la enología, tanto en la variedad Monastrell como en la Tempranillo.

La cena-cata, que tendrá lugar mañana 18 de febrero en El Cuentavinos, contará con la presencia del reputado enólogo Pe-

dro Sarrión, responsable directo de la elaboración y producción del vino Gorgocil. El enólogo será el encargado de explicar a los asistentes las características de los nuevos caldos. «Queríamos un número reducido de asistentes y la convocatoria ha sido todo un éxito, las 30 plazas están agotadas», comenta Nacho Tomás. «Estamos pensando en repetir el evento para todos los interesados que se han quedado fuera», añade.

La finca Casa del Rico cuen-

La bodega cuenta con una larga tradición en la producción de vino

ta con una gran tradición familiar en la producción de distintos cultivos frutales, pero no fue hasta el año 2007 cuando se dio el paso para convertirse en bodega. Actualmente, Viñas de la Casa del Rico tienen más de 40 hectáreas de viñedo, entre uva monastrell, garnacha y tempranillo.

Al preguntar por el nombre Casa del Rico, que destaca por su apariencia presumida, la familia Tomás Tío aclara que los orígenes hacen mención a casa como acogida y rico de espíritu, de alegría. «Hemos llegado hasta aquí gracias al esfuerzo, la constancia y la entrega de muchas generaciones». «Ahora, como reza la máxima latina, es tiempo de beber», concluye Nacho Tomás.



Diseño del nuevo vino. VCR