



Dossier diario de prensa y medios



SUMARIO

	Por un precio justo con escala local	3
	Medio: La Voz de Galicia, Audiencia: 520.000, Difusion: 61.868, Valor: 6.475€	
	El veganismo es un estilo de vida. Así lo define la Asociación Vegana Española	4
	Medio: El Comercio, Audiencia: 138.000, Difusion: 13.647, Valor: 237€	
	Malos tiempos para la carne	5
	Medio: El Comercio, Audiencia: 138.000, Difusion: 13.647, Valor: 680€	
	La gastronomía vegana	4
	Medio: El Comercio, Audiencia: 138.000, Difusion: 13.647, Valor: 1.207€	
	Joaquin Phoenix y Rooney Mara, de cena vegana después de los Oscar	7
	Medio: elpais.com, Audiencia: 3.983.202, Valor: 44.413€	
	Joaquin Phoenix dijo la verdad en los Oscar sobre las vacas lecheras	9
	Medio: elpais.com, Audiencia: 3.983.202, Valor: 44.413€	
	Alerta alimentaria: retiran estas gominolas del 'súper' y piden que no se c	11
	Medio: elespanol.com, Audiencia: 623.373, Valor: 5.112€	
	El Gobierno Central quiere que las granjas de porcino reduzcan sus emis	13
	Medio: cadenaser.com, Audiencia: 319.217, Valor: 2.873€	
	Cómo una dieta vegana puede afectar a tu inteligencia	14
	Medio: EINacional, Audiencia: 284.061, Valor: 3.196€	
	Por un precio justo con escala local	20
	Medio: lavozdeg Galicia.es, Audiencia: 238.790, Valor: 2.269€	
	Los mitos acerca de la carne: ¿vaca vieja o buey? Nadie las puede distinguir	21
	Medio: lainformacion.com, Audiencia: 168.569, Valor: 1.011€	
	El Gran Consumo crece un 1% en 2019 gracias al producto fresco	23
	Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 86.018, Valor: 645€	
	Actualizada la normativa sobre ordenación de las granjas de ganado porcino	25
	Medio: interempresas.net/industria-carnica, Audiencia: 86.018, Valor: 645€	
	Cada granja porcina de Lorca gastará 60.000 euros en adaptarse a la nue	27
	Medio: laverdad.es, Audiencia: 69.867, Valor: 489€	
	Un día con una (absoluta) vegana	29
	Medio: hoy.es, Audiencia: 54.197, Valor: 434€	
	Piden retirar el proyecto que dismantelará y trasladará a Lugo los 6 labora	30
	Medio: agroinformacion.com, Audiencia: 6.339, Valor: 32€	
	Dificultades para la industria cárnica uruguaya ante el freno de las exporta	32
	Medio: eurocarne.com, Audiencia: 2.773, Valor: 24€	
	Listas de establecimientos autorizados para exportar carnes de ovino-capr	33
	Medio: agronegocios.es, Audiencia: 1.981, Valor: 24€	

EL.ADELANTADO.COM

El Disneyland cárnico en Cuéllar

34

Medio: eladelantado.com, Audiencia: 1.981, Valor: 24€



Información pública del curso de formación en materia de bienestar animal d

36

Medio: BO.Cantabria, Audiencia: 158, Valor: 24€

CRÓNICA CAMPAÑA CONTRA EL USO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS COMO RECLAMO

Por un precio justo con escala local

Unións Agrarias solicita que se tengan en cuenta los rasgos propios de Galicia en los costes de producción

XOSÉ MARÍA PALACIOS

LUGO / LA VOZ



Las voces en demanda de un mayor precio para los productos agroalimentarios

en origen se oyen estas semanas en diferentes lugares de España. Galicia no queda al margen de las comunidades en las que los problemas del campo han saltado al primer plano, pero resulta necesario buscar soluciones en función de criterios que parecen propios. Ese es el punto de vista de Unións Agrarias, que subraya la necesidad de recoger las peculiaridades de la agricultura y de la ganadería de Galicia al buscar una manera de elevar los precios.

No es igual el coste de la producción de uva en un extenso campo manchego que en un reducido terreno de las Rías Baixas o en una ladera de la Ribeira Sacra. Ese detalle fue subrayado ayer, en Lugo, por el secretario xeral de la organización agraria, Roberto García. El principal dirigente de Unións Agrarias consideró necesaria la creación de la figura de un árbitro dentro del sector, con capacidad para forzar una negociación, así como de un observatorio de precios.

Tener en cuenta los costes de producción para marcar el precio y establecer un coste mínimo ayudaría, aseguró García, a considerar ilegal las prácticas de pago por debajo de una cierta cantidad. La trascendencia que dio a esos objetivos fue notable, ya que alcanzarlos, dijo, representaría «un paso de xigantes». Aplicar esas garantías para unos pre-



Trabajos de vendimia en la Ribeira Sacra durante la campaña del año pasado. ALBERTO LÓPEZ

«O custo da produción de uva na Mancha non é o mesmo ca nas Rías Baixas ou na Ribeira Sacra»

Roberto García
Secretario xeral UU.AA.

cios justos requiere una postura decidida del Gobierno, pero también, agregó, de la Xunta.

Por ello resulta conveniente para Unións Agrarias la aplicación de baremos vinculados con Galicia. García explicó que en un sector como el del ganado vacuno de carne, por ejemplo, no se pueden calcular los costes de producción tomando como referencia una lonja agropecuaria de otra comunidad. Esa circunstancia hace necesaria una decidida postura del gobierno autonómico.

También destacó la situación de ganaderos de carne que venden la producción sin que de antemano se hayan fijado los precios. Así las cosas, también los órganos rectores, sean indicaciones geográficas o denomina-

EL ACENTO

Gratitud por la sensibilidad de los ciudadanos

García reconoció y hasta agradeció la postura comprensiva de los ciudadanos ante las protestas de los agricultores. Por otro lado, anunció que en Galicia se llevarían a cabo más protestas próximamente. La siguiente está fijada para el próximo miércoles en A Coruña, mientras que la primera tuvo lugar en Santiago el mes pasado, mientras en el Parlamento se debatían las ayudas por daños de fauna salvaje, un asunto que UU.AA. considera necesario desde hace años.

ciones de origen, deben ser tenidos en cuenta, afirmó García. Lo que además está en juego, en su opinión, es la consistencia de medidas de apoyo al medio rural, porque García cree que no solo se deben dar facilidades a quienes deseen instalarse en el campo sino también proteger a quienes ya tienen su trabajo en

El sindicato propone que se dé protagonismo a órganos rectores del sector agropecuario

el sector agropecuario.

García recordó también que el punto de partida de las demandas de Galicia y de otras comunidades tenía matices diferenciados por las condiciones que rodean la producción. En los productos agrícolas, origen de protestas en comunidades del sur y del Mediterráneo, las críticas se dirigen al elevado margen de los intermediarios dentro del precio final. En Galicia, admitió el responsable de UU.AA., el malestar, ya mostrado en otras ocasiones, procede del uso de la leche como producto reclamo en las grandes cadenas de alimentación. De todos modos, el aliento de las protestas, al margen de su escenario, tiene un punto de encuentro: «Que ningún teña que vender un produto por debaixo do que lle custa producir», recalcó García.

Campaña de recogida de plásticos agrícolas en la zona rural de Vilalba

VILALBA / LA VOZ

El Concello de Vilalba llevará a cabo este mes una campaña de recogida de plásticos agrícolas. Tendrá lugar del 17 al 29 de febrero, y en ese tiempo deberán depositarse en los puntos habituales. Así serán recogidos, y el Concello informa de que estará prohibido llevarlos fuera de esas fechas.

Mientras tanto, el gobierno local facilitará a asociaciones de parroquias la construcción de puntos de acopio en los que se puedan depositar los residuos. Uno de reciente construcción es el situado en Árbol, que ya funcionará en esta próxima campaña de recogida. «Chamamos á concienciación e ao respecto da veciñanza», dijo el teniente de alcalde Rodrigo Pavón, que subrayó la intención municipal de prevenir y de erradicar todo tipo de contaminación.

El PP de Xermade critica los residuos de una finca municipal

VILALBA / LA VOZ

El portavoz del PP de Xermade, Antonio Riveira, critica la acumulación de residuos en una finca municipal, situada junto a la carretera que enlaza la capital del municipio con Candamil, en donde desemboca en la LU-861. Plásticos y hasta material de construcción se amontona en la parcela. El edil popular considera necesaria la colocación de una barrera vegetal que separe la finca de la carretera.

Para Riveira, es censurable que el Concello solo retire los plásticos y otros materiales cuando llegan a la carretera. Solicita una recogida con más planificación.

La Feira do Butelo de A Fonsagrada tendrá este año 63 puestos de venta

LUGO / LA VOZ

Un total de 63 puestos de productos alimentarios se instalarán este año en la Feira do Butelo de A Fonsagrada, que se celebra el sábado y el domingo. El producto que le da nombre será el más presente, puesto que se prevé que se pongan a la venta unos 5.000 kilos. El toque local

vendrá de manera destacada por la presencia de industrias locales que preparan este embutido, típico de la montaña oriental lucense y muy consumido en esta época del año.

