

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.

Convocadas las ayudas a la pesca y la acuicultura del plan español de recuperación

El Boletín Oficial del Estado (BOE) ha publicado un programa de ayudas a la pesca y la acuicultura contempladas en el plan español de recuperación, transformación y resiliencia, financiado con fondos europeos.

Efeagro

Recoge así el decreto aprobado por el Consejo de Ministros por el que se establecen las bases reguladoras de subvenciones a agrupaciones de entidades que realicen proyectos de inversión y reforma en materia de **investigación para el desarrollo tecnológico, la innovación y el equilibrio de la cadena de comercialización** en el sector pesquero y de la acuicultura.

La [convocatoria de 2021](#) consta de un presupuesto de un millón de euros, mientras que el resto de las ayudas se repartirán en 2022 (con cuatro millones) y en 2023 (con otros cuatro millones).

El programa define cinco ejes de actuaciones prioritarias para la gestión de los recursos, tecnologías de la pesca, de la acuicultura, tecnologías de la transformación y de la comercialización.



Convocadas las ayudas a la pesca y la acuicultura del plan español de recuperación

Podrán beneficiarse de las ayudas las corporaciones de derecho público y entidades asociativas de ámbito nacional que representen al sector extractivo, al de la acuicultura y al transformador, comercializador y distribuidor de pescados y mariscos.

También podrán acceder a las subvenciones organismos públicos de investigación, universidades públicas, entidades instrumentales del sector público autonómico que desarrollen actividades de I+D+i y los centros tecnológicos y de [apoyo a la innovación](#) de ámbito estatal registrados.

Para su concesión se priorizarán cuestiones como el fomento de la **igualdad y priorización del papel de la mujer**, el impulso a las técnicas formativas y que faciliten el relevo generacional, la innovación en salud laboral, la diversificación laboral con actividades complementarias a la pesca y el marisqueo o acciones para el desarrollo local que aporten valor añadido al sector.

Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España

Un total de 350.900 personas tenían un contrato temporal en la hostelería al cierre del segundo trimestre, lo que supone el 31 % del empleo en ese sector y el 6 % más que la media de la economía española, según Comisiones Obreras.

[Efeagro](#)

El sindicato ha difundido este miércoles un análisis de su gabinete de estudios sobre el empleo en la hostelería en el que constata que la contratación a tiempo parcial también tiene una **importante brecha de género**, con el 36 % de los contratos a las mujeres frente al 22 % en los hombres.

La tasa de empleo temporal es más alta en el sector hostelero que en general en España, donde se situaba en el 25 % en el segundo trimestre de 2021 (28 % en el caso del trabajo femenino).

Según CC00, el empleo generado en el último año en el sector de la hostelería registró **un aumento del 42 % en la ocupación a tiempo parcial**, mientras que con jornada completa se redujo un 5 % respecto al segundo trimestre de 2020.

Hasta junio, había **1,44 millones de personas ocupadas** en la hostelería en España, lo que supone el 7 % del total de los ocupados en España y un descenso de 135.000 empleos en el sector respecto al primer trimestre de 2020, periodo anterior

a la pandemia.



Tres de cada diez empleos en la hostelería son temporales en España. Varias personas sentadas en una terraza. Efeagro/Emilio Naranjo

No obstante, CC00 ha destacado en una nota que el nivel de ocupación en hostelería ha crecido el 6 % anual en el segundo trimestre del año.

Actualmente, 288.500 personas trabajan en servicios de alojamiento, el 20 % del total de ocupados en hostelería, frente al 80 % restante (1,15 millones de personas), dedicado a la **restauración**.

Un total de 194.500 personas estaban en el segundo trimestre en paro en el sector hostelero, el 5 % del total de los desempleados en España, con una reducción de 119.300 personas respecto al trimestre anterior y de 206.400 respecto al segundo trimestre de 2020, cuando se registró la mayor cifra de paro del sector (400.900 personas).

