

Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Natalia Díaz es una joven tinerfeña que comenzó su andadura emprendedora fabricando envoltorios de cera de abeja en su casa, como alternativa al plástico, para su uso personal, hasta advirtió el interés de la gente y lo lanzó como proyecto empresarial.

[Efeagro](#)

Ella y las [abejas](#) han estado predestinadas a caminar juntas desde hace diez años, cuando estudiaba biología en la universidad y puso una colmena *“a modo de experimento”* que le entusiasmó tanto que su trabajo siempre ha estado vinculado a ellas desde entonces.

Actualmente tiene 200 colmenas, cuyas abejas polinizan su huerta y le proporcionan miel y cera con la que fabrica sus envoltorios ecológicos.

Fundó [EcoAlpisa](#), donde además de elaborar los envoltorios para conservar los alimentos con la cera de sus abejas, produce bolsas de algodón ecológico porque su objetivo es combatir el plástico.

“Este proyecto fomenta la protección de los polinizadores silvestres”

En EcoAlpisa, además, utiliza energía renovable y con este proyecto que *“fomenta la protección de los polinizadores silvestres”* ganó el Certamen Nacional de Jóvenes

El círculo ecosostenible

Uno de los objetivos principales de Natalia al comenzar su proyecto era no **“generar más residuos a la Tierra”**, por eso la finca se alimenta de energía eólica, dado su enclave natural en la Cueva del Viento (Icod del los Vinos) -unos de los tubos volcánicos más grandes del mundo- y mediante placas solares.

En cuanto al regadío de su huerta de verduras, relata que en su localidad “hay un problema con el vertido de agua de las casas y no quería formar parte del problema” y, por eso, **creó un sistema de depuración de aguas naturales a través del cual se riega su explotación**, que después polinizan las abejas de la finca.



Mujer joven y apicultora fabrica envoltorios de cera de abeja contra el plástico

Es un círculo “natural” del ecosistema que se cierra gracias a proyectos como este que intentan que la naturaleza sea un medio de vida circular y sostenible, y que además “no genere residuos”.

Las abejas son la base de todo

*“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo, incluidos nosotros, depende de las abejas”, afirma, rotunda, Natalia. Y añade que **“estos seres vivos son la base de todo, si ellas no estuvieran las cosas serían muy diferentes”.***

“El 70 % de lo que come cualquier ser vivo depende de las abejas”

A modo de ejemplo explica que ***“para que las cabras coman hierba, tiene que haber una semilla, y por lo tanto una flor y un proceso de polinización, del cual se encargan las abejas y los polinizadores silvestres”.***

Es el comienzo de ese círculo sostenible que proyectos como el suyo quieren lograr para evitar, entre otras cosas el cambio climático, que es uno de los *“problemas”* que la joven se encontró, porque *“ahora mismo en Canarias debería estar todo verde gracias a la lluvia y no lo está porque no ha llovido nada”.*

Esto significa que las abejas no tienen mucho que polinizar porque lo que antes era un campo *“lleno de flores”* ahora es un terreno parcialmente *“muerto”* y, por ende, no pueden producir miel.

Pero Natalia no se paraliza por nada y continúa *“inventando”* actividades y negocio.



Con esa actitud consigue de sus abejas mucho más y, **además de producir los “ecoenvoltorios” y las bolsas de algodón ecológico, hace visitas guiadas a las colmenas y da charlas sobre la importancia de la apicultura, la conservación del medio ambiente y la biodiversidad.**

Porque, “si tuviera que vivir solo de la miel” de sus 200 colmenas....

El futuro de emprender

“*El futuro de los intentos*”, como ella lo ha denominado, su futuro en definitiva, **se basa en conseguir estabilizar la empresa** porque “falta que la empresa se asiente bien y consiga una estabilidad económica dentro del sector primario, que es complicado”.

Otro de sus planes a medio-largo plazo es generar empleo, actualmente su padre y una joven en prácticas le ayudan a sacar el trabajo adelante, pero Natalia pretende “*crear un*

equipo de trabajo que la ayude con todas las labores de la finca cuando sea posible”.

En busca del mejor roscón de Reyes

Una vez superados los menús de Navidad y la comilona de Año Nuevo, queda aún el postre gastronómico de la Navidad: el roscón de Reyes; un dulce del que se venden unos 30 millones de unidades en todo el país y cuya versatilidad permite elaborar auténticas obras de arte comestibles.

