

Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín, cuatro años con los fogones encendidos

Cuatro años de la aventura radial que nació con todas las ilusiones centradas en un proyecto consistente y con perspectivas de futuro.

Voces dudaban que este formato de dos horas semanales de “*Con Cúrcuma*” Radio, llenas de contenidos de calidad y que estos pudieran resistir más que un “*plato de arvejas y una cuarta de vino*”.



¡4 AÑOS!

concúrcuma RADIO
Gastronomía en estado puro

La confianza, el esmero y la perseverancia han dado la razón al productor **Francisco (Paco) Almagro** (Creacción.TV) que junto al periodista gastronómico [Francisco Belín](#) y **Francisco Bastarrica** técnico de sonido, han logrado, afianzarse como programa y con una importante sintonía.

Cabe destacar, que ya en corto tiempo se arribará al programa número 200 con sus correspondientes podcasts en [elblogoferoz](#) (Ivoox, SinRadio) y redes sociales.

“Con Cúrcuma” Radio

Este apetitoso **programa** de radio ha logrado afianzarse proyectando toda la buena **gastronomía**. Entrevistas a los protagonistas de la **cocina canaria**, a productores, dando a conocer el producto local, la sostenibilidad y el destino **enogastro-turístico del Archipiélago**.



Con “Cúrcuma Radio” by Fran Belín

El programa especial **“Cuarto Aniversario”** cumplió con lo que se esperaba como en cada entrega semanal a lo largo de estos 4 años.

La intervención de los cocineros desde sus cocinas compartiendo todo tipo de conceptos culinarios, la elaboración de vinos, productos de cercanía, análisis y recetas.

Razón demás para para que todo el equipo de CCR y de Creacción estén de celebración.

Con numerosos proyectos en marcha

Próximamente **“Con Cúrcuma”** estará en las pantallas de los televisores, esto, como parte de los proyectos que se pondrán en marcha durante este año. Seguro que pronto tendremos más detalles de esta nueva propuesta de comunicación y de otras más de mano de **Francisco Almagro**.

Todo el equipo de producción está agradecido. *“Recibir todo ese apoyo del sector la gastronómico, de los oyentes y la confianza de los anunciantes es invaluable...Gracias”.*

España buscará mejorar la oferta en el sector agrícola por la guerra de Rusia contra Ucrania.

La Unión europea celebrará hoy un consejo extraordinario con sus ministros de Agricultura.

Buscan analizar las consecuencias tras la invasión de Rusia. España defiende la idea de tomar medidas con carácter de urgencia.

El Gobierno español solicitará a la [Comisión Europea](#) medidas con carácter de urgencia y muy concretas. Se debe anticipar la mejorara de la disponibilidad de **materias primas agrícolas** a razón de la guerra de Rusia contra Ucrania.

Tal es el caso de los **cereales** y **piensos**, estos mercados corren el riesgo de sufrir lo que sería una fuerte escasez causada por la invasión a Ucrania.

Las cotizaciones internacionales de [materias primas](#) se han visto impactadas. Esta nación es uno de los principales exportadores de trigo, maíz, girasol, harina y aceite de girasol.



Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación

Luis Planas, ministro de **Agricultura, Pesca y Alimentación**, tomará la palabra este miércoles en la reunión extraordinaria del Consejo y el jueves, lo hará con las organizaciones agrarias en la reunión del Comité Asesor Agrario.

2,7 millones de toneladas de maíz compra **España** anualmente a este país Europa del Este. Lo que representa el 27 % de importaciones de maíz y el 62 % de sus adquisiciones de girasol.

Las Cooperativas Agro-alimentarias han dejado escuchar su voz de solidaridad para con el pueblo de ucraniano.



España buscará mejorar la oferta en el sector agrícola por la guerra de Rusia contra Ucrania

Un “*Plan de contingencia*” solicitan para asegurar la viabilidad económica del sector agrícola. El impacto económico que se espera no es alentador, tomando en cuenta la importancia del suministro del gas ruso a Europa.

