

Chef Ángel León, la agricultura marina, una solución culinaria y climática

El Chef del mar, Ángel León, tiene en su restaurante un ejemplo de la obtención de alimentos a través de la agricultura marina y, además, la creación de excelentes platos.

El chef Ángel León ha dado junto a su equipo, una [clase magistral](#) para hacer un repaso de **recetas** y proyectos innovadores.

Este conocido [cocinero](#), plantea, y él lo ha conseguido, aprovechar el potencial de las marismas como huerta y despensa de proteínas.

Algunos ejemplos claros son, arroces con plancton, la **zostera** como **cereal del mar**, y ¿por qué no? [Verduras regadas con agua salada](#).



Cereal marino, el cultivo más sostenible del mundo

De Aponiente, su restaurante dice, que es como “*surreal*” como un centro de búsqueda de ideas para ampliar la oferta de **alimentos**. *Hay proteínas suficientes, solo hay que cambiar la mente.*

Este cocinero e investigador, ostenta tres **Estrellas Michelin** y está en la lista de los 100 Mejores restaurantes del mundo, **50 Best Restaurants**.

El chef León, está impulsando la plantación de verduras en “Navazos” o como también se le conoce, “*Cultivo desterrado*”

esto, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

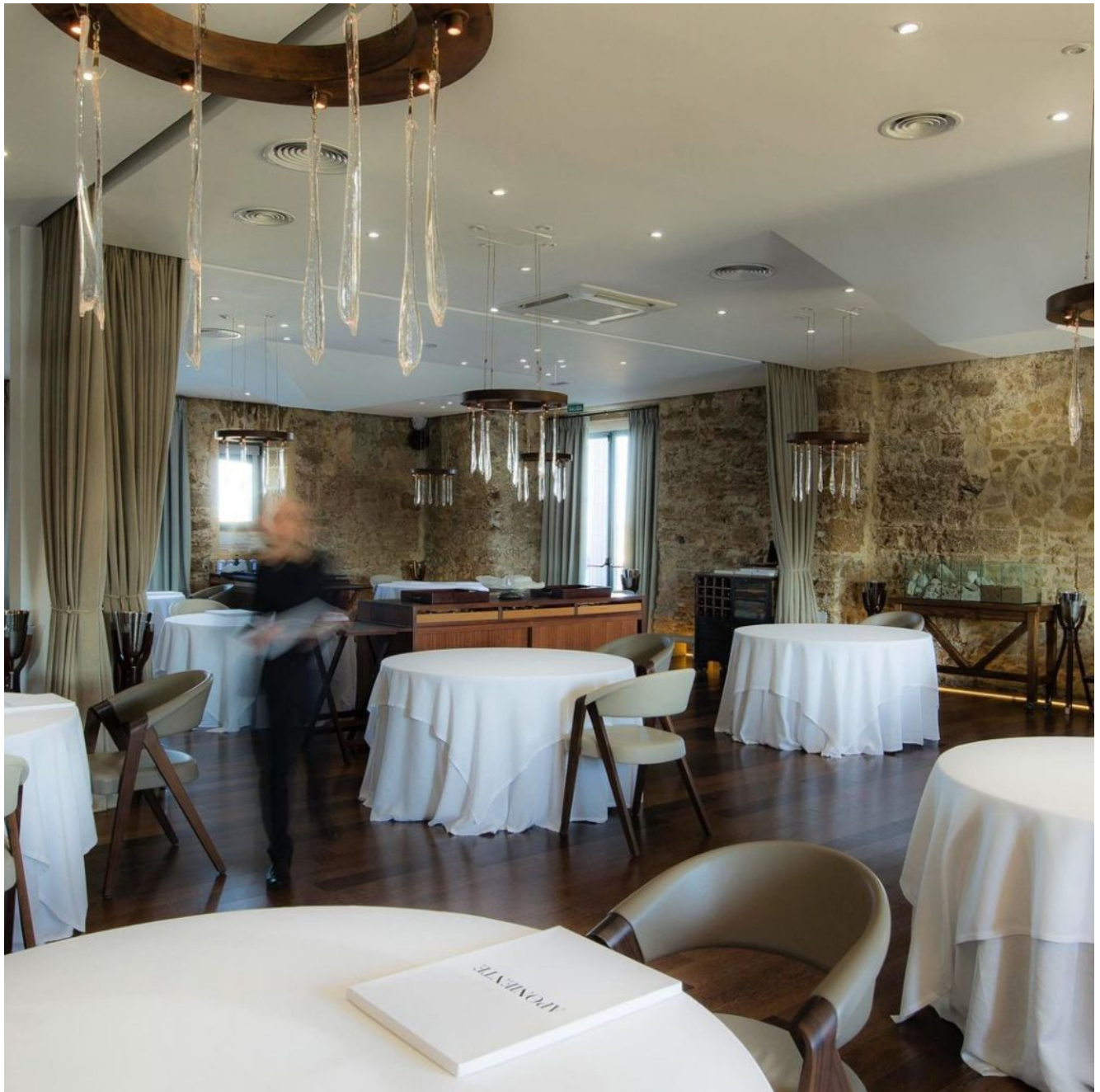
Comenta: *“Se debe aprovechar la salinidad de la desembocadura del Guadalquivir”.*