A fecha de 30 julio había todavía 143.600 personas afectadas por [Expedientes de Regulación Temporal de Empleo \(ERTE\) en la](#)

[hostelería](#), 68.850 personas menos que en el mes anterior.

Además, **la tasa de empleo asalariado** en ese sector se mantuvo en el 78 % entre abril y junio de 2021, por debajo del 84 % de media de la economía española, mientras que la afiliación media sumó 1,2 millones de personas en el Régimen General de la Seguridad Social, ha señalado Comisiones Obreras.

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”***.

Asaja prevé una reducción de la cosecha del 15 % en la vendimia en España

La cosecha de la campaña vitícola 2021/2022, que ha comenzado en agosto, será un 15 % menos que la anterior y oscilará entre los 39 y 40 millones de hectolitros, ha señalado la organización agraria

Asaja.

Efeagro

La sectorial vitivinícola de [Asaja](#) ha realizado una primera estimación de la cosecha, todavía **condicionada por la climatología de las próximas semanas.**

La cosecha será un **10 % inferior a la media de las [últimas tres campañas](#)**, ha indicado en una nota la organización, que ha explicado que la bajada de producción se producirá en las zonas con mayor superficie de viñedo.

En concreto, la merma será del 15 % respecto a la campaña precedente en **Castilla-La Mancha** y del 20 % en **Extremadura**, debido sobre todo a los efectos causados por la borrasca Filomena en enero pasado y las posteriores heladas de primavera y los daños por pedrisco.



La sectorial vitivinícola de Asaja ha realizado una primera

estimación de la cosecha, todavía condicionada por la climatología de las próximas semanas. Efeagro/J.C.Cárdenas

Asaja ha destacado la “relativa mejoría” del mercado del vino, tras la *“pésima situación derivada de la pandemia”* que afectó a la primera mitad de la campaña anterior.

La ha atribuido a la **reducción de producción de Francia e Italia** por los daños que causaron las heladas en primavera, al incremento del consumo con la apertura de la hostelería y al aumento de las exportaciones, impulsado en cierta medida por la suspensión de los aranceles de Estados Unidos.

Según la sectorial, la retirada de vino de bodegas y cooperativas se está realizando “a buen ritmo”, a precios bajos pactados a principio de campaña.

La organización ha calculado que **los stocks de vino y mosto a final de campaña** serán ligeramente superiores al cierre de la campaña pasada, cuando se situaron en los 36,6 millones de hectolitros.

Ha exigido que [los precios de la uva](#) para la próxima vendimia sean “acordes a la baja producción estimada y a la reactivación que está experimentando el mercado”, y que sean siempre superiores a los costes de producción, como establece la ley de la cadena alimentaria.

Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

“¡Nunca viste una combinación igual!”. Este ha

sido el leit motiv de la I Cata de Parmigiano Reggiano y Vinos de Jerez organizada por el Consorcio de Parmigiano Reggiano que tuvo lugar ayer en el restaurante madrileño La Malaje.

En la cata, codirigida por **Laura Sánchez Lara**, periodista gastronómica, sumiller y formadora en **Vinos de Jerez**, y **Andrea Robuschi**, representante del Consorcio que protege la producción y características de este aclamado queso italiano con [Denominación de Origen Protegida](#), se pudo comprobar la idoneidad de combinar ambos productos.



Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

La versatilidad del [Parmigiano Reggiano](#), un queso que ofrece mil y una opciones de consumo desde el desayuno hasta la cena,

pasando por el aperitivo, quedó patente en la cata, en la que se pudieron **degustar** maduraciones de 13,5 meses, 24, 36, 72 y el especialísimo y **aromático Vaca Bruna** de 24 meses.