[Efeagro](#)

El mejor roscón de [2022](#) tiene muchos candidatos. Como una auténtica artesanía será la hornada limitada que preparará el mejor panadero del mundo, [Domi Vélez](#), afincado en la provincia de Sevilla y donde, además de causar furor con sus panes, también encuentra un hueco para cumplir con las tradiciones navideñas.

El año pasado sustituyó el [azúcar](#) de la receta del roscón por arroyo -una reducción de mosto caramelizado-, y empleó nata de primera calidad y pistachos para hacer un roscón “innovador”, según explica Vélez a Efeagro.

Para las navidades de 2021 -un año que no olvidará, pues ha sido galardonado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB) [como el mejor de su oficio](#)-, ha ideado algo más tradicional.

Aún así, ha introducido cambios respecto a la tradicional

receta, como incluir un relleno de “*chantilly*” -nata con vainilla- y que la masa lleve agua de azahar, miel, harina de primera calidad y, por supuesto, masa madre de cultivo.

La fermentación es otra de las claves de su propuesta: se hará en un proceso largo que permitirá obtener “*una miga más jugosa*” y conseguir unos [matices](#) totalmente diferentes al romper la proteína, como ocurre “*con los guisos que se hacen a fuego lento*”, resume.

Como decoración, el mejor panadero del mundo apuesta por la azúcar nieve y la almendra, que “*va fantásticamente bien*” con el relleno que va a utilizar.

Mientras, en Cataluña, se ha elegido al roscón de Reyes que elabora el Forn Tarraconense de Tarragona como el mejor de la región, en la segunda edición del concurso organizado por Panàttics, gracias a una elaboración que superó a otras 70 propuestas.



El Roscón de Reyes 2022 de Domi Vélez Foto: Juan Duque Oliva.

Se prepara con masa madre fermentada cuatro veces antes de cocerla, por lo que se tarda alrededor de dos días en acabar de cocinarlo.

Otros de los nombres propios de la gastronomía dulce, [Oriol Balaguer](#), coincide en la necesidad de fermentar hasta dos días sus roscones de La Duquesita, ya sean sin relleno o con nata, trufa o crema tostada; en su caso, el acabado incluye el tradicional decorado con fruta escarchada.

Un producto versátil más allá de los Reyes Magos

Para el secretario general de la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (**Ceopan**), **José María Fernández del Vallado**, la versatilidad de este producto está siendo una de las claves de su éxito, gracias a la *“variedad y la originalidad de las recetas de los artesanos”*.

Asegura a Efeagro que cada año se supera la venta de roscones, entre otros motivos porque se está extendiendo la temporalidad de su consumo: ya no sólo se reduce al desayuno del Día de Reyes, sino que se extiende durante las semanas de Navidad e incluso se puede encontrar en otras épocas del año, como ocurre ya también con las torrijas de Semana Santa.



Roscón de Reyes de Oriol Balaguer. Foto: La Duquesita.

“Ahora es más normal que cada hogar consuma más de un roscón por temporada”, apunta.

Y al igual que en el resto del sector del dulce, triunfan cada vez más los **roscones más pequeños** -de una o dos porciones-, para adaptarse a todo tipo de familias; del mismo modo que se asienta la tendencia de reducir el azúcar en las recetas o su sustitución por otros edulcorantes.

Supermercados, pastelerías, maestros panaderos y *“cocinillas”* caseros tienen en el roscón de reyes el punto final gastronómico de los copiosos menús navideños; decidir cuál es el mejor es, como siempre, cuestión de gustos.

La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023

Los establecimientos de hostelería de España facturarán este 2021 entre un 25 y un 30 % menos que en el 2019, último ejercicio comparable previo a la pandemia, según las previsiones de la patronal que aspira a alcanzar la recuperación completa en 2023.

[Efeagro](#)

En un contexto de un incremento de contagios muy importante en la sexta ola de la pandemia, el presidente de la patronal de hostelería, José Luis Yzuel, ha subrayado este martes que aunque había muy buenas perspectivas de cerrar el año, al final estas expectativas *“se han derrumbado”* por el nuevo incremento de contagios.

“De nuevo veíamos la luz al final del túnel y, otra vez, ha vuelto a ser un tren que venía de cara”, ha resumido.

