

Quesos de semen de atún y aceitunas marinas para el aperitivo de Aponiente

Puede chirriar mentalmente, pero no gustativamente. Los quesos elaborados con hueva de leche de atún rojo e inyectados con el mismo hongo que el camembert han sido una de las atracciones de San Sebastián Gastronomika propuestas por Ángel León, con tres estrellas Michelin en Aponiente.

Efeagro

Después de una sesión inaugural en la que se ha rendido homenaje a la **herencia de la cocina francesa** en todo el mundo, la ponencia del gaditano (elegida para cerrar la jornada) mantuvo al público este lunes en el [auditorio del Kursaal](#) sólo para comprobar sus nuevos descubrimientos **marinos**: desde los quesos elaborados con las huevas de leche del atún rojo a unas aceitunas que crecen en las marismas.

“Son unos quesazos”, ha asegurado durante su presentación León, refrendado por congresistas de [Gastronomika](#) que han subido al escenario a degustarlos.



Quesos de semen de atún y aceitunas marinas para el aperitivo de Aponiente. Foto: Consumidor Global

En cuanto a las “*aceitunas del mar*” que el biólogo que trabaja para [Aponiente](#), Juan Martín, descubrió en **Venezuela**, aunque de ellas no se pueda extraer aceite, sí servirán de aperitivo - junto con el jamón y el queso marinos- en la temporada 2022 del restaurante, gracias a procesos de ósmosis con hierbas y adobos tradicionales.

Cultivos marinos

Igual que trabaja en el cultivo del cereal marino - investigación que le ha merecido este año un Premio Nacional de Gastronomía- León ha comenzado a plantar estas aceitunas marinas en Cádiz para avanzar en su proyecto de descubrir una nueva despensa marina, con aportaciones ya extendidas al mundo como el plancton.



“Estas aceitunas ofrecen cosecha cada tres meses y, aunque tienen un 95 % de agua, saben a aceitunas terrestres”, ha asegurado.

Su sueño es que el mundo se pueda alimentar de proteínas marinas, que por lo que ahora ha descubierto son “sanas y ricas” y porque cree que “muchas de las soluciones que se buscan en la tierra están en el fondo del mar”.

Diecinueve países piden ayuda a la UE por la crisis en el sector porcino

Diecinueve países de la Unión Europea (UE), entre

los que no figura España, pidieron este lunes ayuda a Bruselas por la crisis en el sector porcino, motivada entre otros motivos por la caída de la demanda en China, un asunto que se abordó en un Consejo de ministros de Agricultura.

[Efeagro](#)

Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Croacia, Chipre, la República Checa, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, **Hungría, Letonia, Lituania, Luxemburgo**, Malta, Polonia, Rumanía y Eslovaquia pidieron a la Comisión la activación de medidas de mercado excepcionales para ayudar a los productores.

*“La fuerte caída de los precios se debe sobre todo a la reducción de las exportaciones a China, un consumo doméstico **menor debido al Covid-19** y un aumento de la producción”*, según dijo el comisario europeo de Agricultura, Janusz Wojciechowski, en su cuenta en Twitter, después de reunirse con los responsables de Agricultura de Bélgica.

El documento presentado por los ministros en el apartado “*varios*” del Consejo señala que los márgenes en la industria de la carne de porcino en la [UE](#) han estado durante el último año en su **nivel más bajo de la última década**.

“La producción en toda la UE aumentó, mientras que el consumo se vio interrumpido por el impacto de la Covid-19 en el consumo fuera del hogar”, indica el documento, que también señala que *“las exportaciones a China han disminuido”* y esa cuota de mercado está siendo aprovechada por otras regiones productoras.



Diecinueve países piden ayuda a la UE por la crisis en el sector porcino

Además, *“la producción porcina china se está expandiendo”, alerta el mismo texto.*

Otro problema que afecta a los productores de países como Bélgica o Alemania son los brotes de la peste porcina africana, que impide las exportaciones a muchos destinos asiáticos.

“Los productores de los Estados miembros más pequeños están sufriendo la sobresaturación del mercado interior de la carne de cerdo de la UE”, y sobre todo los que sufren las restricciones relacionadas con la peste porcina africana desde los primeros brotes en 2014.

Además, los precios de los piensos han estado en su nivel más alto desde aproximadamente una década, debido a los impactos del clima global y una mayor demanda de China.