Bajo la experta batuta de Laura y Andrea, se probaron distintos **maridajes** con algunos vinos de Jerez seleccionados, como el joven Amontillado Fossi, elaborado por [Bodegas Primitivo Collantes](#), el viejo amontillado NPU Sánchez Romate, el Palo Cortado VORS de Bodegas Lustau, el Oloroso Villapanés de la jerezana bodega Emilio Hidalgo o una de las sorpresas de la cata, la cerveza artesana Imperial Porter Jerez, madurada en bota de roble previamente envejecida con vino oloroso de Jerez.

También resultó sorprendente la combinación del más maduro de los quesos, el Parmigiano Reggiano de 72 meses con una gota de **Aceto Balsámico Tradicional de Módena**, un vinagre con Denominación de Origen Protegida que, al igual que los Vinos de Jerez, se elabora con un sistema de crianza en soleras.

Por último, Manuel Urbano, chef de [La Malaje](#), demostró la excelente combinación del **Parmigiano Reggiano** con su forma de entender la cocina, mirando al Sur, a su Andalucía natal con una selección de sorprendentes tapas: Rollitos de trigueros y aguacate con mojo de **Parmigiano Reggiano** de 13,5 meses, Bravas aliñadas con **pastrami y Parmigiano Reggiano** de 24 meses, Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera, Mazamorra de almendras, Parmigiano Reggiano de Vaca Bruna de 24 meses y sardina ahumada y **Tortelloni** de berza, chicharrón y Parmigiano Reggiano a la carbonara de 72 meses.



Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera

Parmigiano Reggiano, el 'Rey de los Quesos'

El Parmigiano Reggiano es uno de los quesos más antiguos y apreciados del mundo. Considerado como “el rey de los quesos”, los orígenes del Parmigiano Reggiano se remontan a la Edad Media, cuando los monjes benedictinos impulsaron la búsqueda de un queso que tuviera una larga duración en el tiempo.

No se puede entender el **Parmigiano Reggiano** sin vincularlo a la zona donde se elabora, la Emilia Romagna y una pequeña parte de Lombardia, una superficie de 10.000 km² que comprende las provincias de **Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua** (al sur del río Po) y **Bolonia** (al oeste del río Reno). Aquí se produce la leche, se transforma en queso, se cura (durante un mínimo 12 meses) y se envasa.

La unión de este queso a su territorio va mucho más allá de una cuestión puramente tradicional o cultural, sino que tiene

su origen en la utilización de la leche cruda que se produce exclusivamente en esta zona. Se trata de una leche especial, que se caracteriza por una singular e intensa actividad bacteriana de la flora microbiana autóctona, influida por factores ambientales y por los forrajes, hierbas y henos que consumen las vacas dedicadas a la producción del Parmigiano Reggiano.

Para elaborar el **Parmigiano Reggiano** solo se utilizan tres ingredientes: **leche cruda, cuajo y sal**. Nada más. Está terminantemente prohibido el uso de cualquier aditivo, de iniciadores bacterianos y alimentos fermentados, así como de alimentos ensilados, ampliamente utilizados en otras partes de Italia. Solamente el quesero, con su buen hacer y gracias a la técnica de la caseificación, consigue hacer prevalecer las bacterias lácticas que operan en las fermentaciones lácticas positivas y esperadas para que el queso resulte extraordinario.

La curación mínima es de 12 meses (el más largo periodo de curación mínima de todos los quesos DOP), pero es en torno a los 24 meses que el **Parmigiano Reggiano** alcanza la maduración adecuada para expresar sus características típicas. Puede también seguir madurando, hasta 36 o 48 meses o incluso más, manifestando aromas y perfumes inexplorados.