La presentación fue realizada ayer por el alcalde, Carlos Pérez, y por la diputada provincial Pilar García Porto. Para esta, la fe-

ria encaja dentro de la estrategia de turismo de experiencias que impulsa la Diputación; para el regidor, se trata de una experiencia singular. Por su parte, el delegado de la Xunta, José Manuel Balseiro, lamentó que la Xunta no hubiese sido invitada a la presentación pese a haber concedido una ayuda el año pasado.



La diputada Pilar García Porto y el alcalde fonsagradino, Carlos Pérez, ayer, durante la presentación de la feria, que empieza el sábado.

LLUÍS NEL ESTRADA ÁLVAREZ · LA TALAMERA (RIBADESELLA)



FOTOS: XUAN CUETO

Puerros gratinados en bechamel vegana de setas

Ingredientes (dos raciones). 10 puerros (solo su parte blanca), 40 granos de harina de arroz, 100 de seta shiitake, 40 de cebolla picada, 60 ml. de aceite de oliva y 200 de leche de arroz, sal, pimienta y semillas de cáñamo.

- Pelamos y limpiamos bien los puerros y los cocemos al vapor durante 40 minutos.
- Para la bechamel vegana, rehogamos en aceite de oliva primero la cebolla picada y, después, las setas también picaditas.

- Cuando estén, incorporamos, con ayuda de una pala, la harina de arroz y mojamos con la leche de arroz. Removemos continuamente y dejamos que rompa a hervir y espese la salsa.

- Pasar la salsa por la batidora para integrar por completo las setas y la cebolla. Reservamos.

- Una vez cocidos los puerros, disponerlos en una fuente de horno y naparemos con la bechamel. Espolvorearemos unas semillas de cáñamo y gratinaremos a 200/220° durante unos cinco minutos.

Salpicón de fabes asturianas a la vinagreta

Ingredientes (cinco raciones). 500 gramos de Faba Asturiana IGP, un pimiento rojo y otro verde, una cebolla y media, un diente de ajo, una rama de cilantro fresco, dos de perejil fresco, medio pepino, 250 ml. de aceite de oliva virgen, 500 de vinagre de sidra y sal.

- Ponemos las fabes a remojo durante 12 horas en abundante agua.

- Estofar las fabes hasta que estén cocidas junto con media cebolla, un diente de ajo y una rama de perejil. Reservamos en el agua de cocción hasta que atemperen.

- Picamos a cuchillo en mirepoix los pimientos, la cebolla, una rama de perejil y otra de cilantro y el medio pepino. Añadimos aceite, vinagre y sal e incorporamos las fabes bien escurridas.

- Mezclamos bien y enfriamos en frigorífico.



El veganismo es un estilo de vida. Así lo define la Asociación Vegana Española (AVE), sustentado, continúa, en «la exclusión razonable, en la medida en que sea posible y practicable, de toda forma de explotación hacia la utilización de los animales como alimento, ropa u otros usos». El veganismo es también una tendencia en alza en la gastronomía española. Según el último informe 'The green revolution', esta comunidad ha pasado de ser el 0,2% de la población española mayor de 18 años en 2017 al 0,5% dos años después. Ya son algo más de 200.000.

Veganos son aquellos que eliminan de su dieta todos los productos de origen animal, empezando por la carne, el pescado y el marisco y continuando por los lácteos o los huevos. Hay que diferenciarlos de los vegetarianos, que son los que no comen animales, pero sí alimentos obtenidos de ellos, como queso o miel, y de los flexitarianos, quienes de vez en cuando y según qué si que co-

La gastronomía vegana marca tendencia

La población que no come nada que proceda de animales se ha duplicado en España, son 200.000

JESSICA M. PUGA



men carne, pescado y marisco. Los tres grupos, enmarcados en el segmento 'veggie' suponen casi el 10% de la población española según los últimos datos de 'The Green Revolution'.

La dieta vegana es particular y una oportunidad para el sector hostelero, en el cual convergen dos corrientes: los restaurantes que abren enfocando su oferta exclusivamente al veganismo y los establecimientos que dedican parte de su carta a esta opción. En Asturias, se perciben claramente ambas.

La despensa vegana es diferente. En ella, las protagonistas son las hortalizas y las legumbres, abundan el tofu, el seitán y el tempeh y gozan de un lugar destacado productos de origen vegetal en sustitución de los de procedencia animal. Por ejemplo, la leche de soja reemplaza a la de vaca. Con leche y harina de arroz prepara el cocinero riosellano Lluís Nel Estrada Álvarez la bechamel con la que presenta los puerros en su restaurante La Talamera. «Trabajamos con varias leches vegetales, pero la que más nos encaja es

la de arroz porque permite hacer salsas muy sabrosas y fáciles de trabajar», explica el chef que dedica parte de la oferta de sus establecimientos –a La Talamera hay que sumar Abareque– a la dieta vegana. «La ausencia de gluten o, en el caso que nos ocupa, de proteína animal en la leche puede tener sus impedimentos para otras elaboraciones, pero para una bechamel resulta hasta más sencillo porque no aparecen los odiados grumos», explica, y pide conciencia a la hora de trabajar: «No se trata solo de que los ingredientes sean adecuados, sino que hay que trabajarlos con espíritu. No se me ocurre poner verduras en una plancha de la que acaba de salir un chuletón», ejemplifica.

La cuestión está en probar. Estrada empezó a hacerlo al marcarse el reto de ofrecer cocina libre de gluten. Su siguiente paso fue enfocarse también a los clientes veganos y vegetarianos a la vista, dice, de su aumento y para ampliar miras. «Es que comer vegano no significa comer aburrido o siempre lo mismo», matiza

Malos tiempos para la carne

CARLOS MARIBONA



No corren buenos tiempos para la carne. Esas minorías animalistas que intentan imponer a la mayoría sus absurdas teorías, van cogiendo protagonismo al amparo de una clase política que da más valor a estos segmentos minoritarios que a las costumbres ancestrales de nuestra sociedad. Le pese a quien le pese, el ser humano ha sido siempre carnívoro. Son muy respetables las ideas de quienes prefieren abrazar la fe vegetariana en sus muy distintas escalas, pero de ahí a que unos cuantos activistas radicales pretendan imponernos sus creencias hay un abismo.

En este mundo de Walt Disney que prima a los animales por encima de las personas, no va a re-

sultar fácil que podamos sobrevivir aquellos que pensamos que esos animales están a nuestro servicio, y no al revés. El hombre los domesticó y crió para alimentarse, para obtener las proteínas necesarias para su subsistencia. En otros lugares del mundo, más pobres, tuvieron que recurrir a los insectos, pero eso es otra historia.

En estos tiempos en los que esas minorías tratan de imponer lo que está bien y lo que está mal, lo que debemos comer y lo que no, es bueno romper una lanza por la carne de vacuno. Y por su leche. Porque resulta que no, que beber leche no es explotar a unas pobres vacas indefensas. Si no se pudiera comercializar esa leche, las vacas, sin nadie que las críe, desa-

parecerían. Me hacía estas reflexiones en la presentación que José Portas y Carlos Rondas, propietarios de Discarlux, una de las más importantes empresas cárnicas españolas, hacían de su proyecto Fisterra Bovine World. Un experimento por el que durante dos años se han criado en las mismas condiciones vacas de trece razas diferentes provenientes de todo el mundo. Animales de gran pureza y edad semejante, enfrentados a la misma alimentación y al mismo entorno de vida en una finca rural gallega, con pastos naturales, cerca de Finisterre. La idea era conocer cómo afecta a la calidad de la carne de diferentes razas una alimentación y una crianza similares.

A falta de catarlas, recientemente pudimos examinarlas visualmente. Hubo unanimidad en que la mejor de todas, por aspecto, capa de grasa, infiltración y color, era la vaca maronesa procedente de Portugal. En el resto hubo menos acuerdo. Para mí, la rubia gallega y la sayaguesa presentaban un magnífico aspecto. La primera es más conocida y valorada, mientras la segunda, originaria del suroeste de Zamora, está en peligro de extinción. Me van a perdonar los animalistas, pero sin iniciativas como estas las vacas sayaguesas desaparecerían, porque se crían única y exclusivamente para alimentar al hombre, y sin esa finalidad no tendrían razón de ser.

Cuando éramos Tom Sawyer

Tom Sawyer y sus amigos jugaban a ser piratas en aquella isla del Misisipi, y cien años después mis amigos y yo jugábamos a ser ellos en nuestro pueblo. No hay río pequeño cuando el tamaño de la imaginación es desbordante y nunca sentimos que las aventuras que corrimos fueran menores que las suyas, sobre todo en aquellos libérrimos años setenta, en los que a los niños, entonces especie más que abundante, se les llamaba a gritos por la ventana y solo cuando caía la noche. Los que vivíamos más cerca de nuestro Misisipi llamado Cadagua nos sentimos siempre parte del río, dueños de los alisos, los pozos y los puentes, que conocíamos mejor que la salita de nuestras casas porque pasábamos allí mucho más tiempo.