Según sus cálculos, las cenas de empresa han caído un 75 % y se augura *“un primero de año con una cuesta muy empinada”*, después de un final de año que *“esperábamos mucho mejor”*, pues la caja de este diciembre se quedará en 8.500 millones [frente a los 10.000 inicialmente previstos.](#)

Precisamente, mañana miércoles, el presidente del Gobierno, [Pedro Sánchez](#), reúne a las comunidades autónomas para abordar las posibles medidas necesarias para frenar los contagios.



La hostelería aplaza su recuperación hasta 2023. Terraza en las calles del centro histórico de Mahón, Menorca. Efeagro/David Arquimbau

La recuperación tendrá que esperar un año

Desde Hostelería de Madrid se asocia la recuperación del sector a varias causas que aún son incertidumbres con el impacto de la sexta ola, el tiempo que perdure el incremento de los costes, así como la inversión en promoción y turismo.

En lo que va de año y con datos hasta octubre, la hostelería

ha perdido más de 278.000 empleados, de los que 176.000 pertenecían al sector de la restauración.

Para el cierre del año, el informe de la patronal apunta la recuperación progresiva que se percibió a partir de junio, si bien aún hay un descenso de 30.000 trabajadores con respecto a 2020.

En el informe también se destaca que, mientras que el IPC general ha subido más de un 5 % en general, en la hostelería el incremento se ha quedado en el 1,9 %, muy por debajo de la subida del precio de algunos de sus insumos como alimentos, bebidas o la electricidad, un *“desacople preocupante”*, según el secretario general de Hostelería e España, Emilio Gallego.

Los datos del año de la pandemia

El Anuario con los datos cerrados de 2020 avalan el importante impacto que tuvo la covid en un sector que finalizó el primer año de pandemia con 364.000 trabajadores en ERTE y una caída de la facturación del 43 %.

Sólo un año antes, en 2019 el área de actividad que aglutina a restaurantes y alojamientos había facturado 130.841 millones de euros, lo que suponía el 8,5 % del Producto Interior Bruto de España.

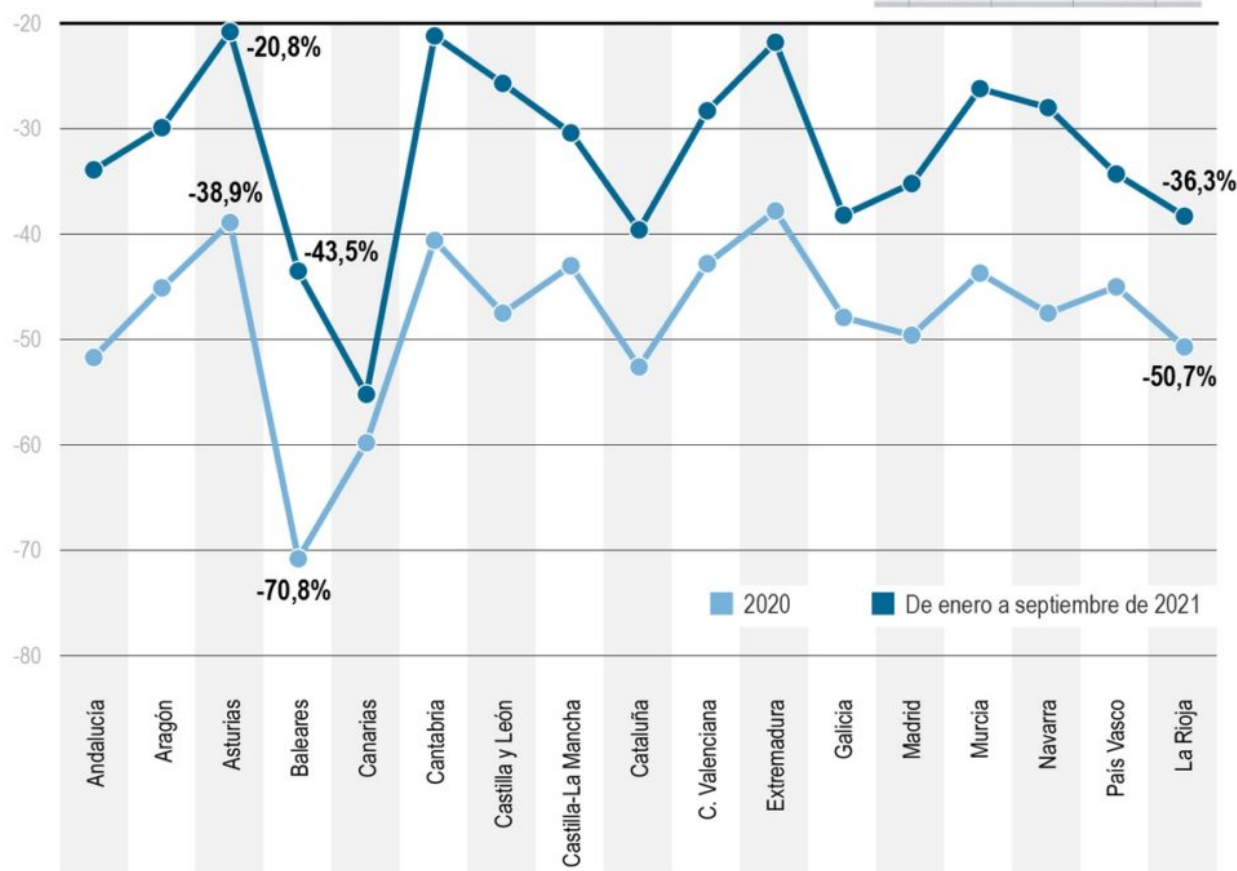
El secretario general de Hostelería de España, Emilio Gallego, ha definido al sector como la *“zona cero”* del *“tsunami”* de la pandemia en 2020, un ejercicio que terminó sólo con el 70 % de las empresas a pleno rendimiento, aunque *“aguantó”* 1,4 millones de puestos de trabajo.