«La paralización total de estas importaciones y el incremento del precio de estas materias primas pueden provocar situaciones de gran tensión en los abastecimientos, al verse interrumpidos completamente los flujos de suministro»

El Trigo

El precio del trigo vio este martes su precio más alto desde el año 2008 en los mercados estadounidenses, esto a razón de la invasión rusa a Ucrania.

Novecientos ochenta y cuatro centavos por fanega, son más o menos unos 27 kilos, es el precio hoy en Chicago, mercado

referencial de Estados Unidos.

Los contratos relacionados con el trigo, los que ya han tenido fuertes variaciones en sus precios, han continuado su ascenso a primera hora de hoy.

Naciones Unidas y otras organizaciones han expresado:

“La guerra de Rusia contra Ucrania puede ocasionar un gran impacto al suministro de alimentos y especialmente a las naciones más necesitadas”.

La Quintería, aceites gourmet

Entre campos de viñedos y tierras labradas al sol, surgen en la llanura manchega las quinterías, una arquitectura popular que se convierte en refugio de labradores para los largos días de trabajo en el campo.

Por Ángel Marqués Ávila.

En medio de estas tierras de atardeceres infinitos situamos nuestro centro, uniendo la tradición, cultura e historia del lugar con la innovación en la fabricación de La Quintería, aceites gourmet de semillas de frutos secos.

La Quintería, aceites gourmet nace como parte de un sueño, una [voluntad](#) de conseguir unos aceites únicos extraídos de frutos secos que conviertan el [arte de la cocina](#) en una experiencia para los sentidos, poniendo en valor tanto el sabor como el olor y el color de cada uno de los aceites.

La Quintería, aceites gourmet es el fruto de dos años de

trabajos de experimentación y exploración en la fabricación de aceites vírgenes de frutos secos, extraídos mediante primera presión en frío y buscando siempre mantener [las mejores propiedades](#) y características para conseguir un sabor intenso y único en cada variedad.

Nuestros aceites cumplen con todos los estándares de calidad y exclusividad que un plato gourmet requiere, para dar a los comensales una experiencia para los sentidos única en cada bocado, nos dice Ángel Redondo, responsable de esta empresa manchega.

Y nos explica que sus aceites son extraídos mediante primera presión en frío, buscamos conservar la esencia de cada variedad con las mejores propiedades, llevando a cabo el proceso de prensado en un tiempo no superior a diez meses desde que las semillas son cosechadas.

Este amante de los aceites nos declara que esta desando igual que el resto de empresas del sector que este año sea el definitivo para dejar atrás los efectos de la pandemia y seguir dando a conocer nuestro producto dentro y fuera de nuestras fronteras.

En cuanto al nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar aceite de frutos secos, nos comenta que *“cuesta aceptarlo por desconocimiento de su empleo en la cocina y en parte porque piensan que es aceite de oliva aromatizado, ignorando que es esencia de los frutos secos, este aceite no es competencia del aceite de oliva ya que marida con otros platos distintos al de oliva”*.



La Quintería, aceites gourmet

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de aceite, nos dice Ángel Redondo, que *“les cuesta introducirlo en su porfolio hasta que empiezan a conocerlo”*.

Su historia por estos aceites, nos relata que fue gracias al apoyo y consejo de un catedrático de la universidad de Albacete con gran experiencia en la industria agroalimentaria, para hacer un aceite de alta calidad poco conocido en España, pero con futuro.

Sobre qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite de frutos secos, para este manchego lo más significativo a la hora de elegir un buen aceite es su aroma, sabor y que tome protagonismo en el plato. Y nos puntualiza que, en el mundo de los aceites de frutos secos, es revelador destacar lo saludables que son y como maridan con gran

cantidad de platos.

Y sobre cuál es su enfoque a la hora de elaborar estos aceites nos indica que *“utilizamos materia prima de calidad y una elaboración cuidadosa, que saque lo mejor de esa materia prima, manteniendo unos parámetros de calidad como la acidez (por ejemplo, que se pueda decir que son virgen extra)”*.