Éramos los ribereños, los únicos con 'sentido del agua', ese don de los buenos pescadores de truchas, capaces de intuir dónde están sin siquiera verlas, los que aprendimos a nadar sin conocer una piscina, echados sobre un montón de piedras en la orilla, donde hacíamos pie, los que sufrimos algún accidente -casi ceremonia iniciática- que, gracias a Dios, nunca tuvo consecuencias del todo dramáticas más allá de una escayola o media docena de puntos de sutura.

La primera regla de cualquier aventurero de selvas y territorios vírgenes es no depender de la civilización y saber proveerse de alimento y de agua. Nosotros bebíamos de un manantial o, alguna vez, irresponsablemente, de un arroyo que creíamos limpio. Podíamos armar una merienda en un santiamén entrando furtivamente a alguna de las muchas huertas que seguían el cauce de nuestro río, donde crecían los guisantes y las fresas, las habitas de mayo y todas esas delicias verdes

por las que ahora se pagan más de cien euros.

La pesca posible

Pero sobre todo, podíamos pescar, como Tom Sawyer, Huckleberry y compañía y eso nos hacía sentir valientes y especiales. Cuando cuento a los chavales de ahora que hace no tanto en el río de nuestro pueblo había caracoles y mejillones de agua dulce de varias especies e infinidad de otros gasterópodos e invertebrados, arquean incrédulos las cejas. Cuando les explico cómo pescábamos a mano cangrejos comunes (*Austropotamobius italicus*), los autóctonos, los buenos, aunque ya empezaban a escasear víctimas de la afanomosis que acabó con todos ellos, y los cocíamos en botes viejos de conserva y agua de río, también se sorprenden.

Y más aún al describir que el plan de una tarde de verano era ir a bañarse al río y a hacer merienda armados de sartén, huevos, aceite y sal para hacer tortillas con el resultado de la caza río arriba de sardos o sardos, como llamábamos por aquella zona al lobo o locha de río (*Barbatula quignardi*), un pequeño pez bentónico de cuatro bigotes que vivía pegado a las piedras de las corrientes y que pescábamos cazábamos simplemente con un tenedor, trinchándolos contra las piedras.

Asusta pensar que hoy de las 55 especies de pe-

ces de agua dulce que existen en la Península Ibérica 40 son endémicas y una parte de ellas están en peligro de extinción. No piensen que por su pesca excesiva a

tenedor, sino por la alteración de los hábitats, deforestación, obras de encauzamiento, destrucción de los bosques de ribera y por la introducción de especies foráneas invasoras.

El 76% de las especies de peces severamente amenazados en el mundo son de agua dulce. Si los mares sufren, los ríos infinitamente más y a quienes recordamos nuestros tiempos felices al borde de un cauce se nos quiebra algo muy adentro.

Artes rústicas

A medida que íbamos creciendo, la dificultad de las capturas y la técnica necesaria para poder lograrlas se incrementaba. Por debajo de los diez años pescábamos en los remansos, sin caña, con línea y anzuelo, lo que llamábamos 'bermejuelas', aunque en realidad eran piscardos, *ezkailus* en euskera (*Phoxinus phoxinus*), o con 'botrinos'

fabricados con botellas de champán y después de plástico cortadas y cebadas con pan, a todas luces sistemas que no aprobaba el guarda local.

Más tarde ascendían las tallas a las loinas o madrillas (*Parachanna obscura*) y barbos (*Barbus haasi*), que no valorábamos culinariamente y regalábamos siempre a una vecina maestra en escabecharlos, hasta que finalmente un día llegábamos a la reina de nuestro río, la trucha común (*Salmo trutta*), la protagonista de todos nuestros desvelos hasta que la vida nos alejó de la ribera y la civilización terminó de domesticarnos a todos: al río y a los últimos aprendices de Tom Sawyer.

El primer carné que tuve no fue de un equipo de fútbol, sino la licencia de pesca. La noche más mágica después de la de Reyes fue siempre la previa a la apertura de la veda. No dormir por miedo a no escuchar el despertador y llegar al río bajo la niebla, todavía de noche, a la espera de poder ser el primero en echar la caña en el pozo en el que ya sabíamos cuántas truchas vivían. No hay salmónido más sabroso en el mundo que el primero que uno ha pescado en su vida.

PD. Les hablo poco de libros de cocina aunque se publican muchos, porque hay más ruido que nueces. Pero hoy que esta columna va de recuerdos y emociones, les propongo el que acaba de editar Abalon sobre el restaurante L'Escaleta y su cocinero Kiko Moya, un sincerísimo relato de las vicisitudes familiares y las inquietudes culinarias de otro chico de pueblo que se ha convertido en uno de los chefs más interesantes del país.



ILUSTRACIÓN SR. GARCÍA

BENJAMÍN LANA



ARANTXA BARREIRO SOLÍS · LA GALLA (GIJÓN)



FOTOS: JUAN CARLOS TUERO

Croquetas de piquillo y aceitunas verdes

Ingredientes (una ración). 100 gramos de harina, 500 mililitros de leche de soja, pimiento del piquillo y aceitunas verdes al gusto, pan rallado para la cobertura y aceite para freír.

- Lavamos y picamos fino, pero no en exceso, los pimientos del piquillo y las aceitunas verdes. Los colocamos en un plato y reservamos.
- Hacemos una bechamel con la harina y la leche de soja. Removemos sin parar y, antes de que empiece a hervir, añadimos los ingredientes

del rellano, o sea, los pimientos del piquillo y las aceitunas verdes que picamos previamente.

- Tras hervir, cuando ya adquiera una textura espesa, la apartamos del fuego y la colocamos en una fuente grande. La dejamos reposar a temperatura ambiente unas dos horas, aproximadamente.
- Transcurrido, vamos boleando la masa dándole forma de la croqueta deseada.
- Pasamos por el pan rallado y freímos en abundante aceite bien caliente.

Albóndigas, patatas fritas y salsa de tomate

Ingredientes (una ración). 50 gramos de soja texturizada, un tomate, una cebolla, 250 mililitros de vino blanco, especias al gusto, dos patatas pequeñas y aceite.



- Hidratamos la soja en una olla con agua fría.
- Echamos un poco de aceite en una sartén y, cuando esté caliente, ponemos la soja ya hidratada. La dejamos unos pocos minutos.
- Mientras, lavamos y pelamos

las patatas, el tomate y la cebolla. Las patatas las cortamos en dados y reservamos.

- La cebolla y el tomate los ponemos a pochar en una sartén con un poco de aceite. Cuando estén, vertemos el vino y las especias y esperamos a que se evapore el líquido. No lo trituramos, se sirve así.
- Retiramos la soja del fuego y vamos boleándola al gusto para obtener la forma de albóndiga.
- Colocamos las patatas en la base del plato y, encima, las albóndigas. Decoramos con la salsa de tomate por encima.

la gijonesa Arantxa Barreiro Solís, quien abrió hace ocho meses La Galla tras haber pasado 20 años viviendo en Barcelona. Su negocio sí que es 100% vegano, igual que ella. «Veo al restaurante más que como una empresa, como una herramienta para hacer entender que se puede comer sin crueldad», explica. Así acaba con dos de los clichés asociados a los restaurantes que incluyen la palabra 'vegano' en su carta. Uno tiene que ver

con el perfil del cliente, puesto que no todos los que entran son veganos por convicción. «La cuestión está en que quien entre, sea omnívoro o no, coma bien y con conciencia», expone la dueña de La Galla. El otro punto se refiere a la variedad de la carta porque «no solo comemos lechuga ni verde, de hecho, yo solo tengo una ensalada en toda la carta», detalla Barreiro. En La Galla, donde abundan los platos de toda la vida aun

adaptados, se pueden comer croquetas de piquillo y aceitunas verdes o de champiñones y cebolla y albóndigas en salsa de tomate siendo la soja la que les da la consistencia. «Basta con hidratar la soja texturizada en un poco de agua y, posteriormente, sofreírla ligeramente en una sartén con un poco de aceite», apunta.

Las legumbres son santo y seña de la dieta vegana y esta semana, además, con mayor presencia,

puesto que la Asamblea General de las Naciones Unidas designó el 10 de febrero, o sea, el pasado lunes, como el Día Mundial de las Legumbres. Lluís Nel Estrada trabaja con fabes en su oferta vegana. Las prepara con una vinagreta aprovechando su interés por darles utilidad en frío, sobre todo de cara al verano.

Gijón es ejemplo del crecimiento que está experimentando las querencias veganas pues está vi-

viendo su particular 'boom'. No llega al nivel de Madrid, la ciudad que más aperturas registra al respecto en España, pero sí marca la diferencia. En la cena posterior a la entrega de los Globos de Oro celebrada en enero se sirvió, por primera vez en su historia, un menú vegano y casi lo fue el de los Oscar. La cocina vegana es tendencia, sobre todo entre los millennials, preocupados por conocer lo que comen.