El sector de la hostelería en España

En 2020 cayó un 51,4%, mientras que en 2021 (Ene-sep) la caída respecto a 2019 fue del 36,9%

Cifra de negocios de la hostelería

Respecto al año 2019, en %



Fuente: Hostelería de España

Borja García / Agencia Efeagro

Infografía sobre la cifra de negocio en hostelería. Foto: Borja García.

Del desglose territorial, se deriva que las diferentes realidades han divergido aún más con la pandemia; así hubo comunidades autónomas con menos afectación por la composición de su demanda, como Extremadura que redujo su caja un 26 % o Asturias con un 27 %.

En el otro lado de la balanza, donde más bajó a facturación fue en Baleares que perdió un 65 %, Canarias (-52 %) y Cataluña (-44%); en las grandes ciudades hay factores que están afectando mucho como el teletrabajo o la falta de viajeros de lujo y de negocios.

Sobre la confianza del sector, Gallego ha subrayado que en 2020 se vio la máxima caída y la máxima mejora en los índices, con el incremento de costes y de la energía como las

principales preocupaciones para los empresarios.

Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

No todas las flores se pueden comer, pero las que sí visten ensaladas, platos y dulces con colores y sabores intensos, una tendencia al alza en la restauración tras su reapertura después de los peores meses de la pandemia, como prueba el que se hayan disparado los pedidos a los productores españoles.

[Efeagro](#)

Violas o pensamientos mini, pétalos de rosas y flores de ajo, alhelí, jazmín o hinojo son algunos ejemplos de los ingredientes que estas navidades pueden distinguir una comida o cena y que además de **aportar belleza al plato** -bien frescas, cristalizadas, liofilizadas o deshidratadas-, pueden degustarse sin ningún problema.

Tras un año 2020 que fue **“catastrófico”** tanto para la flor cortada decorativa como para las flores comestibles, varios operadores de este último negocio han coincidido en asegurar a Efeagro que la **demanda de pedidos se ha disparado** de cara a la celebración de las **próximas fiestas**.

La consejera delegada de la productora de flores comestibles [Innoflower](#), Laura Carrera, reconoce que “comer

flores no es lo normal”, aunque hay referencias de ello que datan de más 2.000 años en China y otras posteriores de la Roma clásica.

“Con la popularización de la ‘nouvelle cuisine’ a partir de los años 70 y 80, las flores comestibles se volvieron a poner de moda”, ha recordado antes de apuntar que en España hay una larga tradición, por ejemplo, de condimentar platos con los pistilos de la flor del azafrán.