La Quintería, aceites gourmet

Nuestro secreto, me declara Angel Redondo, es *“no dejar que pasen más de 10 meses desde la cosecha hasta la fecha de prensado, con el objetivo de mantener la calidad de las semillas en las mejores condiciones”*.

Y nos añade, en La Quintería, aceites gourmet no buscamos ser un ingrediente más en la lista de preparación de un plato, queremos ser el ingrediente que marque la diferencia en cada una de sus recetas, el toque de intensidad y elegancia que convierta cada bocado en una experiencia única para el paladar.



Saludables y maridan con gran cantidad de platos.

Con este objetivo, cuidamos cada detalle que rodea a los aceites con mimo, haciendo que el diseño de nuestras botellas y su packaging sea la mejor carta de presentación para un producto de calidad.

Y, también extraen harinas de los frutos secos, como harinas de almendra, pistacho y piñón son el resultado final del proceso de prensado de las semillas, por lo que se encuentran parcialmente desgrasadas. Son perfectas para emplear en la creación de platos de repostería, así como en recetas veganas y tempuras.

La Casa del Vino Restaurante... un antes y un después

La Casa del Vino Restaurante, desde sus primeros momentos, ha debido impulsarse con tradición y buen gusto, dando señas de buena cocina con los mejores vinos de la isla.

No siempre fue así, desde que [Antonio Díaz](#), decidió tomar las riendas de este emblemático local gastronómico, narra una historia de buena cocina y excelente servicio.

Aún recuerdo, llegar al [restaurante](#) y ver un letrero ofreciendo cocina italiana, fue la gota que desbordó el vaso y no de vino precisamente. Estos últimos años se ha sabido imprimir en la carta y en el servicio la excelencia que un restaurante de tradición debe lucir.

Esperemos que el buen juicio logre que [Antonio Díaz](#), un empresario inquieto y creativo, no le pase la idea de dejar de regentar este local tan significativo para Tenerife.

Ahora quiero pasar a los manteles, pero antes decirles que [somos recibidos](#) por otro gran amigo, como es Carlos, jefe de sala del restaurante.

El menú

Carlos, todo un *winelover* del vino, propone un “Marba Tradicional”, esta bodega teguestera, es una de las que más premios y reconocimientos recibe en estas islas...bravo por Domingo Martín.

Bueno amigos, ya deseosos de empezar la degustación de nuestro menú en La Casa del Vino Restaurante, comenzamos con un entrante ‘de la huerta’, “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Este es un plato perfecto para despertar todas las papilas gustativas y nuestro sentido aromático.

Es una propuesta fresca, agradable, con unos olores a canela y un sabor cítrico que podemos degustar con los sentidos.

Los amargores de la mostaza hacen juego en boca para que, con la carnosidad de la pera bañada en vino tinto, podamos ir exprimiendo todos los jugos y entrelazarse con el mézclum de lechugas y el crujiente de queso que corona la ensalada.



La Casa del Vino Restaurante “Peras al vino tinto, queso de cabra curado y vinagreta de mostaza”.

Hay que hacer notar que la carta, aunque tiene propuestas de fusión y demás creaciones culinarias, el producto local, con nombre y apellido está presente en todos o por lo menos en la mayoría de los platos.

Esto que les digo del producto local se puede corroborar en el siguiente plato, “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Entre pesca, agricultura y ganadería local

El gofio es parte de la historia gastronómica de las islas, te va conquistando a través de los años cuando no eres de aquí. En mi caso, el gofio de millo es mi favorito.

Así que, este plato lo encontrarán lleno de mar, de una *canariasviva* con su mejor representante, “El Cherne”.



La Casa del Vino Restaurante “Cherne al azafranillo sobre papitas arrugadas y su pellita de gofio”.

Tengo que decirles lo bien cocinado que estaba, es muy importante para este género, las lajas suaves al separarlas, y por supuesto ese matiz del azafranillo canario.