**EL SIDRERÍA
REQUEXU**

"Nuestra especialidad sois vosotros, los clientes"

Carretera de la Costa, 30 · 33205 GIJÓN

Reservas: 984 395 520

www.sidreriaelrequexu.es

Síguenos en Facebook · Consulta nuestro menú diario

**Comadres
2020**

- Pastel de centollo
- Chorizos a la sidra
- Croquetas caseras
- Chipirones afoaos
- Variado de tortos de picadillo y matachana
- Frixuelos y picatostes

22€/persona e incluye sidra, cerveza, sangría, rioja crianza y agua

https://elpais.com/elpais/2020/02/12/gente/1581505381_015321.html

Sección: *Multimedia / Música / Vídeo*

12/02/2020

Joaquin Phoenix y Rooney Mara, de cena vegana después de los Oscar

Europa Espanya Espanyol

Tras ganar el Oscar a Mejor actor por su interpretación en Joker, Joaquin Phoenix y Rooney Mara decidieron comprar unas hamburguesas veganas en uno de los locales de la cadena Monty's Good Burger en Los Ángeles (California, Estados Unidos). El momento de poco glamur, pero lleno de naturalidad, lo inmortalizó Greg Williams, fotógrafo especializado en retratar a los famosos y que en su cuenta de Instagram ha ido dejando algunas instantáneas que tomó durante la noche del cine.

En la imagen en la que aparecen Phoenix y Mara, se ve a los actores sentados en unas escaleras mientras cenan. Entre ambos se encuentra la estatuilla que momentos antes había recogido Phoenix en el escenario del Dolby Theatre. Pero uno de los aspectos de la fotografía que más ha llamado la atención ha sido que la actriz se quitó los tacones que combinó con su vestido de encaje de Alexander McQueen por unas converses negras.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Greg Williams (@gregwilliamsphotography) el 10 Feb, 2020 a las 12:12 PST

La imagen desprende sencillez y muestra la complicidad que existe entre la pareja, habituada a ser muy discreta sobre su relación pero que ha copado titulares durante los últimos meses tras el éxito de Joker. Se conocieron en el rodaje de Her, de 2013, pero no entablaron una relación hasta tres años después, durante el rodaje de María Magdalena. Fue en ese momento cuando se enamoraron "locamente", según han contado. Sin embargo intentaron mantenerlo en secreto hasta que fueron descubiertos fumando un cigarrillo en el balcón de un hotel en Matera (Italia). No fue hasta el Festival de Cannes, el 28 de mayo de 2017, cuando hicieron la primera aparición pública.

Ambos comparten el mismo estilo de vida. "No les gusta salir", dijo una fuente al periódico Daily Mail. "Están en su propia burbuja". Ambos actores ven diez horas de la serie documental The Staircase, reciben clases de kárate y comen vegano. Respecto a este tipo de alimentación, Phoenix no ha dudado en hablar de ello durante los diferentes premios a los que ha asistido desde que se estrenó Joker. En su discurso de ganador en los Oscar, el intérprete hizo gala de su activismo con ejemplos muy claros: "Nos sentimos con derecho a inseminar artificialmente a una vaca y robar a su bebé, a pesar de que sus gritos de angustia son inconfundibles. Luego tomamos la leche que está destinada a su ternero y la ponemos en nuestro café y nuestros cereales". E invitó a implementar cambios "que sean beneficiosos para todos los seres y el medio ambiente".

Joaquin Phoenix gana el Oscar a Mejor actor por 'Joker'.

Justo después de ganar el premio SAG, el pasado mes de enero, Phoenix acudió trajeado a un matadero junto a otros activistas para dar de beber a los animales. Ya en la misma gala quiso advertir a todos los presentes de que "desear lo mejor a Australia", afectada por los incendios, "está muy bien pero no sirve de nada". Unos días antes, el actor fue arrestado en las escaleras del Congreso de Estados Unidos, acusado de manifestarse sin autorización, durante una de las concentraciones semanales por el clima organizadas por la intérprete Jane Fonda en Washington, los conocidos como Fire Drill Fridays (Viernes de Simulacro de Incendio).

Mara también está implicada en este tipo de causas. El pasado mes de diciembre, se unió a la organización internacional Igualdad Animal en una investigación encubierta realizada en dos

granjas industriales. El vídeo, narrado por la propia actriz, muestra la situación de cerdos y pollos criados para la producción de carne. La investigación, llamada *With My Own Eyes* (Con mis propios ojos, en inglés), anima a los espectadores a conocer la realidad de miles de millones de animales y pide romper la dependencia de los productos animales.

La actriz Rooney Mara visita a unos cerdos de una granja industrial en una acción encubierta junto a la ONG Igualdad Animal. En vídeo, el tráiler del reportaje. Igualdad Animal

Se adhiere a los criterios de

Más información >

Joaquin Phoenix dijo la verdad en los Oscar sobre las vacas lecheras

Europa Espanya Espanyol

En un mundo en el que muchos niños creen que la leche se produce en el tetra brik de la nevera y otros tantos adultos suponen que a las vacas lecheras se les llenan las ubres porque sí, porque es su naturaleza, tuvo que llegar Joaquin Phoenix a darles una sacudida el domingo pasado al recibir el Oscar al mejor actor por su papel en Joker (Guasón, para muchos países de América). "Nos sentimos con derecho a inseminar artificialmente a una vaca y robar a su bebé", dijo, "a pesar de que sus gritos de angustia son inconfundibles. Luego tomamos la leche que está destinada a su ternero y la ponemos en nuestro café y nuestros cereales".

Joaquin Phoenix dijo la verdad: las vacas son inseminadas artificialmente al menos una vez al año (incluso tres cada algo más de dos años), ya que solo producen leche tras el parto para alimentar a su cría. Y, en cuanto han parido, los terneros son separados de sus madres, apenas han mamado el calostro, con trauma para ambas. Si las crías son machos, pasan directamente al engorde o al matadero. Si son hembras, entran en el ciclo sistemático de partos y separaciones de sus crías hasta que desciende su producción de leche y, como sus madres al acabar su vida lechera útil, son enviadas al matadero.

La razón es obvia: las vacas, al igual que los humanos, solo producen leche tras el parto para alimentar a su cría. Por ello, en la industria lechera son inseminadas artificialmente a partir de los 15 o 16 meses de vida. Una vez que se produce el nacimiento, la cría es separada de la madre en las primeras 36 horas de vida, el tiempo justo para que mamen el calostro (primera leche), vital para el crecimiento, la maduración y la función inmune del bebé vaca.

Los activistas de derechos animales, como la organización Igualdad Animal, sostienen que esta separación "es traumática" tanto para la vaca como para el ternero. "Al igual que en el resto de los mamíferos, está demostrado científicamente que el vínculo que existe entre la madre y la cría es muy fuerte y que las vacas tienen un gran instinto maternal. Algo que confirman los propios ganaderos, ya que una vaca puede pasar días mugiendo e intentando encontrar a su cría", asegura Igualdad Animal. Parte de la industria sostiene que esta separación es inevitable, porque si el ternero o ternera mamase la saliva podría subir por los conductos de la ubre, contaminando la leche y, por tanto, haciéndola no apta para el consumo humano.

La vaca pasa al menos una vez al año por este proceso. El objetivo es claro: que la leche que ha producido para su ternero, de 20 a 40 litros diarios (una frisona gallega puede llegar a producir hasta 70, según su tamaño), pueda ser ordeñada y vendida la leche. Incluso se llega a inseminar al animal antes de que haya concluido el periodo de lactancia, a fin de minimizar en la producción el impacto de la llamada "involución", o regresión de las glándulas mamarias cuando ha terminado el periodo de lactancia. Suele durar dos meses. De esta forma, se solapan los ciclos reproductivos de las vacas lecheras.

Este sistema permite que la vaca pueda llegar a ser preñada artificialmente 60 días después del parto, lo que supone que pueda ser ordeñada otros 300 días y pase un periodo de secado de la ubre de entre 50 días y dos meses. Inmediatamente, se produce otro parto, tras un periodo de gestación que dura 280 días (unos 9 meses).

Normalmente, son ordeñadas dos veces al día mediante el estímulo de sus ubres, bien a través del ordeño manual o con máquina (lo más extendido en la actualidad). El estímulo más natural para la vaca suele ser el ver a su cría o que esta mame de ella. Algo que no ocurre, ya que los terneros son separados de sus progenitoras y aislados en las industrias, donde suelen ser

alimentados con suero o pienso.

Mientras, el consumo de leche lleva cayendo muchos años en España. En 2017 se consumieron 3,1 millones de toneladas frente a los 3,7 millones de toneladas de 2010. Esta caída del 9,6%, llega al 20% si se compara con el año 2000, según los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La cabaña de vacas lecheras en España se sitúa en la actualidad en unas 840.000 cabezas, según los datos del sector. Lo que contamina esta industria, una de las más señaladas por los ecologistas, será otro Mundo Anima I.

Se adhiere a los criterios de

Más información >

Alerta alimentaria: retiran estas gominolas del 'súper' y piden que no se consuman

Europa Espanya Espanyol

La medida se toma en lotes de chucherías de marca blanca que han dado positivo en alérgenos durante los análisis de autocontrol.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) ha emitido una alerta sobre la comercialización de gominolas de la marca blanca en la cadena Bonpreu y fabricadas en España por la presencia de proteína láctea , un alérgeno no declarado en el etiquetado.