Esta compañía, con sede en Zaragoza y fincas en dicha provincia y en la de Soria, cuenta con un amplio surtido de más de **media centena de flores comestibles que sirven durante las 52 semanas del año.**

Sabores ilimitados

*“Hay flores insípidas, dulces, amargas, saladas o con notas metálicas que aportan textura y color y que, en algunos casos, pueden cambiar el sabor del plato: **la magia la tienen los cocineros**”, ha comentado.*

Estas **“joyas comestibles”** cada vez son más demandadas por la restauración española, que estas Navidades está “desbordando la demanda” y permitirá a Innoflower, puesta en marcha en 2016, finalizar el ejercicio con una **facturación de 500.000 euros**, una cifra similar a la de 2019.

Las versiones cristalizadas, liofilizadas y deshidratadas, así como la línea de **piruletas de flores**, con mayor vida comercial, son los productos que han abierto el campo de la **exportación** a esta firma, que vende estos productos a rincones de Dubai, Rusia, Francia -el mayor consumidor de flor comestible de Europa- o de Italia.



Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

*“Esperamos **duplicar la producción en un año** con la apertura de nuevas fincas y creemos que a medio plazo se podría multiplicar las ventas por cinco o por seis”, ha avanzado Carrera.*

Un consumo que va a ir a más

El propietario de **Microgreens**, [José Ángel Castillo](#), que comenzó en 2017 a producir flores comestibles ecológicas en Nerja (Málaga) “porque los restaurantes de la zona las pedían”, ahora vende también su producción en los mercados de Madrid, Córdoba y Jaén.

“Su consumo en España va a ir a más, no es una moda, es una tendencia que viene para quedarse, como ya ocurre en Francia o en Italia”, ha sentenciado.

Desde sus invernaderos, que en verano cubre con mallas de sombra en vez de con plásticos, ha asegurado que los pedidos no han parado de crecer desde el pasado mes de noviembre: **“ahora hay más demanda que oferta”**.

Alta cocina y Masterchef

El administrador de [Garanfruit Agro](#), **Vicente Ripoll**, se ha mostrado convencido de que fenómenos como el programa televisivo **Masterchef** o el auge de la **alta cocina** en España han **impulsado el conocimiento y la utilización de las flores comestibles** en la gastronomía durante el último lustro.

“No es fácil encontrarlas en los lineales de los supermercados e hipermercados, pero está claro que su consumo se va a impulsar, porque ya no solo importa el sabor de un plato, si no también su presentación o limpieza, ya que lo visual ha ganado terreno”, ha señalado.

Garanfruit Agro, que comercializa sus productos con las marcas Innobrotes y Maycagreens desde Algemesí (Valencia), ha pasado en seis años de tener 400 metros cuadrados dedicados al **cultivo de flores comestibles** a alcanzar los **4.000 metros cuadrados**; en 2022 espera facturar entre un 10 y un 15 % más que este ejercicio.

“Seguiremos creciendo en flor comestible, porque es un negocio al alza que comenzó con los chefs con estrella Michelin y al

que se están sumando ahora otros con menús más asequibles, que ven en este ingrediente culinario un reclamo que les distingue”, según Ripoll.





Picos puntuales de ventas

El gerente de producto de la mayorista hortofrutícola [CMR Infinita](#) de **Mercamadrid**, Jaime Muñoz, se ha mostrado convencido de que el negocio de la flor comestible “seguirá

creciendo", con sus **"picos puntuales" de ventas**, que se producen en **Navidad** y que se trasladan en **verano** desde las grandes ciudades a las zonas de costa.

La **celebración de bodas y comuniones** o el día de **San Valentín** también marcan el repunte de la demanda, ha añadido.

No hay legislación "ad hoc"

El jefe del Departamento de Derecho Alimentario del centro tecnológico [Ainia](#), **José María Ferrer**, ha precisado a Efeagro que la **legislación sobre qué flores son aptas o no para consumo humano no está contemplada de forma directa en la normativa** comunitaria y española.

"No existe un legislación "ad hoc" que pueda facilitar una lista oficial en la que te dicen qué especies puedes comer", por tanto debemos **tener en cuenta la legislación alimentaria de carácter general** (Reglamento 178/2002), ha matizado.