Restaurante Aponiente

El restaurante **Aponiente**, ha regenerado una zona abandonada en las inmediaciones al **Parque Natural de la Bahía de Cádiz**.

Esta zona cuenta con esteros adecuados para la cría de **pescados**, el ecosistema es como un spa para los peces, dice el mismo **Ángel León**.

En otro orden de ideas, el cocinero lleva un positivo mensaje de conservacionismo en su clase magistral. “El **plancton**

produce el 80 % del oxígeno que respiramos” y la marisma es el segundo hábitat con más potencial para el secuestro de carbono” así de claro son las palabras del **cocinero andaluz**.

El **chef Ángel León** cuenta con colaboradores como el Instituto de Investigación Marina (Inmar) y la fundación acuícola Ctaqua. **Rafael Monge**, uno de los proveedores, **cultiva hortalizas y plantas en navazo**, un sistema ancestral que aprovecha el **agua salada** para el riego y que también se encuentra en Huelva, el sur de **Portugal** o en **Túnez**.

El futuro del planeta depende de hombres como este cocinero, **Ángel León**, quien ha visto en la cocina, no solo la **profundidad del mar**, sino las infinitas posibilidades de **alimentación**.

Fotos: Aponiente

Gobierno y pescadores se reunirán el 15 de marzo por el alza del gasóleo

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se reunirá con los pescadores para analizar la subida de precios del gasóleo.

La secretaria general de **Pesca**, Alicia Villauriz, *“ha declarado que se abordará en un encuentro monográfico dada la situación generada por la subida del combustible”*.

Así mismo, el Gobierno ya estudia «todas» las posibilidades» para llevar unas ideas claras en las propuestas para que en el

encuentro se puedan allanar soluciones.

La Secretaria general Villauriz, ha declarado que, el análisis tendrá en cuenta que el impacto de la subida de precios «*no es el mismo*».

Las cofradías

Las **cofradías de Pescadores** han manifestado la situación con «el goteo continuo» de amarres de barcos. Ya hay quienes han dejado de trabajar en **Barbate** (Cádiz), **Isla Cristina** (Huelva), **A Coruña** o **Celeiro**, según el presidente de su federación, **Basilio Otero**.

Al **Ministro Luis Planas**, se le ha solicitado que haga pronto el anuncio de las medidas a tomar, de lo contrario, la **flota** terminará amarrada en su totalidad y esto pasará en un futuro no muy lejano.



Gobierno y pescadores se reunirán por el alza del gasóleo.
Foto: **Ministro Luis Planas**

Hasta el momento las pescaderías españolas han escapado de una [subida de precios](#) excesivos en sus productos, a pesar del alza en **energía y combustible**. Esto lo ha indicado la federación de los detallistas de pescados (**Fedepesca**).

Desde Fedepesca han señalado que, hay clientes «muy nerviosos» con «las malas noticias». Las oyen «por todas partes» y «empieza a haber miedo al desabastecimiento» ante el paro de [transportes](#) anunciado así como el de algunos pesqueros.

El aceite girasol escasea y encarece al aceite de oliva

La falta de aceite de girasol por la guerra en Ucrania, país del que España importa más del 60 % de este producto, ha puesto el foco en el aceite de oliva como sustituto, lo que ha aumentado sus precios en origen y lleva ya a algunos expertos a advertir de su desabastecimiento si el conflicto bélico perdura.

El **aceite de girasol** está comenzando a dar visos de escases en los mercados, debido ya que España importa más del 60% a Ucrania.