Según ha informado a través de su red de alertas, la Aesan tuvo conocimiento a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (Sciri), de una notificación de alerta trasladada por las autoridades sanitarias de Cataluña , relativa a la presencia de proteína láctea no declarada en el etiquetado de varios tipos de gominolas producidas en España.

La empresa ha activado su procedimiento de gestión de alertas retirando los productos de la venta , tras la detección, en análisis de autocontrol, de la presencia de proteínas de leche en "algunos" lotes de productos.

Varios de los productos de Bonpreu retirados.

Gtres

Bonpreu ha decidido bloquear la venta y retirar , de forma preventiva, además de los lotes y productos afectados , todos los lotes de las Laminaduras Assortides Brillants de 200 gramos; Laminaduras Assortides Acides, del mismo peso; Laminaduras Ossets Sucre, de 150 gramos; Laminaduras Mores, de 150 gramos; Laminaduras Assortides Ensucrades, de 150 gramos; Laminaduras Assortides Ossets, de 200 gramos; Caramels Goma Ensucrats, de 135 gramos de peso; Xiclets melons, de 180 gramos y Laminaduras Fruites, de 150 gramos.

Estos productos sólo se han distribuido en Cataluña en tiendas propias de la empresa Bonpreu y, como medida de precaución, la Aesan recomienda a aquellos consumidores con alergia a la proteína láctea que pudieran tener estos productos en sus hogares que se "abstengan" de consumirlo aunque ha precisado que su consumo no comporta ningún riesgo para el resto de consumidores.

Además, ha informado de estos hechos a las autoridades competentes de las comunidades autónomas a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (Sciri).

Diferencia entre alergia e intolerancia

La alerta afecta específicamente a las personas con alergia a las proteínas de la leche, pero esta afección es mucho menos común la intolerancia a la lactosa , una reacción digestiva totalmente diferente con la que se la confunde.

En la intolerancia a la lactosa , este "azúcar" (un disacárido) no es correctamente digerido por el intestino grueso, liberando sustancias de desecho como metano y algunos ácidos, que darán lugar en consecuencia a los típicos síntomas de dolor abdominal, hinchazón, espasmos, náuseas, vómitos y sobre todo diarrea.

Actualmente se especula que hasta un 70% de la población podría sufrir dicha intolerancia, sobre todo en los casos de adultos de origen asiático, africano o nativos americanos, ya que la mutación

genética que permitió que los seres humanos se acostumbrasen a alimentarse de leche de vaca durante el neolítico se extendió principalmente por pueblos de Europa y Oriente Medio.

Para diagnosticar una intolerancia a la lactosa , es posible realizar una prueba denominada test de hidrógeno en el aliento, el cual cuantifica la presencia de hidrógeno, uno de los desechos de la lactosa. Sin embargo, es más común intentar retirar los productos con lactosa de la dieta y probar la tolerancia a los mismos sin realizar prueba alguna.

En el caso de la alergia a la leche , se produce una alergia a las proteínas de la leche de vaca (PLV) , y no a la lactosa como tal. Los síntomas suelen iniciarse en los tres primeros años de vida y pueden llegar a desaparecer a los cuatro años. Los síntomas son similares a una intolerancia a la lactosa, pero con el factor añadido de la posible anafilaxia tras consumir leche.

El Gobierno Central quiere que las granjas de porcino reduzcan sus emisiones contaminantes un 21% en 2023

Europa Espanya Espanyol

Autor: Lázaro Giménez

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha revisado la normativa de ordenación de las granjas de porcino con el objetivo fundamental de "establecer las bases para la sostenibilidad de la actividad ganadera en los próximos años". Ha sido en el Consejo de Ministros de este martes en el que se ha aprobado un Real Decreto por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas que, según el Ministerio, "supone una profunda revisión de la normativa vigente, que data del año 2000".

Los ejes fundamentales serán la sanidad, el bienestar animal y la sostenibilidad ambiental de las explotaciones ganaderas. En este último punto, el Ministerio ha informado de que "los nuevos requisitos en materia de impacto ambiental permitirán reducir las emisiones de gases contaminantes (en particular amoníaco) y de efecto invernadero en cerca del 21% a partir de 2023".

En materia de bienestar, este Real Decreto implementa mejoras y novedades en los requisitos actualmente en vigor desde el año 2000 en materia de gestión de estiércoles en las granjas, y en el Plan de Producción y Gestión de estiércoles, que se amplía a todas las instalaciones y que formará parte de un Plan de Gestión Ambiental individualizado para cada granja.

Por otra parte la nueva norma introduce medidas para la reducción de las emisiones de gases contaminantes y de efecto invernadero por parte de las granjas de ganado porcino, en particular, el registro de manera individualizada por cada granja de las emisiones y las técnicas que utiliza para su reducción ("Mejores técnicas disponibles").

Los nuevos requisitos en materia de impacto ambiental permitirán reducir las emisiones de gases contaminantes (en particular amoníaco) y de efecto invernadero en cerca del 21% a partir de 2023, respecto del escenario tendencial sin esta normativa.

Destacan también importantes avances en relación al bienestar animal, en particular la exigencia de un plan individual para cada granja que evalúe los potenciales riesgos y las medidas a adoptar para el bienestar de los animales.

La norma introduce también mejoras en relación con las condiciones de bioseguridad de las granjas, con el fin de limitar la entrada y la difusión de enfermedades de los animales.

Informa el Ministerio que "todo ello será posible por la introducción de manera obligatoria de la figura del veterinario de granja, que será el responsable de asesorar sobre aspectos relacionados con la sanidad y el bienestar de los animales".

Para asegurar el cumplimiento y la aplicación homogénea de todos los aspectos que desarrolla la norma, se crea una Mesa de ordenación de los sectores ganaderos, que velará para el cumplimiento de los objetivos establecidos. En la misma participarán los representantes de las Comunidades Autónomas, responsables de la ejecución y el desarrollo de esta norma, así como de los Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y el Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030.



<https://www.elnacional.com/bbc-news-mundo/como-una-dieta-vegana-puede-afectar-a-tu-inteligencia/>

Sección: *Nacional*

12/02/2020

Cómo una dieta vegana puede afectar a tu inteligencia

América del Sur Venezuela Español

GETTY IMAGES / Las dietas veganas tienen pocos de los nutrientes que necesita nuestro cerebro, aunque pueden tomarse como suplementos. La dieta vegana es baja -y en algunos casos completamente nula- en varios nutrientes que son importantes para el cerebro. ¿Podría esta deficiencia estar afectando la capacidad de pensar de los veganos?

Era fines de la década de 1880 en la ciudad de Rajkot, India. La reunión debía tener lugar a orillas del río local, y la discreción era esencial.

Mahatma Gandhi, que era solo un adolescente en ese momento, no les había dicho a sus padres a dónde iba; si se hubieran enterado, se habrían muerto del shock.

Resulta que Gandhi estaba haciendo un picnic. Y en esta ocasión el futuro héroe nacional de India, y uno de los vegetarianos más famosos de la historia, no planeaba comer sándwiches de pepino. No, por primera vez en su vida iba a comer carne.

Como contaría luego en su biografía, Gandhi fue criado como un estricto hindú Vaishnava, por lo que nunca había visto carne antes de este fatídico día.

Pero su compañero de picnic era un personaje sombrío que tenía una obsesión inusual: estaba convencido de que la carne era la clave para ser física y mentalmente fuerte.

Al final, Gandhi se animó a probar la carne. Era dura como el cuero.

GETTY IMAGES/ Mahatma Gandhi fue uno de los vegetarianos más famosos de la historia. La idea de que evitar la carne es mala para nuestro cerebro tiene sentido desde lo intuitivo.

Los antropólogos han estado discutiendo acerca de lo que comieron nuestros antepasados durante décadas, pero muchos piensan que se masticaron muchos huesos y se sorbieron muchos cerebros en el camino hacia la evolución de estos notables órganos de 1.4 kg.

Algunos incluso han llegado a decir que el consumo de carne es lo que nos hizo humanos.

5 preguntas que quizá te has hecho sobre el veganismo (y sus respuestas)

Por qué comer incluso un poco de carne roja «aumenta el riesgo de cáncer»

Una razón es que la inteligencia es costosa: el cerebro devora alrededor del 20% de nuestras calorías diarias, aunque solo representa el 2% de nuestro peso corporal.

Y qué mejor manera de encontrar la enorme variedad de grasas, aminoácidos, vitaminas y minerales que estos órganos exigentes requieren que comiendo animales, que ya los han recolectado o creado minuciosamente.

Pero aunque es difícil imaginar a nuestros antepasados eligiendo comer nabos en lugar de atún, hoy la historia es diferente. Según las últimas estadísticas, hay alrededor de 375 millones de vegetarianos en el planeta.

En Occidente, el veganismo ha abandonado el estigma hippie para convertirse en una de las tendencias milenarias de más rápido crecimiento.