También, a su juicio, hay que tener en cuenta aquellas **disposiciones** en las que se contemplan las flores comestibles, por ejemplo, el **límite de residuos máximos en alimentos** (Reglamento UE 396/2005) o la regulación de otros productos en los que están presentes las flores, como es el caso de la **legislación sobre condimentos y especias**.

"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 ...

Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022

La Guía Michelin España y Portugal 2022, presentada este martes en Valencia, no incluye ningún nuevo triestrellado, pero cuatro restaurantes españoles consiguen la segunda estrella y 27 la primera, además de que 41 logran el distintivo Bib Gourmand que premia la relación calidad-precio.

[Efeagro](#)

En el caso de Portugal, las [novedades](#) se reducen a los cinco que debutan con una y a los dos que reciben el sello [Bib Gourmand](#), y Andorra luce una primera estrella.

Éste es el listado de las nuevas estrellas de la [Guía Michelin España](#) y Portugal 2022.



Listado de las nuevas estrellas de la Guía Michelin España y Portugal 2022. EFEAGRO/Kai Försterling

ESPAÑA

Dos estrellas:

San Sebastián (País Vasco) – Amelia by Paulo Airaudo

Madrid (Comunidad de Madrid) – Smoked Room

Mallorca/Canyamel (Islas Baleares) – Voro

Toledo (Castilla-La Mancha) – Iván Cerdeño

Una estrella:

Alcossebre (Comunidad Valenciana) – Atalaya

Barcelona (Cataluña) – Atempo

Castroverde de Campos (Castilla y León) – Lera

Dénia (Comunidad Valenciana) – Peix & Brases

Dima (País Vasco) – Garena

Gran Canaria/Las Palmas de Gran Canaria (Islas Canarias) –
Poemas by Hermanos Padrón

Haro (La Rioja) – Nublo

Ibiza (Islas Baleares) – La Gaia

Madrid (Comunidad de Madrid) – Deessa

Madrid (Comunidad de Madrid) – Quimbaya

Mallorca/Palma (Islas Baleares) – Zaranda

Marbella (Andalucía) – Nintai
Miranda de Ebro (Castilla y León) – Alejandro Serrano
Ribadesella (Principado de Asturias) – Ayalga
Sagunt (Comunidad Valenciana) – Arrels
Salamanca (Castilla y León) – Ment by Óscar Calleja
Santander (Cantabria) – Casona del Judío
Santander (Cantabria) – El Serbal
Santiago de Compostela (Galicia) – Auga e Sal
Sevilla (Andalucía) – Cañabota
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – Nub
Tenerife/Adeje (Islas Canarias) – El Rincón de Juan Carlos
Torre de Juan Abad (Castilla-La Mancha) – Coto de Quevedo
Valencia (Comunidad Valenciana) – Fierro
Valencia (Comunidad Valenciana) – Kaido Sushi Bar
Valencia (Comunidad Valenciana) – Lienzo
Zarza de Granadilla (Extremadura) – Versátil

PORTUGAL

Una estrella:

Lagos (Algarve) – Al Sud
Lisboa – Cura
Porto – Vila Foz
Reguengos de Monsaraz (Alto Alentejo) – Esporao
Tavira (Algarve) – A ver Tavira

ANDORRA

Una estrella:

Soldeu – Ibaya

El Gobierno anuncia que exige

a los pescadores de La Palma de las cotizaciones a la Seguridad Social

[Efeagro](#)

El presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, ha anunciado la aprobación este viernes de un nuevo paquete de medidas para la isla de La Palma que incluirá duplicar las ayudas en materia de vivienda, más ayudas directas a diversos sectores y eximir a los pescadores de las cotizaciones a la Seguridad Social.

Sánchez ha avanzado la aprobación de esas medidas en declaraciones a los periodistas a su llegada a la reunión del Consejo Europeo que se celebra en Bruselas.

Sánchez ha avanzado igualmente que los trabajadores del sector pesquero no tendrán que cotizar a la Seguridad Social mientras no puedan faenar y que el aplazamiento del pago de las deudas **se va a extender hasta el 2 de mayo de 2022.**

A todo ello se sumará elevar en 12 millones de euros, hasta los 30 millones, [las ayudas directas a los agricultores, a los ganaderos y para la promoción de los productos agrícolas.](#)

El jefe del Ejecutivo, que ha precisado que las nuevas medidas serán tramitadas este viernes por el Consejo de Ministros, ha apelado a la prudencia tras la **ausencia de actividad del volcán** de La Palma en los últimos días y ha instado a esperar a que la ciencia concrete su futuro inmediato.