*“Esta peligrosa combinación de precios bajos y altos costos de producción pesa mucho sobre la **industria de la carne de cerdo**”, indica el documento, que añade que por eso los 19 países que lo apoyan solicitan a la Comisión que estudie la activación de medidas de mercado excepcionales en el marco del*

Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Por: Ángel Marques Ávila-Periodista

La vendimia en la [Ribera del Duero](#), ha terminado, para algunos, pero no, para José Manuel Pérez Ovejas , que comenzó este pasado viernes 8 de octubre . Nos comenta este enólogo *“que este año viene con algo de retraso, es un año un tanto anormal desde el punto de vista meteorológico, las maduraciones han ido más lentas, acumulando un cierto retraso con respecto a la pasada cosecha. Tenemos por delante unas dos semanas de intensa actividad. También miramos al cielo y a las aplicaciones de nuestros móviles para ver las previsiones de los próximos días. La temida lluvia en esta época no es la mejor ‘compañera’ por la influencia negativa en la calidad de la uva que puede conllevar, pero yo prefiero esperar a que la uva este en su punto de maduración.”*

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas. Así se llama el vino que nace del proyecto personal de este reconocido enólogo de la Ribera del Duero. Con más de 30 **vendimias** en sus manos, que le han hecho acumular una experiencia envidiable, y tras una impecable trayectoria en la elaboración de grandes

vinos, inicia su andadura en solitario pleno de pasión, ilusión y compromiso.

José Manuel Pérez Ovejas es un referente en el mundo del vino, y lo lleva en sus venas. Hijo y nieto de viticultores, su aportación al sector ha sido enorme y, gracias a ello, se ha ganado el respeto y la admiración por méritos propios.

En el 2017 fue distinguido *“Bodeguero del Año”* y en el 2018 le concedieron el premio como *“Mejor Enólogo de España”*. Los que le han tratado trabajando destacan su capacidad, entrega y profesionalidad durante estas tres décadas.

De manera discreta y silenciosa rozando el secretismo, ha conseguido configurar este ambicioso proyecto que lleva su firma. Su tenacidad y determinación fueron básicas para iniciar la construcción de una bodega vanguardista en Roa, rodeada de [viñedos](#) al más puro estilo **Domaine**.



Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Sin pausa, y con las ideas muy claras, ha puesto unos sólidos cimientos en el concepto de lo que se puede considerar una **bodega-boutique**, innovadora y moderna, en la que ha elaborado un vino muy exclusivo: Dominio de Calogía by José Manuel Pérez

Ovejas.

“Es un sueño que finalmente he podido realizar. En este proyecto hay intuición, sensibilidad, perseverancia y un trabajo ilusionante”, asegura Pérez Ovejas. “El equipo que conforma Dominio de Calogía es joven, dinámico y muy preparado. Desarrolla su trabajo con enorme responsabilidad. No puedo estar más satisfecho de la filosofía de la bodega”, insiste.

José Manuel, que nació y creció entre **viñas**, se define como viticultor, **enólogo** y hacedor de **vinos**, a los que imprime su sello personal. Su sólida formación técnica y su apego al terreno le han aportado una visión de largo alcance para convertirle en una figura muy destacada en el panorama **vitivinícola** nacional. Desde un modelo muy perfeccionista, tanto en el **viñedo** como en la **bodega**, su obsesión por la calidad no tiene límite. Su padre, Benjamín, es considerado una institución en la viticultura **española**, y todos le reconocen su valiosa contribución al desarrollo de la Denominación de Origen **Ribera del Duero**. Su legado suscita admiración, ovación y respeto.

Expresión del origen



Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 se ha elaborado a partir de viejos viñedos de la propiedad. La bodega se enclava en este paraje singular que da nombre al vino, con la silueta de la majestuosa Cuesta Manvirgo, un

icono de la comarca, al fondo.

El control en el viñedo es exhaustivo, limitando drásticamente la producción con aclareos de racimos muy severos para conseguir la calidad máxima. En este sentido, también la decisión sobre la fecha de vendimia es determinante. Para ello se hacen controles de maduración muy exhaustivos con el único objetivo de conseguir la maduración perfecta de la uva.

La rigurosa selección del fruto supone la culminación perfecta de ese trabajo que representa una mirada a la tierra y al entorno. Es la experta interpretación del viñedo, en la que la sensibilidad debe ser protagonista principal para llegar a la cumbre.

La añada 2019 está considerada como una de las mejores de la historia en la Ribera del Duero. Tan sólo se han elaborado 25.923 botellas de 75 cl y 1.267 botellas de Magnum.

Es un vino enorme para poder apreciarlo en este momento, pero, por su excelente potencial, puede guardarse muchos años más, pensando en los coleccionistas de grandes vinos que prefieren disfrutarlo con más tiempo de maduración en botella.

El ADN

La filosofía de Dominio de Calogía se basa en la autenticidad. El perfil de José Manuel está presente en cada sorbo, exhibiendo una personalidad y una diferenciación asombrosas, como si de una obra de arte se tratara. Y realmente lo es: existe un trazo muy fino, sutil, elegante y complejo en este estilo tan genuino, en el que la frescura y opulencia se perciben de manera imponente y simultánea.

El sentido común a la hora de aplicar los criterios técnicos en la viña y en la bodega es una de las virtudes que siempre se ha destacado en la exitosa trayectoria profesional de José Manuel Pérez Ovejás. La convicción plena de que la autoexigencia es necesaria para elaborar un vino tan especial

y con una identidad tan marcada se plasma en Dominio de Calogía, en el que la calidad alcanza su mejor expresión.