En Estados Unidos creció un 600% entre 2014 y 2017. Mientras tanto, en India, las dietas sin carne han dominado desde el siglo VI a.C.

GETTY IMAGES/ La cantidad de veganos en EE.UU. aumentó en un 600% entre 2014 y 2017. Por un lado, la reciente preocupación por las brechas nutricionales en las dietas basadas en plantas ha dado lugar a una serie de titulares alarmantes, incluida una advertencia de que pueden retrasar el desarrollo del cerebro y causar daños irreversibles al sistema nervioso.

En 2016, la Sociedad Alemana de Nutrición llegó a afirmar categóricamente que, para niños, mujeres embarazadas o lactantes y adolescentes, no se recomiendan las dietas veganas, lo que ha sido respaldado por una revisión de la investigación realizada en 2018.

En Bélgica, forzar a tus hijos a comer una dieta vegana puede llevarte a pasar tiempo en prisión.

Cuáles son los riesgos de la dieta vegana para los niños

El estudio que alerta que las dietas vegetariana y vegana pueden aumentar los accidentes cerebrovasculares (aunque son buenas para el corazón)

Pero, por otro lado, si abstenerse de comer carne tuviera un impacto real en nuestro cerebro, uno pensaría que ya nos habríamos dado cuenta. Entonces, ¿está realmente dañando nuestros intelectos, o todo esto es solo miedo a lo desconocido?

Idealmente, para probar el impacto de la dieta vegana en el cerebro tomarías a un grupo de personas seleccionadas al azar, le pedirías a la mitad que deje de comer productos de origen animal y luego verías qué sucede. Pero no hay un solo estudio que sea así.

En cambio, la única investigación parecida hizo lo reverso: se llevó a cabo en 555 escolares en Kenia, que fueron alimentados con uno de tres tipos diferentes de sopa -con carne, con leche o con aceite- o no recibieron sopa, durante siete períodos escolares.

GETTY IMAGES/ Un estudio en Kenia utilizó sopa para comprobar cómo la ingesta o no de carne podía afectar la inteligencia. Fueron examinados antes y después, para ver cómo se comparaba su inteligencia. Debido a sus circunstancias económicas, la mayoría de los niños eran vegetarianos de facto al comienzo del estudio.

Sorprendentemente, los niños que recibieron la sopa que contenía carne cada día parecían tener una ventaja significativa. Al final del estudio, superaron a todos los demás niños en una prueba de razonamiento no verbal.

Junto con los niños que recibieron sopa con aceite, también fueron los mejores en una prueba de habilidad aritmética.

Por supuesto, se necesita más investigación para verificar si este efecto es real y si también se aplicaría a adultos en países desarrollados. Pero plantea preguntas intrigantes sobre si el veganismo podría estar frenando el desarrollo mental de algunas personas.

De hecho, hay varios nutrientes cerebrales importantes que simplemente no existen en plantas u hongos.

La creatina, carnosina, taurina, EPA y DHA omega-3 (el tercer tipo se puede encontrar en las plantas), el hierro hemo y las vitaminas B12 y D3 generalmente solo se encuentran naturalmente en alimentos derivados de productos animales, aunque pueden sintetizarse en el laboratorio o ser extraídos de fuentes no animales como algas, bacterias o líquenes, y agregado a suplementos.

Otros se encuentran en alimentos veganos, pero solo en pequeñas cantidades. Para obtener la cantidad mínima de vitamina B6 requerida cada día (1.3 mg) de una de las fuentes vegetales más ricas, la papa, debe comer aproximadamente cinco tazas (equivalente a aproximadamente 750gm). Delicioso, pero no particularmente práctico.

GETTY IMAGES/ Tendrías que consumir 750 gramos de papa al día para obtener la cantidad mínima de vitamina B6 requerida, si eligieras no comer carne. Y aunque el cuerpo puede producir algunos de estos compuestos cerebrales vitales a partir de otros ingredientes en nuestras dietas, esta capacidad generalmente no es suficiente para compensar estas grietas en la dieta.

Para todos los nutrientes enumerados anteriormente, se ha demostrado que los vegetarianos y veganos tienen cantidades más bajas en sus cuerpos. En algunos casos, la deficiencia no es la excepción, es completamente normal.

Por ahora, el impacto que estas deficiencias están teniendo en la vida de los veganos es en gran medida un misterio. Pero una pequeña cantidad de estudios recientes han proporcionado algunas pistas, y lo que dicen es inquietante.

«Creo que el hecho de que se están popularizando las dietas basadas en plantas está teniendo algunas repercusiones reales», dice Taylor Wallace, científico experto en alimentos y CEO de la firma de consultoría de nutrición Think Healthy Group.

«No es que lo basado en plantas sea inherentemente malo, pero no creo que estemos educando a la gente lo suficiente sobre los nutrientes que se derivan principalmente de los productos animales».

Uno de los desafíos más conocidos para los veganos es obtener suficiente vitamina B12, que solo se encuentra en productos de origen animal como los huevos y la carne.

Otras especies lo adquieren de bacterias que viven en sus tractos digestivos o heces. Lo absorben directamente o lo ingieren comiendo su propia caca, pero desafortunadamente (o afortunadamente, dependiendo de cómo se lo mire) los humanos tampoco pueden hacer esto.

«Hay algunos casos trágicos de niños cuyos cerebros no se desarrollaron debido a que sus padres eran veganos mal informados», dice David Benton, quien estudia el vínculo entre nuestras dietas y la química cerebral en la Universidad de Swansea.

Un niño, por ejemplo, no podía sentarse o sonreír. Otro entró en coma.

GETTY IMAGES/ La cantidad de vitamina B12 en la sangre se ha correlacionado directamente con el coeficiente intelectual. Más adelante en la vida, la cantidad de vitamina B12 en la sangre de una persona se ha correlacionado directamente con su coeficiente intelectual.

En los ancianos, un estudio encontró que los cerebros de aquellos con B12 más bajo tenían seis veces más probabilidades de encogerse.

Aun así, niveles bajos de B12 es algo muy extendido entre los veganos. Un estudio británico encontró que la mitad de los veganos analizados tenían una deficiencia. En algunas partes de la India, el problema es endémico, posiblemente como consecuencia de la popularidad de la dieta sin carne.

Otro nutriente que escasea en la dieta vegana típica es el hierro. Aunque a menudo lo asociamos con la sangre, el hierro también desempeña un papel destacado en el desarrollo del cerebro y es esencial para mantener el órgano sano durante toda nuestra vida.

Por ejemplo, un estudio de 2007 encontró que administrar suplementos de hierro a mujeres jóvenes condujo a importantes ganancias intelectuales.

En aquellas cuyos niveles de hierro en sangre aumentaron en el transcurso del estudio, su desempeño en una prueba cognitiva mejoró entre cinco y siete veces, mientras que las participantes cuyos niveles de hemoglobina aumentaron, experimentaron mayor velocidad de procesamiento.

Es sorprendentemente fácil caer en una deficiencia de hierro, a pesar de que constituye el 80% de la masa interna de nuestro planeta.

Los veganos son particularmente propensos, porque el tipo de hierro que el cuerpo absorbe más fácilmente es el «hierro hemo», que solo se encuentra en las proteínas animales.

Un estudio alemán encontró que el 40% de los veganos que participaron del trabajo consumían menos de la cantidad diaria recomendada.

Otras deficiencias comunes entre los veganos incluyen D3, omega-3, selenio, ácido fólico y yodo. Aunque el cuerpo puede producir D3 cuando la piel está expuesta a la luz solar, esto no compensa el faltante en las dietas de los veganos.

GETTY IMAGES/ Los expertos afirman que los veganos deben tomar suplementos para reemplazar los nutrientes esenciales de origen animal, pero algunos creen que ni eso alcanza. Por supuesto, algunas de estas cosas se pueden adquirir fácilmente en la forma de suplementos. Pero otros son tan poco conocidos que es poco probable que los veganos hayan oído hablar de ellos, y mucho menos darse cuenta de que podrían estar en falta.

Un ejemplo es la taurina. Este enigmático aminoácido es uno de los más abundantes en el cerebro humano, donde se cree que apunala varios procesos importantes, como la regulación del número de neuronas.

A menudo se agrega a las bebidas energéticas con cafeína, debido a la creencia (posiblemente errónea) de que puede proporcionar un impulso cognitivo inmediato.

Aunque hay pequeñas cantidades de taurina en algunos productos lácteos, las principales fuentes dietéticas son las carnes y mariscos.

«Algunas especies tienen la capacidad de producir toda la taurina que necesitan», dice Jang-Yen Wu, científico biomédico de la Florida Atlantic University. «Pero los humanos tienen una capacidad muy limitada para hacer esto».

Por esta razón, los veganos tienden a tener menos taurina en sus cuerpos. Nadie ha investigado aún cómo esto podría estar afectando sus capacidades cognitivas, pero según lo que sabemos sobre su papel en el cerebro, Wu dice que los veganos deberían tomar tabletas de taurina.

«Las personas pueden presentar deficiencias cuando restringen sus dietas, porque las verduras no tienen taurina», dice.