Un principal y dos contornos que hablan de la canariedad bien entendida de este restaurante así que, cherne, papas arrugadas y gofio, más canario imposible.

Próximo plato, “Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa

canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Lo dicho, casi toda la carta de La Casa del Vino Restaurante, está elaborada para exaltar los productos canarios y Antonio Díaz lo ha logrado.



“Taco de Cochino Negro, sobre escacho de papa canaria, compota de manzana y Chips de kikos molidos”.

Un cochino negro, tierno con una maceración que habla de buena cocina , con productos locales como manzana reineta y papa canaria, no tiene desperdicio.

Con el postre y con este “YoLoProbé”, quiero invitarles a que conozcan el [Restaurante](#), con ingredientes infalibles, buena cocina, buen servicio y productos de calidad.





Postre del señor pastelero Antonio Díaz “Chocolate 3.0” tres texturas diferentes de chocolates una muy dulce y riquísima despedida...y mi “Zaperoco”.

“Esto es como todo en la vida, pura casualidad, porque yo no pensaba dedicarme al mundo del vino...”

Manuel Rodríguez Jiménez ‘LA ENTREVISTA’ Este trabajo, como cualquier otro, tiene sus altibajos emocionales, no siempre se come lo que se quiere y no siempre se entrevista a quien se admira o aprecia. Pero esta entrevista es para oír a uno de los protagonistas del proceso de modernización y de la búsqueda de la calidad en ...

Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

Los bares y restaurantes de España están registrando cancelaciones de en torno al 20 % por el incremento de casos de Covid-19 en los últimos días, anulaciones que provienen fundamentalmente de cenas y comidas navideñas de grandes empresas.

[Efeagro](#)

Fuentes de [Hostelería](#) de España han resaltado a Efeagro que

las cancelaciones, por ahora, son de estas grandes compañías y no tanto de los grupos de amigos, familiares y pequeñas empresas que tienen previsto reunirse en los días festivos de la Navidad.

Por el momento, la previsiones de la patronal de Hostelería apuntan a que la [facturación de la campaña navideña](#) será un 15 % inferior a la de 2019, ejercicio con el que se compara puesto que en 2020 las circunstancias eran muy diferentes por las restricciones.



Las anulaciones de comidas de grandes empresas hacen caer un 20 % las reservas por Navidad

En un principio, las previsiones eran de facturar entre el 10 y el 15 % menos que en 2019 en la campaña navideña en la que los bares y restaurantes reciben visitas especialmente del público español, por lo que la patronal de Hostelería confía en que las restricciones en Europa, que dificultará el turismo, no afecten a su cuenta de resultados.

Confirman esta tendencia desde plataformas de reservas de restaurantes online como [TheFork](#), donde no se han producido cancelaciones importantes hasta la fecha.



La auxiliar de hostelería Marta Muñoz. Efeagro/Casa Real

En el conjunto de la campaña navideña, **la gran protagonista para las cenas de empresa es la incertidumbre** pues, según los datos registrados entre sus usuarios en su última encuesta para detectar las tendencias navideñas, sólo el 37 % asegura que saldrá a comer o cenar con sus compañeros de trabajo. Además, el 32 % aún no lo sabe y un porcentaje idéntico ya tiene claro que este año no celebrará comida de empresa.

El puente de la Constitución

En cuanto a los datos registrados en este puente de la Constitución, pistoletazo oficial de las fiestas navideñas en muchas ciudades que ya lucen sus adornos para estas fechas, Hostelería de España ha registrado una “recuperación importante” con respecto a los datos de 2020, mientras que en cuanto 2019 la caída de ventas se ha quedado en un 10 %.

El sector del vino se conjura

para digitalizar y exige que los fondos de la UE lleguen a las pymes

El sector del vino español considera que la digitalización es una parte clave de su futuro y se ha conjurado para afrontar esa transformación tecnológica, un proceso para el que necesitará aprovechar los fondos europeos y en el que exige a las administraciones que se canalicen las ayudas también a las pymes.