“En este vino se refleja entusiasmo, capacidad y entrega. Dominio de Calogía está elaborado con alma y sentimiento, extrayendo al máximo todo lo que este histórico terruño posee. Este apasionante proyecto ya ha nacido con el listón muy alto”, afirma, orgulloso, Pérez Ovejas.

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 ya es una realidad. La espera ha valido la pena. Hoy, la historia de la Ribera del Duero se engrandece. Un proyecto muy sólido y consistente acaba de nacer.

Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo

Seis restaurantes españoles y siete latinoamericanos figuran entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dados a conocer en una ceremonia en Amberes (Bélgica) en la que se impusieron los daneses Noma y Geranium, que coparon el primer y el segundo puesto de la clasificación.

Efeagro

La primera gala de los [“Oscar del mundo](#)

gastronómico" celebrada desde 2019 fue retransmitida en directo a través de las redes sociales.

Entre los españoles en la lista de los 50 mejores figura en tercera posición **Etxebarri** (Vizcaya) y su chef Victor Arguinzoniz, calificado de “*indiscutible rey del grill*”.

Disfrutar, nacido en Barcelona después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, fue reconocido por continuar con *“la tradición de la gastronomía molecular española de vanguardia”* escalando cuatro puestos, hasta la quinta posición.

Por su parte **Mugaritz** (Guipúzcoa) bajó del séptimo al décimo cuarto y **Azurmendi** (Vizcaya) cayó del décimo cuarto al 49.



Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo



Mugaritz (Guipúzcoa)

Elkano (Guipúzcoa) subió del 30 al 16 y **DiverXo**, capitaneado por Dabiz Muñoz y con tres estrellas Michelin, subió del puesto 75 al 20.

Entre los latinoamericanos, los restaurantes más exitosos en la última edición de los [50 Mejores Restaurantes del Mundo](#) fueron los peruanos, con **Central** y **Maidó**, ambos en Lima, en los puestos cuarto y séptimo de la clasificación.

“El restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario para todo lo peruano, incluidos muchos ingredientes que rara vez se sirven en otros lugares”, destacaron los premios en relación con el restaurante Central, elegido Mejor Restaurante de Sudamérica 2021.



Los chefs Pía León y Virgilio Martínez

También fue premiado el dominio y *“herencia cultural”* del chef peruano de ascendencia japonesa **Mitsuharu Tsumura, Micha**, cuya familia procede de Osaka (Japón) pero que nació en Perú y que, con su restaurante de Lima, se ha convertido en el máximo exponente de la cocina Nikkei, que fusiona los platos e ingredientes peruanos y japoneses para crear una mezcla que, en el alto nivel, no encuentra oponente en América Latina.



Mitsuharu Tsumura, Michal

Pujol, en México, elegido ***“Mejor restaurante de Norteamérica 2021”***, se hizo con el puesto noveno.

En décimo tercer lugar se situó el argentino ***“Don Julio”***, calificado de *“joya”* a manos del chef Pablo Rivero, que *“no solo toma la mejor carne de res de animales alimentados con pasto y verduras locales”, sino que también “aplica la magia de la cultura de la parrilla argentina para crear explosiones de sabor extravagante”, según el jurado.*

Quintonil (México), calificado de *“fresco, auténtico y rebosante de sabor”*, quedó en 27 lugar, por sus *“mejores sabores mexicanos con un toque personal inconfundible del chef Jorge Vallejo”*.

El restaurante **Leo**, en Bogotá, quedó en el puesto 46, después de haberse *“reinventado”*.

Por su parte, **Borago** (Santiago de Chile) ganó el premio al restaurante sostenible Flor de Caña y se situó en el puesto 38.

En la ceremonia, en la que hubo muchas alusiones al impacto de

la crisis sobre el sector, se rindió homenaje a los establecimientos que tuvieron que cerrar en los últimos años, y en particular se hizo alusión a los restaurantes españoles Tickets y Enigma.

René Redzepi, chef del danés **Noma**, se mostró encantado de poder estar de nuevo en un acto como el celebrado hoy después de *“tiempos muy difíciles”* y ver a muchos de sus compañeros de profesión tras dos años.

En la lista del 51 al 100 Mejores Restaurantes del Mundo, que ya se dio a conocer en septiembre, figuraban asimismo **cuatro establecimientos españoles**: Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante) en el puesto 74, Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el 79, Nerua Guggenheim (Bilbao), en el 53 y Arzak (San Sebastián), en el 94.

El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La demanda de pulpo en el mercado mundial ha aumentado en los últimos años, más allá de los consumidores tradicionales como España. Pero organizaciones internacionales y ambientalistas alertan de la necesidad de iniciativas para la gestión sostenible, que ya se pueden encontrar en caladeros como los de Asturias.

Efeagro

El Día Mundial del [Pulpo](#), que se celebra cada 8 de octubre en el ámbito **marino**, pone de manifiesto su importancia socio-económica, su singularidad y valor biológico; también es una jornada para concienciar sobre la explotación responsable de otros **cefalópodos** (calamar o sepia).