**UDON lleva su cocina asiática
saludable a Estados Unidos,
Puerto Rico y República**

Dominicana

UDON, la cadena líder en restauración asiática en España, aterriza por primera vez en Estados Unidos y focaliza su plan de expansión internacional en el continente americano

A nivel nacional, UDON abrirá nuevos restaurantes en Lleida, Barcelona y Vitoria en el próximo trimestre y planea crecer en Madrid, Levante y Andalucía

Con las nuevas incorporaciones, UDON supera los 70 establecimientos y confía alcanzar los 100 en 2024

[UDON Asian](#) Food relanza su plan de expansión internacional y en el segundo semestre del año abrirá restaurantes en Estados Unidos (Miami), República Dominicana y Puerto Rico. El grupo líder en restauración asiática en España aterriza por primera vez en Estados Unidos con un establecimiento propio con el que quiere testar el mercado norteamericano para abrir después nuevos restaurantes a través de franquiciados. El nuevo UDON de Miami será un local de 240 m2 ubicado en Wynwood, barrio de moda en la ciudad, epicentro de la industria creativa y el arte urbano.

Dentro de su plan internacional, [UDON](#) también inaugurará este año dos restaurantes en los aeropuertos de Puerto Rico (Luis Muñoz Marín) y República Dominicana (La Américas). Lo hará a través de franquicia tras un acuerdo con MGI, un grupo puertorriqueño que incluye empresas de servicios y restauración en aeropuertos del Caribe. En su nuevo plan estratégico, UDON focaliza su crecimiento internacional en el continente americano, especialmente en países como Estados Unidos, México, Panamá, Colombia o Chile.



UDON lleva su cocina asiática saludable a Estados Unidos, Puerto Rico y República Dominicana

Fuera de España, [UDON](#) ya tiene un restaurante en Portugal y otro en Andorra. Tanto en México como en Portugal tiene dos franquicias más pendientes de finalizar obras. A finales de 2021, la cadena tendrá 7 restaurantes en el extranjero.

A nivel nacional, UDON acaba de inaugurar una nueva franquicia en Barcelona (Gran de Gràcia) y abrirá dos más en Lleida y Vitoria en las próximas semanas, que se sumarán a los 67 restaurantes actuales. La cadena se marca como prioridad crecer en Andalucía, en la zona de Levante y también en Madrid, donde tiene 8 restaurantes pero solo dos a pie de calle. Su modelo de futuro son locales de mayor dimensión, en la calle o centro comercial, y, a ser posible, con terraza. También mantiene su preferencia por multifranquiciados, gestores experimentados en el sector de la restauración, que conocen el mercado y con diversos establecimientos en propiedad. De hecho, más de la mitad de sus franquiciados tienen más de un UDON. El objetivo de la cadena es volver a

crecer a un ritmo de entre 10 y 15 restaurantes por año, con lo que podría alcanzar los 100 establecimientos en 2024.

Jordi Pascual, cofundador de UDON, asegura que “afianzar nuestro concepto de cocina asiática de calidad, saludable y sostenible es nuestro principal objetivo. El segundo es volver a crecer con paso seguro, con nuevos restaurantes en puntos en los que sabemos que podemos abrir un UDON minimizando al máximo el riesgo.” **Pascual** añade: *“es evidente que ha sido un año difícil para el sector pero somos muy optimistas: tenemos clientes que ‘aman’ la marca no solo por nuestros platos, sino porque nos mueven valores como el respeto al medio ambiente o la innovación, que para nosotros son prioritarios.”*



Nuevo Udon en el barrio de Wynwood, Miami **Abanderados del 'casual food' saludable y sostenible**

La hoja de ruta de UDON va más allá de los planes de crecimiento y apuesta por afianzar el concepto UDON: cocina asiática de calidad, saludable, sostenible y a un precio justo. En definitiva, un modelo de 'casual food' (comida

informal pero sana y de calidad) asiático totalmente alejado del '*fast food*'.

La cadena, además, redobla su apuesta por ser la cadena española referente en sostenibilidad. Ya ha eliminado el plástico de sus restaurantes y servicios de delivery y avanza en la extensión de la energía verde en sus establecimientos. Además, UDON apuesta por los productos locales de calidad y de temporada (verduras ecológicas, huevos de corral, pollo y ternera con certificado de bienestar animal, salmón sostenible, etc). De hecho, ha sido la primera empresa española en firmar el European Chicken Commitment, por el que se compromete a trabajar solo con proveedores que demuestren, a través de auditoría, que respetan los máximos estándares de bienestar como no usar ningún tipo de jaula; limitar la densidad de población en sus recintos; cumplir los máximos requerimientos en cuanto a calidad del aire, etc. También es la primera cadena española que sirve solo salmón con el sello ASC, garantía de sostenibilidad.