Efeagro

Éste ha sido el principal mensaje trasladado este miércoles en un foro organizado por la [Federación Española del Vino](#) (FEV) sobre digitalización y que ha reunido de forma presencial en Madrid a autoridades, bodegas y empresas tecnológicas.

La llegada de los fondos del [Plan de Recuperación](#), Transformación y Resiliencia ha centrado el debate, ya que los bodegueros han reclamado que el diseño de las ayudas facilite su acceso a pequeñas firmas **ante el temor de que se queden fuera.**

La parte empresarial ha instado a las administraciones a garantizar esa distribución “*capilar*” de las ayudas, y para ello han incidido en que es clave simplificar los **procedimientos.**

Una de las palabras más repetidas durante la jornada ha sido la de “*oportunidad*” debido a la citada inyección de fondos, y se ha insistido en que ese tipo de apoyo tiene un carácter puntual y no estará para siempre.

Los ponentes han coincidido en que digitalización y

sostenibilidad van de la mano y han recordado que la transformación tecnológica abarcará el ámbito del viñedo -para averiguar por ejemplo cómo mejorar los rendimientos o evitar los efectos del cambio climático-, la comercialización -vendiendo directamente al cliente- y la producción **–con herramientas de calidad y trazabilidad–**.

El director general de la FEV, José Luis Benítez, ha defendido el papel *“fundamental”* que pueden jugar las asociaciones patronales para hacer de interlocutores con la Administración y también con las empresas ante la previsible *“avalancha”* de proyectos que optarán a las ayudas.



Director general de la FEV, José Luis Benítez

*“Muchas de las herramientas no son aplicables en las empresas más pequeñas si no se escalan para que sean digeribles en estructuras que no tienen demasiados recursos o **un conocimiento previo**”,* ha precisado por su parte el presidente de la entidad, Emilio Restoy.

El responsable patronal ha hecho hincapié en que el sector no

podrá *“subsistir”* si no se digitaliza, un reto complejo debido a que el vino cuenta con un tejido productivo “extremadamente atomizado”, con más de 4.000 bodegas en España.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado la *“fuerte reacción”* del sector del vino al impacto de la pandemia y le ha instado a “aprovechar las oportunidades” que se presentan **gracias a los programas de ayudas.**

“Es un momento especial, de recuperación (...) El sector agroalimentario ha sido punta de lanza tanto de la resistencia como de la recuperación económica”, ha defendido.

Como ejemplo, ha citado al sector vitivinícola, que durante los últimos meses ha sobrevivido a dificultades como la caída del consumo en hostelería asociado a la covid-19, el Brexit o los aranceles que impuso Estados Unidos a productos de origen español.

“Ahora hay que dar al cliente lo que quiere antes incluso de que él lo sepa”, ha señalado durante su intervención el que fuera consejero delegado de El Corte Inglés, Dimas Gimeno, quien ha recomendado a los bodegueros *“quitarse a los distribuidores e intermediarios que no aporten valor”*. Además, ha incidido en que las compras físicas y las virtuales son compatibles y ha descartado el apocalipsis del comercio tradicional, aunque ha de reinventarse.



El sector del vino se conjura para digitalizar y exige que los fondos de la UE lleguen a las pymes. Foto: Efeagro

En este sentido, **el responsable de Glovo** para la zona centro y norte de España, Ramón López-Doriga, ha recomendado a las bodegas no perder de vista el auge de aplicaciones como la suya, que reparten pequeñas cestas de la compra en diez minutos desde tiendas cerradas al público ("*dark stores*").

"Sobre todo es interesante para llegar al consumidor joven, al cual hay que incorporar a la cultura del vino. La cerveza y los destilados tienen recursos y ya trabajan eso intensamente", ha subrayado.