Las flotas de Marruecos y de China son las más representativas en las capturas de pulpo, según datos de la unidad Globefish de la organización de las Naciones Unidas para la **Agricultura y la Alimentación** (FAO).

Aceptación del pulpo entre los consumidores modernos

“El pulpo se utiliza como ingrediente de una variedad de platos que han logrado gran aceptación entre los consumidores modernos, como el poke hawaiano (ensalada de pescado) y las tapas al estilo español”, según destaca Globefish.

En España, las capturas de pulpo ascienden a 14.183 toneladas, para venta en fresco, y generan 91,6 millones de euros, mientras que para congelado se sitúan en 10.205 toneladas y 22 millones de euros, de acuerdo con el último informe sobre [estadísticas pesqueras](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que recoge datos de 2019.

El científico Rubén Roa, asesor de la FAO y de la entidad MSC, la organización Sustainable Fisheries Partnership (SFP) y la ambiental WWF coinciden en que se trata de una pesquería cuyas existencias son muy difíciles de evaluar, por su corta historia de vida.

El responsable de pesquerías de WWF, Raúl García, ha explicado a [Efeagro](#) que la abundancia local de pulpo depende mucho de condiciones ambientales y que, por ejemplo en 2020 hubo capturas mínimas en Galicia, pero este año han subido mucho.



El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La directora de enlace con los mercados de SFP, Carmen González-Vallés, ha destacado esta semana, en el marco de la feria pesquera Conxemar, en Vigo, que las pesquerías de pulpo son *“de pequeña escala”* y en ellas hay mucha dispersión y muchas *“implicaciones socioeconómicas”*.

MSC, la entidad conocida por su sello azul que acredita la pesca responsable, ha concedido su distintivo a dos pesquerías de pulpo: una la de nasas en Asturias occidental y otra en Australia.

El director general de Pesca de **Asturias**, Francisco González, ha subrayado esta semana, también en Conxemar, que el proceso para la acreditación de la pesquería de pulpo con el marchio MSC ha conseguido unir a toda la cadena de valor, a administraciones y científicos.

Además, González ha valorado la obtención de este sello para contribuir a que los pescadores obtengan mayor valor añadido.

WWF participa en grupos de cogestión pesquera con el sector en Andalucía, Asturias y Galicia para evaluar las poblaciones de pulpo cada año.

García ha explicado que en España hay bastantes problemas de incumplimiento, a la hora de declarar las capturas adecuadamente o usar dispositivos, pero se detectan mejoras en Asturias y Cataluña.

“El pulpo se ha puesto de moda, y el comercio internacional se

ha disparado, ya no somos sólo españoles y japoneses los que lo comemos”, según García, quien ha insistido en que las iniciativas de sostenibilidad crecen, porque muchas especies del cefalópodo se han convertido en pesquerías lucrativas e importantes socialmente.

El español Dabiz Muñoz es premiado en Ámsterdam como mejor chef del año

Efeagro

El cocinero español Dabiz Muñoz, del DiverXo con tres estrellas Michelin, ha sido galardonado como el mejor chef del año en la quinta edición de los premios The Best Chef Awards 2021, celebrados de forma presencial en Ámsterdam, tras su edición digital del año pasado.

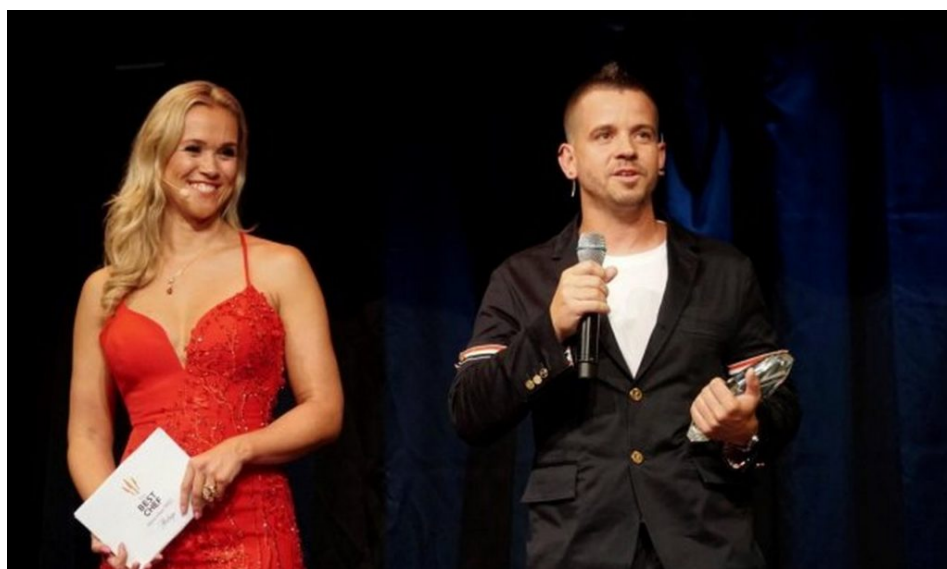
En una rueda de prensa posterior a la entrega de los premios, Muñoz destacó que **el momento actual “es duro debido a la pandemia”** para los cocineros de todo el mundo, y subrayó que este tipo de galardones *“ayudan a los restaurantes, pero también a la gente del país”* de los cocineros que se encuentran en la lista de los 100 mejores chefs del año, entre los que hay 13 españoles.