Mientras tanto, ha recalcado que el Gobierno va a seguir estando con los ciudadanos de la isla y muestra de ello va a ser ese nuevo paquete de medidas para relanzar la economía de la isla, ampliar las ayudas existentes y que puedan llegar

cuanto antes.



El Gobierno anuncia que exime a los pescadores de La Palma de las cotizaciones a la Seguridad Social. Foto: El país

Así, ha anunciado que se van a duplicar las ayudas en materia de vivienda, de tal forma que se va a aumentar el límite desde los 30.000 a los **60.000 euros**.

Serán ayudas complementarias a las indemnizaciones que ahora están recibiendo los afectados por parte de los seguros y a las que están facilitando otras administraciones.

Además, se aprobarán 17,5 millones de euros para ayudas a pequeñas y medianas empresas y para el relanzamiento del sector turístico.

El presidente del Gobierno ha insistido en que los ciudadanos de La Palma pueden tener claro que el Ejecutivo se va a seguir volcando en esa **crisis y no les va a abandonar**.

Además, ha aprovechado para resaltar el *“ejemplo de unidad”* que están dando las administraciones de diverso signo político ante este problema frente a los *“exabruptos que vemos -ha dicho en alusión a la sesión de control en el Congreso del miércoles- en muchos otros debates”*.

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 %.

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		
Rural 30.000 a 5.000 hab.	% del total España	% respecto al total tipo de municipio	% 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 11.2. Caracterización del medio rural por comunidad autónoma. Población y superficie. Porcentaje respecto al total, 2020.

2020	RURAL, total		Total		% Rural / Total	
	Población (habitantes)	Superficie (Km ²)	Población (habitantes)	Superficie (Km ²)	Población	Superficie
Andalucía	1.926.635	58.808	8.404.471	67.580	22,8	70,8
Aragón	423.358	46.402	1.329.391	47.689	31,8	95,3
Principado de Asturias	274.220	9.244	1.218.794	10.804	21,0	87,2
Islas Baleares	371.636	1.029	1.371.545	4.982	30,0	30,6
Canarias	274.765	5.985	2.375.962	7.445	8,3	82,4
Cantabria	62.687	4.289	583.906	5.268	14,2	82,1
Castilla y León	658.330	90.403	2.304.268	93.869	25,9	90,4
Castilla – La Mancha	902.300	72.038	2.045.231	79.408	44,1	90,8
Cataluña	636.436	24.837	3.380.479	32.108	6,9	77,7
Comunidad Valenciana	368.967	16.506	6.867.363	23.264	7,3	80,9
Extremadura	522.207	36.818	1.063.987	41.835	49,1	89,0
Galicia	606.498	24.848	2.701.899	29.577	25,7	84,3
Comunidad de Madrid	138.637	3.588	6.779.898	8.022	2,0	44,5
Región de Murcia	175.808	5.384	1.518.261	8.318	11,6	68,9
Comunidad Foral de Navarra	178.177	8.876	661.937	9.801	27,1	93,6
País Vasco	186.234	4.484	2.220.504	7.092	5,3	82,1
La Rioja	64.740	4.476	318.314	5.026	20,3	89,0
Ceuta	0	0	84.262	20	0	0
Melilla	0	0	87.376	14	0	0
TOTAL ESPAÑA	7.538.829	424.238	43.450.796	584.346	15,9	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.

Los animales pasan a ser reconocidos como seres vivos con sensibilidad

El Congreso de los Diputados español ha dado luz verde definitiva a la nueva normativa por la cual los animales dejarán de ser considerados “bienes inmuebles o cosas”, para reconocerles su naturaleza de “seres sintientes” o seres vivos dotados de sensibilidad.

Efeagro

El pleno del Congreso ha aprobado la proposición de Ley del PSOE y Unidas Podemos que prevé **la modificación del Código Civil, la Ley Hipotecaria y la Ley de Enjuiciamiento Civil sobre el régimen jurídico de los animales** para que dejen de ser tratados como objetos, dando el visto bueno previamente a varias de las enmiendas aportadas desde el Senado.