Entre las bodegas participantes en el foro, la representante de la familia Torres ha recordado que no en todas las zonas rurales donde están presentes las empresas del sector hay conexión a internet, mientras los responsables de Franco-Españolas han exhortado a "no caer en el error de invertir en algo sólo porque den subvención" y **abogan por seguir una hoja de ruta.**

Pedro Ruiz, consejero delegado de Alma Carraovejas, ha

apostado por mejorar *“la experiencia de compra”* con las herramientas tecnológicas en un mundo en el que cada vez *“hay más bodegas y más competencia”*, y su homólogo en Bodegas Matarromera, Carlos Moro, ha advertido del riesgo que existe de digitalizar la fase de producción sin afrontar al mismo tiempo la transformación de la fase anterior, en el viñedo.

Foto de la España rural: el 16 % de la población y el 84 % del territorio

La España rural sigue vaciándose poco a poco -un 7,1 % en la última década- y cuenta con una población más masculina y envejecida que la urbana, según la última foto fija de un entorno que acoge al 16 % de los habitantes del país y ocupa el 84 % del territorio nacional.

Efeagro

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) acaba de difundir el [“Informe Anual de Indicadores de la Agricultura, Pesca y Alimentación 2020”](#), en el que, entre otras informaciones, hace una radiografía de la población y el entorno rural.

El medio rural del que parte lo conforman los **6.671 municipios** que poseen una población inferior a 30.000 habitantes y una densidad no superior a los 100 habitantes por kilómetro cuadrado.

Con estas premisas, la España rural reúne al 82 % de los **municipios españoles**; son mayoría los más pequeños -los que tienen menos de 5.000 habitantes-, ya que suponen el 78,1 % de ellos, mientras que solo 319 pueblos (el 3,9 % restante) poseen entre 5.000 y 30.000 habitantes.

De los 47.450.795 **personas empadronadas en España** el pasado año, **7.538.929 (el 15,9 %)** **viven en localidades rurales** que se reparten por 424.220 kilómetros cuadrados (84 % del territorio nacional).

La población total censada en España ha aumentado un 0,6 % entre 2011 y 2020, un porcentaje que **sube hasta el 2,1 % en las ciudades** y que es **negativo (-7,1 %) en los municipios rurales**.

Las localidades del medio rural que pierden más población son las más grandes -esas 319 localidades con entre 5.000 y 30.000 vecinos- ya que su población se ha recortado un 8,6 % entre 2011 y 2020.



Foto de la España rural: el 16 % de la población y el 84 %

del territorio. Foto: Efeagro Archivo /Toni Galán.

Disminuye más la población masculina

Los padrones municipales apuntan a que tanto en los grandes pueblos como en las aldeas más pequeñas disminuye más la población masculina que la femenina.

Otras de las conclusiones que apunta el informe es que los municipios rurales están más masculinizados y envejecidos que los urbanos; **la radiografía del campo refleja que por cada cien mujeres hay de media 103,5 hombres, frente a los 94,8 hombres de las urbes.**

Desde 2011 hasta la actualidad, el **índice de masculinidad** ha retrocedido en los municipios urbanos un 1,4 % y en los rurales de mayor tamaño ha bajado un 1,2 %, mientras que en los más pequeños, los que no llegan a los 5.000 habitantes, este ratio ha subido levemente (+0,2 %).

*Vivir en el campo se diferencia de hacerlo en la ciudad porque hay **menos niños y más mayores.***

El porcentaje de **población rural menor de 15 años** es el 12,3 % (14,8 % de la urbana) y, el de los **mayores de 65 años**, el 23,9 % (18,6 % en ciudades).

Tabla 1.1.1 Caracterización del Medio rural, España. 2020

Población, número de municipios, superficie y densidad.