“Lo mismo va para mí, [Madrid](#), que me parece una de las ciudades más emocionantes del mundo en la actualidad para la gastronomía”, señaló Muñoz, que cree que este premio ayudará también a la capital española a *“seguir creciendo”*.

El pasado marzo, Muñoz repasó en San Sebastián el cúmulo de incidencias que ha logrado superar de una forma *“disruptiva”* desde que se declaró la pandemia de coronavirus y que le han llevado a *“renovar sus votos”* con su restaurante madrileño.

El chef **Björn Frantzén**, de Suecia, quedó como el segundo mejor cocinero en la lista de los 100 seleccionados, pero también se llevó el galardón *“Votado por todos los [chefs](#)”*, mientras que el cocinero vasco **Andoni Luis Aduriz**, del restaurante Mugaritz, quedó segundo en la misma lista.

El español **Joan Roca** recibió el Premio Ciencia y, al recoger el premio, destacó que su equipo *“está fuertemente comprometido con la ciencia y la sostenibilidad”*.



El cocinero español Dabiz Muñoz (d), en los premios The Best Chef Awards 2021 en Ámsterdam. Efeagro/Imane Rachidi

Roca destacó además que este tipo de premios *“benefician más al país que al chef”* porque los cocineros representan *“una estructura, unos productos, unos productores, y eso acaba beneficiando más al territorio, que al propio chef”*, y recordó que los cocineros también acaban reforzando el turismo y el trabajo de los productores locales.

El chef italiano **Alfonso Iaccarino** ha sido premiado como *“Leyenda de la gastronomía”*, y, durante la recogida del premio, ha recordado sus *“casi cincuenta años de trabajo duro”*

en los que “puso toda su atención en la calidad de la comida” para hacer sus platos mediterráneos.

El galardón de joven estrella emergente ha sido para **Fatmata Binta**, de Sierra Leona, por su proyecto Fulani Kitchen, y explicó que es una chef que aprovecha *“todo lo que crece a nuestro alrededor”* para elaborar sus platos, por lo que -aseguró- *“dedica todo su tiempo a los ingredientes”* y a mantener *“una relación con los agricultores”* de la región.

El premio a la mejor pizza lo recibió el chef italiano **Franco Pepe**, mientras que el galardón artístico se lo llevó **Vicky Lau**, jefa de cocina del restaurante Tate en Hong Kong, que cuenta con dos estrellas Michelin.

Un helado de naranja y algarroba obtiene el premio Ecotrophelia España 2021

Un helado de naranja y algarroba elaborado por un grupo de estudiantes de la Unidad Politécnica de Valencia (UPV) ha obtenido el premio [Ecotrophelia España 2021](#), ha indicado la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Efeagro

La patronal, que organiza esos [premios con apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA), ha apuntado este jueves que el equipo ganador de la duodécima edición de Ecotrophelia España representará al país en la

final europea.

El jurado ha distinguido al ganador, denominado Karobia, por el sabor de su producto y sus cualidades organolépticas, así como por la puesta en valor de los productos de la gastronomía local.



Un helado de naranja y algarroba obtiene el premio Ecotrophelia España 2021 Foto: Ecotrophelia.

Tras seleccionar ocho productos finalistas, el segundo premio ha recaído en Ahumadete, el equipo de la Universidad de Barcelona que ha presentado este alimento ahumado elaborado con zanahoria y algas, reconocido por su textura y el potencial que puede tener en el mercado.



Miembros del jurado de los Premios Ecotrophelia 2021. Efeagro/FIAB

Este equipo también ha recibido el premio **Emprendimiento Ecotrophelia EntreCompFood**, tras haber demostrado durante todo el concurso *“un espíritu emprendedor y aptitudes propias en áreas como la creatividad, visión, movilización de recursos, pensamiento ético y sostenible, motivación y aprendizaje de la experiencia”*, según una nota.

El producto Skinolas, un tentempié dulce elaborado con pieles de frutas por otro equipo de la Universidad de Barcelona, ha quedado en tercera posición, al destacar su *“carácter sostenible al reutilizar subproductos de otras empresas del sector”*.

Los galardonados acudirán el próximo 26 de octubre a la celebración de Alibetopías, el encuentro anual de referencia en innovación de la industria española de alimentación y bebidas, donde se les hará entrega de los premios.

El Camino de Santiago activa a duras penas la actividad hostelera

La llegada del verano no ha logrado activar del todo el Camino de Santiago, que, incluso en año jubilar, todavía sufre la falta de peregrinos entre restricciones que no acaban y una hostelería que ansía la recuperación económica.