Sobre UDON

[UDON Asian Food](#), el grupo de comida asiática líder en nuestro país, nació en 2004 como un negocio familiar y hoy es un referente en gastronomía asiática de calidad, con una oferta inspirada en las tascas tradicionales japonesas, con más de 400 años de historia, y en los restaurantes especializados en fideos asiáticos.

Su éxito ha hecho que, hoy, UDON cuente con 67 restaurantes y más de 850 trabajadores en las principales ciudades de la península. En 2020, Hostelería de España le ha otorgado el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de Innovación por su desarrollo innovador de la gastronomía asiática con un carácter saludable, equilibrado y nutritivo y una fórmula sencilla: salud y sabor.

Unos 14.500 temporeros españoles viajarán a Francia para la vendimia, según UGT

Unos 14.500 temporeros españoles viajarán a Francia este año para trabajar en la vendimia, lo que supone un leve aumento respecto a 2020, según las previsiones presentadas este viernes por la Federación de Industria, Construcción y Agro (FICA) de UGT.

[Efeagro](#)

Un 75 % de estos **trabajadores** procederán de Andalucía (10.900), 1.000 partirán de la Comunidad Valenciana, 650 de Murcia, 450 de Castilla-La Mancha y el resto saldrán de otras comunidades autónomas, según ha informado en rueda de prensa la secretaria de migración de FICA-UGT, **Lucía García Quismondo**. En comparación con los datos difundidos por el sindicato el año pasado, la presencia de temporeros españoles en la **vendimia francesa** sube en 500 personas (14.000 jornaleros en 2020) y el incremento corresponde a los trabajadores procedentes de Andalucía.

García Quismondo ha explicado que el repunte se debe a una mayor producción [vitivinícola francesa](#), y ha detallado que de los temporeros españoles un 58 % son hombres y un 42 %, mujeres.

Los temporeros empezarán a viajar a Francia a mediados de agosto, una gran parte en autobuses desde Bailén (Jaén); el 90 % ya estuvo en otras vendimias en temporadas anteriores.

Los primeros jornaleros se desplazarán al sur francés, a la zona de **Perpiñán**, más temprana, y poco a poco, sobre todo a finales de agosto, acudirán otras regiones vitivinícolas; la más tardía es la de los viñedos de **Burdeos**.

La recogida de la uva dura entre 20 y 25 días, pero algunos temporeros permanecen en Francia 40 o 50 días porque se desplazan entre zonas de cultivo.



Unos 14.500 temporeros españoles viajarán a Francia para la vendimia, según UGT

Incluso hay casos de jornaleros españoles que pasan unos seis meses en el país, porque enlazan el viñedo con campañas de recolección de fruta.

García Quismondo ha subrayado que la vendimia francesa es *“muy atractiva”* para este colectivo, ya que, ha asegurado, son muy valorados como *“mano de obra cualificada”* y las condiciones salariales son *“bastante más favorables que en España”*.

En ese sentido, ha concretado que los temporeros percibirán

10,5 euros por hora en la vendimia francesa, un 1 % más que lo recibido el año pasado, y si se superan las 35 horas semanales el salario incrementa según el cómputo de horas.



Viñedos en Francia. Efeagro/Comité Champagne

Además, también tienen derechos que repercuten en la jubilación o el acceso a prestaciones familiares, si el trabajador o la trabajadora tiene a su cargo al menos dos hijos menores de 20 años.