Valores absolutos

2020	POBLACIÓN personas			MUNICIPIOS número	SUPERFICIE km ²	DENSIDAD hab/km ²
Tipo de municipio	TOTAL	HOMBRES	MUJERES			
Rural 30.000 a 5.000 hab.	3.068.158	1.534.135	1.534.023	319	74.255	41,3
Rural < 5.000 hab.	4.470.771	2.299.883	2.170.888	6.352	349.965	12,8
Rural, TOTAL	7.538.929	3.834.018	3.704.911	6.671	424.220	17,8
Urbano	39.911.866	19.421.572	20.490.294	1.460	80.525	495,6
TOTAL	47.450.795	23.255.590	24.195.205	8.131	504.745	94,0

Valores relativos (%)

2020	POBLACIÓN			MUNICIPIOS	SUPERFICIE
Tipo de municipio	TOTAL	HOMBRES	MUJERES		
	% del total España	% respecto al total tipo de municipio	% respecto al total tipo de municipio	% del total España	% del total España
Rural 30.000 a 5.000 hab.	6,5	50,0	50,0	3,9	14,7
Rural < 5.000 hab.	9,4	51,4	48,6	78,1	69,3
Rural, TOTAL	15,9	50,9	49,1	82,0	84,0
Urbano	84,1	48,7	51,3	18,0	16,0
TOTAL España	100,0	49,0	51,0	100,0	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de datos del Padrón municipal del INE

La evolución de la pirámide poblacional indica que la **mayoría** de la población del medio rural **vive en municipios rurales pequeños** y que, en los grandes, la distribución de la población tiende a parecerse más a la de los urbanos.

Según el MAPA, **el número de habitantes rurales de cero a cuatro años de edad y de la franja de 20 a 34 años han sido los que más han descendido**, en concreto un 20 % en la última década; en contraste, el grupo de 55 a 59 años ha crecido un 30 % y el de más de 90 años, un 50 %.

Tabla 1.1.2. Caracterización del medio rural por comunidad autónoma. Población y superficie. Porcentaje respecto al total, 2020.

2020	RURAL, total		Total		% Rural / Total	
	Población (habitantes)	Superficie (Km²)	Población (habitantes)	Superficie (Km²)	Población	Superficie
Andalucía	1.926.635	58.808	8.454.471	87.580	22,8	70,8
Aragón	422.356	46.462	1.228.381	47.689	34,0	95,3
Principado de Asturias	214.220	9.244	1.218.784	10.804	17,6	87,2
Islas Baleares	111.636	1.029	1.178.545	4.982	9,0	38,6
Canarias	214.765	5.985	2.175.952	7.445	9,9	82,4
Cantabria	62.687	4.239	582.906	5.268	10,8	80,1
Castilla y León	658.330	90.483	2.324.218	92.869	28,3	96,4
Castilla – La Mancha	902.330	72.038	2.845.231	79.408	31,7	90,8
Cataluña	636.436	24.837	3.780.479	32.838	16,8	71,7
Comunidad Valenciana	368.907	15.906	5.267.353	23.264	7,0	68,9
Extremadura	522.207	36.818	1.063.987	46.835	49,1	80,0
Galicia	696.498	24.848	2.701.989	29.577	25,8	84,3
Comunidad de Madrid	138.637	3.588	6.739.898	8.022	2,0	44,5
Región de Murcia	176.808	5.264	1.518.261	8.218	11,6	48,9
Comunidad Foral de Navarra	178.177	8.876	681.137	9.881	27,1	83,6
País Vasco	186.234	4.484	2.220.504	7.092	8,4	62,1
La Rioja	64.740	4.476	318.374	5.026	20,3	89,0
Ceuta	0	0	84.202	20	0	0
Melilla	0	0	87.376	14	0	0
TOTAL ESPAÑA	7.538.829	424.228	43.450.796	564.346	17,3	84,9

Fuente: Elaboración propia a partir del Padrón municipal del INE

Extremadura, líder en población rural

Extremadura es la comunidad autónoma con un mayor porcentaje de población rural (el 49,1 % del total, 522.207 personas) y **Andalucía** la primera región en valores absolutos (1.926.635 personas, el 22,8 % de su población).

Castilla y León, por su parte, encabeza a lista de las regiones con mayor porcentaje de territorio considerado rural, en su caso el 96,4 % de la superficie total, unos 90.483 kilómetros cuadrados, que además es la mayor extensión autonómica en términos absolutos.