[Efeagro](#)

El 2021 ha sido difícil para el sector de la [hostelería](#), ya que han continuado las restricciones de aforo, las limitaciones en barra y la reducción de los horarios de apertura, por lo que, aunque agradecen la llegada del buen tiempo, que va acompañada de turismo, no será suficiente para acabar bien el año para muchos.

Por eso, cualquier impulso es bienvenido y los peregrinos que se hayan animado a recorrer en este año jubilar -que en esta ocasión dura excepcionalmente hasta 2022- el Camino de Santiago, que recorre decenas de localidades rurales, suponen un pequeño empujón para la actividad tras meses de paralizaciones, aunque no llegan a ser la solución.

El presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Galicia, José Francisco Real, explica en declaraciones a [Efeagro](#) que este año hay más peregrinos de los que esperaban inicialmente, aunque *“siempre basándose en las circunstancias”*, por lo que las cifras no superan a las registradas en años previos a la pandemia.

“El paso de peregrinos no es el mismo de años anteriores pero nos temíamos que fuese muy inferior”, alega Real, quien **espera**

que no se retroceda en las cifras registradas por nuevos rebrotes aunque se haya avanzado con la vacunación.

También hay más presencia de peregrinos extranjeros aunque *“los que se hacen notar”* son los nacionales.

Real defiende que, pese a que las cifras no sean las mismas que hace dos años, ***“lo que había que hacer era arrancar el motor”*** y activarse económicamente, aunque sin olvidar las precauciones para evitar contagios.



Unos peregrinos con mascarillas en el Camino de Santiago.
Efeagro/Lavandeira Jr

Por su parte, el presidente de Hostelería y Turismo de Asturias, OTEA, José Luis Álvarez Almeida, recuerda que el Camino de Santiago ***“es un recurso turístico de primer orden”***, capaz de mantener activa la España rural.

“Por donde va el Camino de Santiago no desaparecerán los pueblos. El Camino fertiliza las rutas y los pueblos porque crea riqueza. Porque esa gente va en bicicleta, compra zapatillas, dinamiza comercialmente cualquier zona”, insiste Álvarez, también vicepresidente de la patronal Hostelería de

España.

Pese al impulso que puede suponer el paso de peregrinos por las rutas del Camino, la hostelería de esos pueblos no puede alegrarse tanto de la temporada estival, que recibe incluso turistas rurales, aunque sí que han visto un aumento de caminantes con la llegada de agosto.

Como ejemplo, en Sahagún (León) tanto el Bar Europa como el Covadonga Mesón registran menos peregrinos que otros años, pero el primero ha recibido, rompiendo la experiencia general, principalmente a alemanes y franceses, explica la encargada, Esther Modino.

Eva Vallejo, encargada del Covadonga Mesón, reconoce que el verano no ha supuesto un alivio para la economía de la zona, ya que dependen sobre todo del consumo de los peregrinos y estos no llegan en las mismas cantidades que hace años.

En Puente de la Reina (Navarra), el Bar Aloa ha registrado este mes de agosto una mayor afluencia de viajeros en comparación a los primeros meses de calor, pero, aunque el Camino de Santiago suponía el 20 % de su facturación, este año ha disminuido.

*“El Camino influye sobre todo en verano. (En meses anteriores) hay días que vienen 20 peregrinos y ahora vienen 200”, alega el dueño, **Javier Ayerra**.*

Por su parte, el Restaurante Pérez, en Portomarín (Lugo), ha tenido una buena afluencia de peregrinos este mes, aunque el dueño, José Pérez, no sabe si podría igualarse a la de años anteriores a la pandemia, ya que con el aforo reducido en el establecimiento es difícil comparar la ocupación.

Como coinciden todos, **el aporte del Camino de Santiago a la economía de la hostelería rural es bienvenido, aunque son conscientes de que hace falta más para poder recuperar los**

meses de pérdidas económicas por la pandemia.

Por eso, aguardan a ver cómo se desarrollan los próximos meses, si llegan con nuevas restricciones o con reactivación económica, para saber si 2021 será también un año negro o si será cuando se vuelva a la normalidad en el turismo y el consumo.

El futuro que espera al agricultor: olas de calor, sequías y eventos extremos

Olas de calor, sequías y otros fenómenos extremos cada vez más intensos y frecuentes. Es el futuro que les espera a los agricultores españoles por el cambio climático, que ya causa estragos y obliga a repensar las estrategias de adaptación y mitigación.

Efeagro

El último informe del Grupo Intergubernamental de Expertos para el Cambio Climático (IPCC), elaborado por 234 autores de 66 países, deja claro que el cambio climático está ocurriendo y está causado de forma **“inequívoca”** por la actividad humana.

Tras evaluar su impacto en variables como temperaturas y precipitaciones o en relación con fenómenos extremos como las sequías, [los incendios o la elevación del nivel del mar](#) bajo distintos escenarios, los científicos apuntan que todas las regiones del planeta se están viendo afectadas.