De hecho, los agujeros en nuestra comprensión actual de lo que el cerebro necesita para estar sano podría ser un problema importante para los veganos, ya que es difícil agregar artificialmente un nutriente a su dieta, si los científicos aún no han descubierto su valor.

GETTY IMAGES/ Los científicos todavía no saben con certeza lo que necesita nuestro cerebro para funcionar bien. «Hay tantas incógnitas», dice Nathan Cofnas, biólogo de la Universidad de Oxford. «Y cuando te desvías de la dieta típica de tu especie a una que no ha sido probada y establecida adecuadamente para que sea saludable o buena para el cerebro, estás llevando a cabo un experimento y estás asumiendo un riesgo».

Tomemos como ejemplo la colina: en el cerebro se usa para producir acetilcolina, que participa en una serie de tareas, incluida la transmisión de mensajes entre las células nerviosas. Es fundamental para nuestra capacidad de pensar, incluso los insectos lo tienen en sus pequeños cerebros, y el cuerpo no puede producir suficiente por sí solo.

Y sin embargo: «Es un nutriente muy poco estudiado», dice Wallace. «Creo que solo lo hemos considerado esencial (algo que tienes que obtener de tu dieta) desde finales de la década de 1990».

Hay pequeñas cantidades de colina en muchos alimentos básicos veganos, pero entre las fuentes más ricas se encuentran los huevos, la carne y los mariscos. De hecho, incluso con una dieta normal, el 90% de los estadounidenses no consumen lo suficiente.

Según una investigación no publicada de Wallace, los vegetarianos tienen la ingesta más baja de cualquier grupo demográfico. «Tienen niveles extremadamente bajos de colina, hasta el punto en que podría ser preocupante», dice.

Para los veganos es probable que la imagen sea aún más sombría, ya que las personas que comen huevos tienden a tener casi el doble de niveles de colina que aquellos que no lo hacen. Y aunque las autoridades de EE.UU. han establecido ingestas sugeridas, podrían quedarse cortas.

Wallace apunta a un estudio de 2018 que encontró que los bebés de mujeres que consumieron el doble de la cantidad considerada «adecuada» (alrededor de 930 mg por día) en el último tercio del embarazo disfrutaron de una ventaja cognitiva duradera.

A modo de comparación, el vegetariano promedio obtiene aproximadamente una quinta parte de esa cantidad.

GETTY IMAGES/ La colina es un nutriente esencial poco conocido. En otros casos, nuestra comprensión es aún más oscura.

El último nutriente en cuestión es la creatina, una sustancia blanca y en polvo que a menudo se encuentra en los batidos de fitness. Su función natural en el cuerpo es suministrar energía a nuestras células, por lo que los obsesivos del gimnasio lo veneran como una forma de mejorar su resistencia.

Pero también es importante para el cerebro, y los estudios han demostrado que aumentar su ingesta puede proporcionar una variedad de beneficios, como una mejor memoria de reconocimiento y una menor fatiga mental. Recientemente comenzó a ganar fuerza como una droga inteligente.

Está bien establecido que los veganos y los vegetarianos tienen niveles significativamente más bajos en sus cuerpos, porque las plantas y los hongos no contienen creatina.

Esto ha llevado a los científicos a preguntarse si un déficit de creatina podría tener efectos en algunas personas. En un estudio, los investigadores probaron cómo la inteligencia de los vegetarianos y omnívoros cambió después de cinco días con suplementos.

«Descubrimos que los vegetarianos parecían beneficiarse particularmente», dice David Benton de la Universidad de Swansea, quien dirigió la investigación.

En contraste, los omnívoros no se vieron afectados. Esto sugiere que, a diferencia de los vegetarianos, ya tenían la cantidad adecuada de creatina en sus cerebros.

Sin embargo, Caroline Rae, quien dirigió otro estudio, dice que todavía no hay pruebas suficientes para respaldar la toma de creatina.

Puede venir con consecuencias no deseadas, como la reducción en la capacidad del cerebro para fabricar su propia creatina, lo que llevaría a una abstinencia. «Siempre he planteado la hipótesis de que podría ser útil si quisieras estudiar para un examen, pero sería interesante ver si las personas se volvían más lentas después de dejar de tomarlo».

Finalmente, el cerebro produce en gran medida su propio suministro, por lo que no está claro si los veganos realmente necesitan más.

En lugar de ser una fuente importante, la creatina en nuestras dietas podría solo ser utilizada por el cerebro en condiciones «extremas», como cuando estamos estresados.

Sin embargo, Nathan Cofnas encuentra inquietantes los potenciales déficits de creatina en veganos. «Puede marcar una diferencia sustancial en tu vida, ya sea que tu inteligencia sea una desviación estándar por encima de la media o dos», dice, refiriéndose a las ganancias intelectuales pequeñas pero significativas logradas por los vegetarianos que toman suplementos de creatina.

Entonces, ¿cuál es el veredicto?

«Creo que necesitamos mucha más investigación sobre nutrición y salud veganas», dice Heather Russell, dietista de The Vegan Society.

«Hasta donde podemos ver, es posible llevar una vida saludable como vegano, ciertamente hay personas que prosperan con una dieta vegana».

Aunque es importante tomar suplementos, explica que la salud cardiovascular y cerebral de una persona está inextricablemente vinculada, y los veganos tienden a tener corazones más saludables.

«Le digo a la gente todo el tiempo, si vas a ser vegano o vegetariano, está bien», dice Wallace. «Ciertamente no estoy abogando contra eso. Pero hay 40 y tantos nutrientes esenciales. Entonces realmente se necesitaría mucha investigación para que los veganos obtengan todo lo que el cerebro necesita», dice.

Algunos de los nutrientes que son escasos o no existentes en una dieta vegana típica, como la colina, la creatina, la carnosina y la taurina, son extremadamente voluminosos, por lo que no basta

con tomar una tableta de vitaminas estándar. Deben tomarse por separado.

Benton está de acuerdo. «Estoy seguro de que si eres conocedor, cuidadoso y obsesivo al respecto, y tienes todas las características de personalidad adecuadas para ser de esta manera, entonces es posible tener una dieta saludable como vegano», dice. «Pero es claramente posible que puedas tener deficiencias».

Cofnas tiene una visión más severa. Aunque los veganos pueden tomar suplementos, piensa que no es realista esperar que todos lo hagan.

En consecuencia, considera que el cambio reciente hacia las dietas basadas en plantas es preocupante, aunque simpatiza con los argumentos para hacerlo. «Sin lugar a dudas, el veganismo puede causar deficiencias de hierro y B12, y sin duda afectan tu inteligencia», dice.

En cuanto a Gandhi, finalmente abandonó su relación ilícita con la carne y volvió al vegetarianismo.

Pero sus experimentos con la nutrición no terminaron ahí. También abandonó la sal y luego la retomó, y experimentó con el veganismo, aunque después de que un episodio de disentería prácticamente lo redujo a ser un esqueleto vivo, decidió que los productos lácteos eran necesarios para que una persona estuviera sana.

Sea cual sea la verdad, ¿no es hora de que nos enteremos?

Sección: *Agricultura / Ganadería / Pesca*
13/02/2020

Por un precio justo con escala local

Europa Espanya Espanyol
Autor: *Xosé María Palacios*

Unións Agrarias solicita que se tengan en cuenta los rasgos propios de Galicia en los costes de producción. Las voces en demanda de un mayor precio para los productos agroalimentarios en origen se oyen estas semanas en diferentes lugares de España. Galicia no queda al margen de las comunidades en las que los problemas del campo han saltado al primer plano, pero resulta necesario buscar soluciones en función de criterios que parecen propios. Ese es el punto de vista de Unións Agrarias, que subraya la necesidad de recoger las peculiaridades de la agricultura y de la ganadería de Galicia al buscar una manera de elevar los precios.

No es igual el coste de la producción de uva en un extenso campo manchego que en un reducido terreno de las Rías Baixas o en una ladera de la Ribeira Sacra. Ese detalle fue subrayado ayer, en Lugo, por el secretario xeral de la organización agraria, Roberto García. El principal dirigente de Unións Agrarias consideró necesaria la creación de la figura de un árbitro dentro del sector, con capacidad para forzar una negociación, así como de un observatorio de precios.

Tener en cuenta los costes de producción para marcar el precio y establecer un coste mínimo ayudaría, aseguró García, a considerar ilegal las prácticas de pago por debajo de una cierta cantidad. La trascendencia que dio a esos objetivos fue notable, ya que alcanzarlos, dijo, representaría « un paso de gigantes ». Aplicar esas garantías para unos precios justos requiere una postura decidida del Gobierno, pero también, agregó, de la Xunta.

Por ello resulta conveniente para Unións Agrarias la aplicación de baremos vinculados con Galicia. García explicó que en un sector como el del ganado vacuno de carne, por ejemplo, no se pueden calcular los costes de producción tomando como referencia una lonja agropecuaria de otra comunidad. Esa circunstancia hace necesaria una decidida postura del gobierno autonómico.