Nace un nuevo ingrediente saludable en la industria alimentaria: harina de caqui

Una nueva harina de caqui se incorpora a los ingredientes de la industria alimentaria con propiedades antioxidantes, colorantes, espesantes y nutritivas para la elaboración de yogures, patés, salsas, pastas e incluso repostería.

[Efeagro](#)

La harina de [caqui](#) ya es una realidad. Investigadores del grupo de Industrialización de Productos de **Origen Animal** (IPOA) del Centro de Investigación e Innovación **Agroalimentaria y Agroambiental** (CIAGRO) de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche han desarrollado en el campus de Desamparados, en Orihuela, esta novedosa harina que es fuente de **fibra dietética** y **azúcares** de origen natural a partir de la **piel y pulpa** sobrantes de la elaboración de zumo de **caqui**.



Las investigadoras que han diseñado la harina de caqui.
EFE/Morell

Las propiedades de la harina de caqui

Este excedente natural se deshidrata y se muele en dos procesos de escasa complicación tecnológica y relativo bajo coste para obtener un polvo con numerosas ventajas para la industria de los alimentos por su *“alto contenido de compuestos bioactivos”*, según ha relatado a Efe la científica Raquel Lucas González.

La harina de caqui contiene una alta cantidad de **carotenos** (con actividad provitamina A), compuestos **polifenólicos** (antioxidantes con propiedades anticancerígenas) y fibra, y diferentes estudios han demostrado que el consumo regular de esta **fruta** ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, a disminuir el colesterol en la sangre y a mantener los niveles de glucosa estables.

Los investigadores del **CIAGRO** han incorporado con éxito esta harina en la elaboración de pasta y de paté.

La pasta con harina de caqui requería menor tiempo de cocción

que la pasta tradicional y, además, su índice glicémico se redujo mientras que en el caso del paté con caqui aumentó su coloración rojiza lo cual fue apreciado por los consumidores encuestados y la harina ejerció protección a las **grasas** frente a la oxidación.

Por sus especiales características, podría tener también aplicación en **productos de panadería o repostería** en sustitución del trigo y como fuente de azúcares naturales, o incluso en salsas por sus cualidades espesantes.



Eñado la harina de caquiEFE/Morell

Además, el aprovechamiento de estos desperdicios o “coproductos” (la piel y la **pulpa** sobrante de hacer el **zumo**) elimina un quebradero de cabeza a los fabricantes de zumo puesto que, aproximadamente, por cada kilogramo de **caqui**, **500 gramos** acaban en zumo y la otra mitad en excedente, con el que a menudo no se sabe qué hacer.

Se da la circunstancia de que este sobrante de piel y pulpa

debe ser gestionado con cierta premura porque fermenta y esto requiere de unos gastos de transporte y de depósito en centros de gestión de residuos.

“La harina se obtiene mediante un proceso sencillo de poco más de 24 horas que no obliga a demasiada inversión, que no genera residuos y que da valor económico”, ha destacado Lucas González.

El boom del caqui

El **caqui** ha experimentado un auténtico ‘boom’ en **España** desde comienzo de los años 2000 y normalmente se comercializa tanto en fresco como en **zumos**, ya sea en solitario o mezclado con **cítricos y mango**.

Desde entonces, España se ha convertido en el segundo país productor, solo después de China.

Bajo la dirección científica de Juana Fernández López y Manuel Viuda Martos, este nuevo ingrediente (la harina de caqui) podría tener una buena aceptación en el mercado tanto como colorante alimentario natural por su color anaranjado parecido al azafrán, como ligante de agua o espesante, como antioxidante natural e incluso como fuente de nutrientes.

En palabras de Juana Fernández López, **esta harina es compatible con una “industria sostenible”** que no emite residuos y la denominada *“economía circular”* porque reintroduce en la industria alimentaria un sobrante que acabaría desechado.

El caqui ha sido una de las frutas objeto de investigación de este grupo **IPOA-CIAGRO**, que también trabaja en la valorización de otros coproductos de la industria agroalimentaria como cítricos, la chufa, el dátil y la granada

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 Ovejuna 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 Ovejas. 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.