La iniciativa ha sido ratificada con el apoyo de todos los partidos políticos salvo VOX (extrema derecha), que ha votado en contra, y del Partido Popular (PP) (derecha), que se ha

abstenido.

El texto recoge **el reparto de los tiempos y las cargas de las mascotas en caso de rupturas familiares**, ya sean matrimonios o parejas de hecho, y, si no hay acuerdo, fija que la decisión final será de un juez.

La diputada del grupo parlamentario socialista Sandra Guaita ha subrayado que el texto refleja *“la lucha contra el maltrato y la crueldad”* en general, porque *“las violencias están relacionadas; aquellos que son violentos con los animales también lo son con las personas”* y hay que defender *“la empatía y el respeto”*.

Tras asegurar que España es uno de los países europeos *“con mayor abandono animal”* –*“se abandona un perro cada 5 minutos”*–, ha defendido una iniciativa que servirá para que las mascotas *“no sean embargadas ni abandonadas y se tenga en cuenta su bienestar”*.



Un trabajador alimenta a un ternero. Efeagro/Julien Warnand

Desde VOX, el diputado Ángel López Maraver ha acusado al Gobierno de *“avanzar en el disparate y la necesidad por humanizar al animal y deshumanizar al hombre”*, con una *“revisión jurídica peligrosa”* que *“abre las puertas al animalismo”*.

López Maraver ha explicado que la nueva ley *“otorga derechos a seres que no pueden asumir obligaciones”* y, por lo tanto, *“no pueden adquirir derechos equiparables a los de las personas”*.

Debate en la UE sobre transporte de animales vivos

Mientras, una comisión del Parlamento Europeo (PE) ha pedido pasar del transporte de animales vivos en la Unión Europea al de **material reproductivo, carne y carcasas**, como manera de proteger el bienestar animal.

Esa comisión, que durante 18 meses investigó las presuntas violaciones de las normas de la UE sobre la protección de los animales durante el transporte, adoptó con 30 votos a favor y una abstención un informe que denuncia que las normas europeas sobre transporte de animales están *“desactualizadas, son engañosas y no se aplican correctamente”*.

Además, *“no tienen plenamente en cuenta las diferentes necesidades de transporte de los animales”*, según esa comisión, que pidió también **“un mayor control de las exportaciones y la prohibición del transporte de animales muy jóvenes”**.

Para llevar a cabo el informe, los eurodiputados recopilaron información de ciudadanos y ONG sobre violaciones del bienestar animal durante el transporte, incluido el hacinamiento, la carencia de suministro de agua o alimentos durante los viajes, el transporte durante temperaturas extremas o los tiempos de viaje prolongados.

Sobre la base de las conclusiones, los eurodiputados aprobaron

un proyecto de recomendaciones por 24 votos a favor, 1 en contra y 5 abstenciones.



Los animales pasan a ser reconocidos como seres vivos con sensibilidad

En particular, piden a la Comisión y a los países de la UE que aumenten sus esfuerzos para respetar [el bienestar de los animales](#) durante el transporte y pongan al día la legislación.

Entre otras medidas, abogan por utilizar cámaras de circuito cerrado de televisión, sobre todo en la carga y descarga de los animales y prohibir el transporte de animales muy jóvenes (menores de 35 días).

Otro problema del que advierten son las **temperaturas durante los viajes del ganado**.

Para controlarlas, solicitan a las autoridades nacionales que aprueben planes de viaje solo cuando las temperaturas se encuentren entre los 5 y los 30 grados y que se introduzcan dispositivos de registro de temperatura, humedad y amoníaco en los vehículos.

Los eurodiputados también instan a la Comisión a que establezca **límites de tiempo de viaje para todas las especies y edades de los animales.**

Los eurodiputados abogan por una transición hacia un sistema más eficiente y ético, que favorezca el transporte de material reproductivo en lugar de ganado reproductor y la carne y carcasas en lugar de animales vivos.

Piden a la Comisión que presente urgentemente, a más tardar en 2023, un plan de acción para apoyar esta transición, incluida una propuesta sobre un fondo específico para minimizar los impactos socioeconómicos de los cambios que deben realizarse.

Por otra parte, piden a Bruselas poner freno a la exportación de animales vivos ya que *“no existe un sistema de control” para el transporte de animales a países no pertenecientes a la UE.*