“Si estas condiciones se dieran en el sector agrario en España, los trabajadores se quedarían”, ha añadido García Quismondo, quien ha afirmado que el trato al jornalero en el campo nacional es *“mejorable”* y que por ello sigue habiendo desplazamiento de españoles a las campañas de Francia o a Bélgica.

Condiciones seguras con contrato en origen y alerta contra el fraude

Dentro de las actuaciones de FICA-UGT para asesorar a los temporeros que viajan a la vendimia francesa, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se ha habilitado un teléfono (900 382 848) y el sindicato ha realizado talleres donde insiste en que los trabajadores deben trasladarse con contrato en origen.

[FICA-UGT](#) les aconseja que *“no vayan a la aventura”*, viajen en transportes autorizados o en los autobuses de líneas regulares, eviten las empresas de trabajo temporal españolas - porque después no se beneficiarían de las prestaciones sociales francesas- y desconfíen de ofertas de grupos aparentemente más cuantiosas, pero que en la práctica son fraudulentas.

El nuevo pacto pesquero entre la UE y Mauritania mantiene licencias para España

La Unión Europea (UE) y Mauritania han alcanzado un nuevo acuerdo de pesca que mantendrá las posibilidades de capturas de la flota para España, una *“excelente noticia”*, según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas.

[Efeagro](#)

El acuerdo, que tendrá una duración de cinco años, ofrece permisos para **68 barcos de Andalucía, Canarias, Galicia y el**

País Vasco.

El ministro ha recordado que [España](#) es el primer beneficiario del acuerdo con Mauritania y ha felicitado a la Comisión Europea (CE) por su renovación.

Asimismo, ha señalado que la flota mantiene sus posibilidades pesqueras respecto al convenio anterior y que entrará en vigor el 15 de noviembre, cuando expire la prórroga del presente acuerdo.

Planas se desplazó a Mauritania el pasado [marzo de 2020](#), previamente a la pandemia, para hablar con las autoridades de ese país y contribuir a un compromiso, aunque en estos acuerdos es la CE quien negocia en nombre de la UE con países terceros.

Según ha explicado el Ministerio en un comunicado, con el pacto se podrán beneficiar hasta un máximo de 68 embarcaciones españolas, lo que supone “la totalidad de las posibilidades de pesca del protocolo anterior, con algunas mejoras técnicas”.

El acuerdo con Mauritania es **el más importante para la UE en materia pesquera** y todavía debe ser ratificado por ambas partes, pero se aplicará de forma provisional a partir del 15 de noviembre, fecha en la que acaba la prórroga del protocolo actual.

El ministro ha recordado que España es el primer beneficiario del acuerdo con Mauritania y ha felicitado a la Comisión Europea (CE) por su renovación.

En contrapartida, prevé una contribución financiera de la UE a Mauritania por valor de **62 millones de euros para los dos primeros años**, y una revisión a partir de la tercera campaña para ajustarlo a las posibilidades de capturas utilizadas durante las temporadas precedentes.

Los cánones que abonarán los armadores se incrementan en un promedio del 5 %, con ajustes para reflejar el precio de los

mercados para las diferentes especies.

Por categorías, el nuevo acuerdo ofrece posibilidades pesqueras para **5.000 toneladas anuales por parte de los marisqueros**, y hasta 25 licencias simultáneas en esta modalidad, que utilizará íntegramente la flota española de Huelva.

Los **buques de merluza en fresco** tendrán posibilidades pesqueras para un volumen de 6.000 toneladas y cuatro arrastreros gallegos; se eliminan las licencias para palangre de fondo no utilizadas en el convenio anterior y también estará permitida la retención de pota, crustáceos y de aceite de hígado.



El nuevo pacto pesquero entre la UE y Mauritania mantiene licencias para España. Efeagro/EPA/Mohamed Messara

Para **arrastreros congeladores**, las posibilidades serán de 3.500 toneladas de merluza, 1.450 toneladas de calamar y 600 toneladas de sepia, con 6 licencias, todas ellas para embarcaciones con puerto base en Canarias.