Esto ha causado que la demanda por parte del **consumidor** del **aceite oliva** aumente con amenazas de causar desabastecimiento.

Esta semana las grandes **cadena de supermercados** comenzaron a vender con racionamiento el **aceite de girasol**. Las compras nerviosas dan paso entre los consumidores que prevén **desabastecimientos** del mismo.

El **aceite de girasol** es altamente demandado por la **restauración**, de hecho, son quienes hacen grandes compras del producto al mayor.

España, es el primer productor de **aceite de oliva** a nivel mundial con un 45% del total de la producción. Es posible que sea este, **el aceite de oliva**, quien pueda paliar la escasez del **aceite de girasol**.



Actualmente España consume de manera interna, solo un tercio de **aceite de oliva** de su producción, el resto se exporta. La cantidad usual que se coloca en el mercado a la venta es de unas 190.000 toneladas.

De mantenerse la escasez del **aceite de girasol**, provocará una mayor demanda del aceite de oliva, hablamos de unas 90.000 toneladas. Si, la campaña próxima, la cual se prevé que será mala por la sequía, se pueden producir tensiones de precio y desabastecimiento del aceite de oliva.

Hablan los expertos

«Es que no hay», asegura Juan Vilar, consultor y experto del

sector

«el stock de seguridad de la oferta sobre la demanda es de 190.000 toneladas nominales. Si se detraen unas 90.000 es muy probable que los [mercados se vean desabastecidos](#) de aceite de oliva. Simplemente, con que haya un incremento adicional por algún otro factor de consumo, va a haber un desabastecimiento».



El aumento de precios en origen que ha experimentado el **aceite de oliva**, se ha colocado por encima de los 3.400 euros por tonelada en el virgen extra, casi 3.400 en el virgen y más de 3.200 en el lampante.

Vilar ha indicado “la guerra en Ucrania ha acentuado un problema que ya estaba presente debido a las malas previsiones de producción para la próxima campaña”.

A estos dos factores hay que sumarle la subida de los **costes**

de producción provocados por las alzas en la energía y las **materias primas**.

El director general de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), [Primitivo Fernández](#) ante la falta de **aceite de girasol**, dice:

«La industria tiene que adaptarse» y si España es el primer productor de aceite de oliva y también de orujo «tiene que aprovecharlo».

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”.*

Alimentos y bebidas dirigidos a menores no podrán ser anunciados por famosos

El Ministerio de Consumo ha decretado que se regulará la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores.

Además, se prohíbe hacer uso de la imagen de personalidades relevantes o deportistas y profesionales de programas infantiles.

La nueva regulación sobre alimentos y bebidas, afectará a los horarios de protección reforzada y a los espacios publicitarios de programas dirigidos a un público infantil.

El decreto alcanzará a la [televisión y a la radio](#), cines, internet, redes sociales, webs o Apps. Esto cuando el mensaje vaya a un público menor de 16 años.

Las publicidades en medios impresos también se verán dentro del marco de la regulación, sin dejar de lado embalajes.



Famosos no podrán hacer publicidad de alimentos y bebidas dirigidas a menores

Con estas premisas las empresas podrán tener su propia autorregulación siempre y cuando suponga un marco de mayor protección al menor que la propia norma.

El real decreto sobre alimentos y bebidas se somete desde hoy y durante 15 días hábiles, al trámite de información pública.

Así las organizaciones de consumidores, asociaciones de publicidad y la patronal de alimentación, entre otras, podrán hacer sus aportaciones al texto.

Se estima la aprobación en **Consejo de Ministros** para el finales de este año. Deberá pasar por Bruselas y tener el dictamen del Consejo de Estado.

Categorías de productos

Cinco tipos de productos no podrán hacer publicidad dirigida a menores, esto, sea cual sean sus contenidos de nutrientes.

Confitería de chocolate y azúcar, barritas energéticas y coberturas dulces y postres son las primeras categorías afectadas.

A estas le siguen pasteles, galletas dulces y demás productos de pastelería. Tampoco se podrán anunciar **zumos, bebidas energéticas ni los helados.**

Para el grupo restante de alimentos y bebidas habrá un límite de contenido en nutrientes por cada 100 gramos.



Cinco tipos de productos no podrán hacer publicidad dirigida a menores

Podrán anunciar todos aquellos que sus grasas totales y saturadas, el azúcar total y el añadido, y los niveles de sal, estén debajo de los límites establecidos.

El Ministerio de Consumo ha justificado el