Alerta en el Mediterráneo

Uno de los puntos calientes a nivel global es el Mediterráneo, donde los efectos se están manifestando ***“de manera más evidente y con mayor certeza”***, sobre todo por el aumento de las olas de calor y una disminución del agua disponible en suelo para la agricultura y la ecología, entre otros efectos. El investigador Francisco Doblas-Reyes, que ha participado en la elaboración del informe, cita igualmente el crecimiento del nivel del mar, que impactará en la agricultura de las zonas costeras durante siglos o milenios en función de la cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero liberadas a la atmósfera.



El futuro que espera al agricultor: olas de calor, sequías y eventos extremos. Labores de extinción de un incendio en la isla de Gran Canaria. Efeagro

En declaraciones a [Efeagro](#), el también director de Ciencias de la Tierra del Centro Nacional de Supercomputación considera importante tomar en cuenta la elección del escenario que la sociedad quiere tener **a final de siglo para saber “cuáles son**

los daños que está dispuesta a aceptar y cuáles no”.

Para limitar más o menos el nivel de calentamiento habrá que reducir las emisiones de un modo “más o menos agresivo”, pero la disminución es “inevitable y tiene que ser a gran escala, rápida y sostenida”, argumenta Doblas-Reyes.

En paralelo, serán necesarios esfuerzos de adaptación a los cambios, a sabiendas de que la estrategia más adecuada “*va a depender también de la evolución de las emisiones*” y deberá ser “*asequible y contar con las necesidades de cada sector vulnerable, como pueda ser la agricultura*”.

“La pregunta es hasta dónde queremos llegar y eso está en manos de la sociedad y no del individuo. Cada agricultor a título individual bastante hace con poder mantener su negocio y seguir viviendo”, destaca el experto.

Distintos escenarios

Según el IPCC, no será igual un mundo en el que una sequía agrícola ocurra probablemente dos veces cada diez años si la subida de las temperaturas se eleva 1,5 grados centígrados a que suceda hasta cuatro veces si asciende 4 grados. Antes, la frecuencia de este tipo de fenómenos se limitaba a **una vez por década**.

Otra conclusión que recoge el informe es que la proporción de emisiones de dióxido de carbono que absorben los sumideros de carbono terrestres y oceánicos es menor en los escenario con mayores emisiones acumuladas de CO₂.

Esto significa que los sumideros tienen una capacidad limitada y no podrán retirar suficiente dióxido de carbono, por lo que las concentraciones de gases contaminantes en la atmósfera crecerán.

La especialista de la [fundación Global Nature](#) Vanessa Sánchez insiste en la necesidad de reducir las emisiones, incluyendo las acciones del sector primario, “*que puede mitigar bastante su huella y va a tener que adaptarse*”.

Así, por ejemplo, conservar los suelos contribuirá a la captura de carbono, al tiempo que ayudará a los agricultores a

mantener mejor la poca agua que caiga para sus cultivos y evitar la erosión en caso **de lluvias intensas**.



Uno de los puntos calientes a nivel global es el Mediterráneo. Un embalse afectado por la sequía en Palencia en 2005. Efeagro/Bragimo

En el Mediterráneo también está previsto que disminuyan las precipitaciones y que, con las mayores temperaturas, aumente la evapotranspiración (la pérdida de humedad de una superficie por evaporación directa junto a la de agua por transpiración de las plantas), lo que reducirá el agua **disponible en la agricultura**.

*“España debería hacer un esfuerzo por planificar bien el uso del agua para asegurar los rendimientos. Sería más acertado olvidarse de regadíos absurdos y usar ese agua para cultivos de secano que **necesitarán riegos suplementarios**”, afirma Sánchez.*

Además, recalca que habrá que poner en marcha otras medidas como la sustitución de cultivos, con variedades mejor adaptadas al calor y al clima, e incluso adelantar las fechas de siembra con vistas a evitar los peores efectos de las olas

de calor.

El pesimismo impera entre los repartidores ante el impacto de la Ley Rider

La palabra “incertidumbre” se repite de boca en boca entre el colectivo “rider”, que aguarda pesimista la entrada en vigor mañana jueves de la ley que, en teoría, obliga a las plataformas de envío de comida a domicilio a dejar de utilizar autónomos para pasar a usar únicamente asalariados, aunque la mayoría desconfían de su impacto.

Efagro

*“Me pagan 7,4 euros la hora, sin plus de nocturnidad, poniendo mi propio vehículo y sin pagarme la gasolina. **Esto es más precario que ser autónomo**”,* se lamenta en declaraciones a [Efeagro](#) Miguel C., venezolano de 31 años que trabaja para una de las subcontratas utilizadas por algunas de estas compañías para adaptarse a la legislación.

La normativa no precisa que los repartidores tengan que ser empleados directamente por estas empresas, lo que **abre una puerta a la subcontratación**.