Para especies demersales distintas a la merluza negra, habrá unas posibilidades de captura de 3.000 toneladas y esta categoría será la única en la que no sube el canon, quedando en 105 euros por tonelada; se beneficiarán seis buques palangreros gallegos que extraen palometa negra en fresco.



El acuerdo, que tendrá una duración de cinco años, ofrece permisos para 68 barcos de Andalucía, Canarias, Galicia y el País Vasco.

Los **atuneros cerqueros congeladores** mantienen un tonelaje de referencia de 12.500 toneladas, con incrementos de canon progresivos de 70 euros actuales a 80 euros por tonelada; esta categoría atañe a 10 buques congeladores vascos y 2 gallegos.

El acuerdo ofrece posibilidades de pesca a 15 unidades de atuneros cañeros y de palangre de superficie, con un tonelaje de referencia de 7.500 toneladas; de ellos 14 son españoles (7 vascos y el resto gallegos y andaluces).

Para la **flota pelágica arrastrera congeladora** (sardina,

caballa o jurel), el acuerdo permite la captura de 225.000 toneladas de referencia y beneficia sobre todo a buques del norte de la UE, mientras que España aprovechará una licencia gracias a una cesión temporal de Polonia y pedirá, además, la asignación de posibilidades que tenía el Reino Unido antes del Brexit.

Pescadores satisfechos salvo marisqueros andaluces

La patronal de armadores [Cepesca](#) ha valorado el acuerdo pesquero entre la Unión Europea (UE) y Mauritania, que permitirá la continuidad de los pescadores en el caladero norteafricano, aunque la flota marisquera andaluza sale menos beneficiada y *“menos satisfecha”*, porque deberá pagar más cánones y no ha conseguido ninguna mejora.

El secretario general de Cepesca, Javier Garat, ha reaccionado así, en declaraciones a Efeagro, sobre la renovación del protocolo pesquero, por cinco años.

En su opinión, el acuerdo es una “buena noticia”, porque **evitará que la flota abandone las aguas mauritanas** y, en general, mantiene las posibilidades de capturas para los buques españoles que operan allí, un total de 68 navíos.



El secretario general de Cepesca, Javier Garat

El acuerdo encarece los cánones que deben abonar las empresas armadoras, en una media del 5 %, aunque depende de la modalidad; solo la flota que extrae palometa se salva de esa subida.

Sin embargo, pese al aumento del canon, *“todas las categorías han logrado alguna mejora, menos la de los marisqueros andaluces”*, según Garat.

Por ello, la reacción de esta flota, con puerto en Huelva (unos 25 barcos interesados en el caladero), es “menos efusiva” ante el acuerdo, ya que “no están contentos” porque **no se han atendido peticiones técnicas**, como el incremento de zona de faena, de acuerdo con el secretario general de Cepesca.

No obstante, Garat ha apuntado que el resto de las flotas afectadas por el pacto (de Galicia, Canarias o País Vasco) están satisfechas en general y que es positivo que se hayan cerrado las negociaciones con éxito.

Datos clave sobre la producción y el consumo de carne en España y el mundo

El sector cárnico ocupa un importante lugar en la producción y el consumo de alimentos en España y el resto del mundo, en medio de los llamamientos para que reduzca su huella en el medio ambiente y a moderar el consumo de carne.

[Efeagro](#)

Las últimas declaraciones del ministro de Consumo, Alberto Garzón, pidiendo a los españoles que no coman tanta carne porque su consumo excesivo perjudica su salud y la del planeta han chocado con la oposición de la industria cárnica, las [organizaciones agrarias](#), administraciones y grupos políticos, entre otros.

Dentro del Gobierno, el [ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas](#), ha considerado la petición como una “campana desafortunada” que “no se merecen” los ganaderos y “no hace justicia” al sector cárnico, mientras que el presidente del Ejecutivo, **Pedro Sánchez**, ha querido zanjar la polémica diciendo que él prefiere, sin duda, que le pongan “un chuletón al punto”.

Estos son los principales datos de producción y consumo de carne:

España produjo en 2020 un total de **7,6 millones de toneladas de carne**, frente a los 7,2 millones de 2019, según la encuesta

de sacrificio de ganado en mataderos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

La producción se dividió entre 5 millones de toneladas de carne de cerdo (+8,24 % anual), 1,71 millones de carne de ave (+0,74 %), 677.296 toneladas de vacuno (-2,57 %), 114.306 toneladas de ovino (-5,8 %), 51.228 toneladas de conejo (-1,75 %), 10.161 toneladas de caprino (-2,48 %) y 9.529 toneladas de equino (-1,06 %).

En 2020, los hogares españoles incrementaron el consumo de carne en un 10,5 % anual, hasta sumar 2.305,25 millones de kilos, de acuerdo al informe anual de consumo alimentario del MAPA.



Datos clave sobre la producción y el consumo de carne en España y el mundo

La carne fue la categoría que más proporción del presupuesto acaparó en los hogares, con el 20,37 % de lo destinado a alimentación y bebidas (equivalente a un gasto de 349,54 euros por persona al año), y su valor creció el 12,9 %, con un

precio medio de 7,01 euros por kilogramo.

El consumo per cápita se acercó a los 50 kilos **(49,86 kilos per cápita al año)**, un 10,2 % más respecto al año anterior.

Las emisiones de gases de efecto invernadero procedentes de la ganadería en España ascendieron en 2020 a 24,8 millones de toneladas brutas de CO₂ equivalentes, lo que supone el 0,8 % más que en 2019, principalmente por la gestión de estiércol y la fermentación entérica. Suponen **el 9,1 % del total de las emisiones en el país.**

Así figura en el avance del inventario de emisiones que publica el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (Miteco), que señala que el conjunto del sector agrario representó el 14,1 % de las emisiones totales nacionales y registró un aumento del 1,2 % anual por el ligero crecimiento de las cabañas ganaderas, responsables del 64,8 % de las emisiones en ganadería.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) aconseja **un consumo moderado de carne, entre 2 y 4 veces por semana**, ya que una ingesta continuada y excesiva puede relacionarse con problemas de salud, teniendo en cuenta que la carne es fuente importante de proteínas y otros nutrientes.

Su comité científico hizo esas recomendaciones tomando como referencia raciones de 100-125 gramos.

La producción mundial de carne disminuyó en 2019 a **325 millones de toneladas**, debido sobre todo al impacto de la peste porcina africana en China, donde cayó un 10 %, como recoge el informe de perspectivas agrícolas 2020-2029 de la Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE).

Se estima que **el consumo global de carne en la próxima década**

aumentará el 12 %, aunque el menor crecimiento de los ingresos y los cambios en la dieta pueden hacer que el consumo per cápita se eleve en 2029 a apenas 34,9 kilos, poco más del 1 % respecto a 2019.

Según la FAO, la ganadería emite globalmente cada año 7,1 giga toneladas de dióxido de carbono a la atmósfera, el **14,5 % de todas las emisiones vinculadas a la acción humana**; el 44 % de las emisiones de la ganadería se dan en forma de metano.

El ganado representa un 65 % de las emisiones del sector, mientras que, entre las actividades asociadas, la producción y procesamiento de piensos (incluido el cambio en el uso del suelo o deforestación) supone el 45 % de las emisiones; la fermentación entérica de los rumiantes, el 39 %; y la gestión del estiércol, el 10 %. El resto está relacionado con el procesamiento y transporte de los productos animales.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) pide limitar el consumo de grasas, sal, sodio y potasio, elementos presentes en carnes y otros productos procesados. En sus principios para promover dietas saludables, recuerda que **los mayores factores de riesgo para las enfermedades no transmisibles incluyen una alta ingesta de carnes rojas y procesadas, bebidas azucaradas, ácidos grasos trans y sodio**.