Es el caso de [Just Eat](#) -que lo hace mientras negocia contratarlos directamente-, [Ubereats](#) -que por la regulación ha dejado de recurrir a autónomos y operará con empresas

terceras- y una parte de [Glovo](#) dedicada al envío de compra desde supermercados.

Precisamente es Glovo la única plataforma que públicamente ha informado de que seguirá utilizando autónomos -el 80 % de su flota- pese a la nueva ley tras idear un “nuevo modelo” de relación con los “riders” que considera ajustado a la legislación.



Rider con mochilas de Glovo y Ubereats descansan en la calle. Efeagro/ J.L. Cereijido

Por su parte, [Deliveroo](#) ha sacudido el sector al anunciar que cerrará su actividad en España tras acometer un procedimiento de despido colectivo para el cuál sí dará de alta a sus “riders” en la Seguridad Social.

Denuncian menos oportunidades

“Llevo tres años y medio trabajando con Deliveroo, y que se vaya para mí es difícil, me obliga a buscarme la vida con otras (...) Hay una incertidumbre total, es una agonía. Al final el que paga las consecuencias de estas peleas entre el Gobierno y las plataformas es el repartidor”, critica M.

Martínez, venezolana de 45 años.

La historia de su compatriota Rafael L., de 47 años, es similar: el reparto de pedidos a través de Deliveroo es su principal fuente de ingresos desde que aterrizara en España hace más de cuatro años, y ahora le tocará probar suerte con Glovo.

“Esto nos cierra oportunidades de empleo, y las condiciones de algunos contratos que están ofreciendo son muy malas”, argumenta.

Manuel S. también es venezolano, ingeniero, y tenía cuentas para recibir pedidos a través de Glovo, Deliveroo y Uber, aunque en breve sólo podrá utilizar la primera si quiere seguir siendo autónomo: ***“Hasta ahora podías mejorar y superar los mil euros al mes, daba para vivir y ayudar a la familia que está fuera”.***



Repartidor de Ubereats circula en patinete. Efeagro/Juan Carlos Hidalgo

Con experiencia en las Fuerzas Armadas de su país -por eso pide que no se le identifique-, relata que tanto él como su esposa son universitarios, y sin embargo, no han podido homologar sus títulos de momento. **“Tengo incluso licencia de vuelo, y ya ves, repartiendo pizzas”**, comenta.

Unos 20.000 “riders”, la mayoría venezolanos

Aunque no hay cifras oficiales, la presencia de venezolanos en el colectivo “*rider*” es abrumadora: **un alto cargo del sector confirma a Efeagro que en España estas plataformas cuentan con entre 15.000 y 20.000 repartidores, de los cuales cerca de un 85 % son de esta nacionalidad.**

El perfil de repartidor ha cambiado con los años y está detrás de la división entre anti-autónomos y pro-autónomos: si entre 2015 y 2017 la mayoría eran españoles -muchos de ellos jóvenes universitarios que compaginaban el trabajo con sus estudios-, hoy el número de extranjeros para los que esta actividad es su principal fuente de ingresos es muy superior.

Uno de los mayores [interrogantes](#) que abre la “*Ley Rider*” es **cómo afectará al mercado negro que existía con las cuentas, que se había convertido en práctica habitual.** Fuentes del sector apuntan a que hasta la mitad de los repartidores podrían operar bajo esta fórmula.



Protesta de repartidores en Valencia contra la Ley Rider. Efeagro/Manuel Bruque

“Cuando llegamos siendo inmigrantes, muchos tenemos que esperar entre 6 y 12 meses a que nos den el permiso de trabajo. Durante ese tiempo, ¿cómo vivimos? Muchos optan por alquilar una cuenta para poder ganar algo de dinero hasta que les dan los papeles y pueden darse de alta como autónomos”, explica un repartidor bajo condición de anonimato.

En ocasiones, el dueño de la cuenta cobra un porcentaje: “Normalmente es del 20-25 % de lo que factures. Yo pasé por eso, tuve una cuenta alquilada durante ocho meses, y casi todos los venezolanos que somos repartidores, también”.

Críticas a la ley

El malestar es generalizado, también entre los que defienden la obligación de utilizar asalariados y no autónomos. Asociaciones como Riders x Derechos ya han advertido de que Glovo se está saltando la normativa, que la solución planteada por Ubereats de subcontratar al 100 % de

sus repartidores puede suponer un caso de cesión ilegal de trabajadores y que habrá que ver cómo indemniza Deliveroo a sus empleados.

“Estamos todos de los nervios”, declara a Efeagro Lydia Camargo, de 41 años y de Madrid, quien trabaja con tres plataformas y pasará a hacerlo sólo con una (Glovo).

Conocida en el mundillo por hablar sobre el sector a través de Tik Tok (*“la.vida.rider”*), censura que a los repartidores críticos con la nueva ley como es su caso se les acusara *“de ir a favor de las empresas”*, cuando en realidad su mensaje era otro: ***“Ya avisábamos de que los principales perjudicados íbamos a ser nosotros”***.