También destacó la situación de ganaderos de carne que venden la producción sin que de antemano se hayan fijado los precios. Así las cosas, también los órganos rectores, sean indicaciones geográficas o denominaciones de origen, deben ser tenidos en cuenta, afirmó García. Lo que además está en juego, en su opinión, es la consistencia de medidas de apoyo al medio rural, porque García cree que no solo se deben dar facilidades a quienes deseen instalarse en el campo sino también proteger a quienes ya tienen su trabajo en el sector agropecuario.

García recordó también que el punto de partida de las demandas de Galicia y de otras comunidades tenía matices diferenciadores por las condiciones que rodean la producción. En los productos agrícolas, origen de protestas en comunidades del sur y del Mediterráneo, las críticas se dirigen al elevado margen de los intermediarios dentro del precio final. En Galicia, admitió el responsable de UU.AA., el malestar, ya mostrado en otras ocasiones, procede del uso de la leche como producto reclamo en las grandes cadenas de alimentación. De todos modos, el aliento de las protestas, al margen de su escenario, tiene un punto de encuentro: « Que ninguén teña que vender un produto por debaixo do que lle custa producir », recalcó García.

Gratitud por la sensibilidad de los ciudadanos. García reconoció y hasta agradeció la postura comprensiva de los ciudadanos ante las protestas de los agricultores. Por otro lado, anunció que en Galicia se llevarían a cabo más protestas próximamente. La siguiente está fijada para el próximo miércoles en A Coruña, mientras que la primera tuvo lugar en Santiago el mes pasado, mientras en el Parlamento se debatían las ayudas por daños de fauna salvaje, un asunto que UU.AA. considera necesario desde hace años.

<https://www.lainformacion.com/asuntos-sociales/carne-mitos-buey-vaca-vieja/6543252/>

Sección: Actualidad / Última Hora

12/02/2020

Los mitos acerca de la carne: ¿vaca vieja o buey? Nadie las puede distinguir en el plato

Europa Espanya Espanyol

Los mitos sobre la carne: ¿vaca vieja o buey? "Nadie las distingue en el plato"

El sector cárnico ha tenido que cargar en los últimos años con las suspicacias de una parte de los consumidores que han difundido sus interrogantes.

¿Qué engorda más, un kilo del nuevo Whopper vegetal o del Whopper de carne?

SEGUIR

Introduzca el texto aquí

Los mitos sobre la carne: ¿Vaca vieja o buey? "Nadie las distingue en el plato" / Pixabay

¿Vaca vieja o buey? ¿Reposo de la carne o maduraciones largas? ¿Influye más la alimentación o la raza del animal en la calidad de su carne? Son algunas de las interrogantes que expertos han planteado, y respondido, en las segundas jornadas gastronómicas Meat&Wine. Organizadas por el asador Vovem de Marbella (Málaga), además de acabar con mitos cárnicos y aportar conocimiento sobre el sector, tienen un fin solidario porque parte de sus ingresos se destinan a la Fundación Harena, que trabaja para paliar la soledad de los mayores en la provincia de Málaga.

Imanol Jaca, un donostiarra que exporta "carne de vaca vieja y gorda" del País Vasco por el mundo bajo el sello Txogitxu, no cree que "nadie pueda diferenciar vaca de buey, ni la raza, en un plato" y que se trata "de una cuestión de marketing". Recuerda que "hoy no hay casi bueyes", reivindica que "lo importante es el ganadero, no la raza del animal" y rechaza las maduraciones extremas. "En el País Vasco la carne se reposa unos 15 días. Nadie pondría una txuleta o un besugo en un frigorífico dos meses salvo que te gusten los deportes extremos".

Cuéllar, el Disneyland de la carne

"La raza sí que importa", discrepa el profesor del Basque Culinary Center Mikel Zeberio, que trabaja con la familia Guijarro en Terrabuey, un "Disneyland cárnico" en Cuéllar (Segovia). En un "pequeño paraíso de 12 hectáreas" crían con pastos, piensos de cereales frescos castellanos y maíz dulce a unos cien bueyes de distintas razas de los que aprovechan "todo" en su Brasería de Cuéllar, un restaurante que ofrece carne de buey "los 365 días del año", dice a Efe con orgullo Alberto Guijarro.

Con su padre Andrés y su hermano Jorge empezó "por afición" la cría de estos animales en 2004 y hoy se ha convertido en una forma de vida. La estrella de sus bueyes, que los comensales pueden visitar y alimentar, es "Pocholo", de diez años y dos toneladas, que quieren inscribir en el libro Guinness de los récords como el más grande del mundo.

Tienen bueyes de raza berrenda, blonda de Aquitania o frisona y, asegura a Efe Alberto Guijarro que cada una posee "aromas e infiltración de grasa distinta". Lo demuestran en la cata anual de seis bueyes de cinco razas con cuatro maduraciones distintas, que van entre los 30 y los 190 días.

Aunque defiende las bondades de la vaca vieja, asegura que el buey es "la carne top" porque al ser un animal castrado "tiene lo mejor de la hembra y del macho". Pero reconoce que "hay que tener el paladar muy fino para distinguirlos" y se rebela contra el fraude al comensal, que suele comer vaca vieja por buey. "Los veterinarios no mienten y los animales salen bien etiquetados de los mataderos. El problema son los restaurantes, pero Turismo no hace nada", lamenta Guijarro.

También defiende que la raza importa Francesc Solé , miembro de una familia catalana que abandonó el sector textil para abrir en 2015 en Marbella el primer asador Vovem, una "rareza" en territorio ictiófago. Trabajan con 14 razas de vacuno mayor y subraya a Efe que "la raza, la genética y la alimentación son muy importantes" y que sus comensales dan fe de ello porque "cada uno tiene su favorita".

"Espectacular y salvaje"

El argentino Enzo Díaz es el cocinero de Vovem, controla la leña de encina y olivo sobre las que se asan los distintos cortes y defiende que "lo principal es la crianza y la alimentación del animal, aunque cada raza tiene su nivel de infiltración de grasa". Se confiesa más partidario de la vaca vieja, aunque reconoce a Efe que el buey es " algo espectacular, salvaje" , y de las maduraciones medias, de entre 60 y 70 días, para que no lleguen a afectar al sabor de la carne.

Pepe Ferrer , embajador de los vinos de Jerez, también ha desmontado otros mitos, el de que sólo los vinos tintos funcionan con estas carnes y que el mundo gastronómico de los finos se reduce "al jamón o las aceitunas" , y lo ha hecho acompañando finos, amontillados y palos cortados con distintos cortes cárnicos para resaltar "desde los matices a hierba verde de la alimentación de la vaca en un steak tartar hasta los tostados de una txuleta".

Sección: Alimentación / Bebidas

12/02/2020

El Gran Consumo crece un 1% en 2019 gracias al producto fresco

Europa Espanya Espanyol

El Gran Consumo crece un 1% en 2019 gracias al producto fresco Redacción Interempresas 12/02/2020 Los hogares españoles gastaron un 1% más en valor en productos de gran consumo dentro del hogar en el año 2019, según el informe Balance de la Distribución y el Gran Consumo 2019 presentado por la consultora de consumo Kantar . Así, los españoles consumieron menos que en 2018, pero gastaron más en productos frescos de supermercados e hipermercados. Los súper regionales y la compra por Internet también siguen creciendo.

En términos de volumen, el mercado ha retrocedido un 0,9%, sobre todo por la alimentación envasada, que cae un 1,2%, y por un mayor consumo fuera del hogar; a pesar del incremento de las opciones para consumir dentro del hogar, como la comida lista para consumir que ofrecen los grandes distribuidores y que han multiplicado su oferta en el último año.

En 2019 las cestas de la compra han sido más pequeñas pero los españoles han pagado un 1,9% más por ellas, con incrementos en todas las secciones del gran consumo. El mayor incremento de gasto se produce en los productos frescos, que suben un 2%, pero es en la distribución moderna donde nos gastamos hasta un 4% más en estos productos el año pasado.

En 2019 los consumidores gastaron más en productos frescos de supermercados e hipermercados.

*Súper regionales. No incluye Supermercados Eroski ni El Árbol. Periodo: enero-septiembre de 2019. Datos a 9 de septiembre 2019. Fuente: Kantar (Worldpanel Retail).

Los españoles compran menos productos frescos al prescindir del impulso que se generaba en los mercados tradicionales, sin embargo, gasta más en el sector, tanto por el incremento de precio de algunos productos como las patatas o las cebollas, como por el incremento del gasto en productos de indulgencia como el jamón ibérico, con un aumento del gastado de un 27,5%, o los aguacates, gambas, langostinos y cefalópodos, como los pulpos, productos que han ganado protagonismo en los hogares españoles en 2019.

En la alimentación envasada, los productos ecológicos son ya un habitual de las despensas españolas por la sofisticación de las compras. Así, siete de cada diez hogares españoles han comprado un producto ecológico de gran consumo en 2019, gastando un 15% más que el año anterior en dichos productos.

Mercadona, Lidl y Carrefour refuerzan sus posiciones en 2019 En este contexto, Mercadona consigue una vez más incrementar su posición en el mercado español. Así, los españoles se han gastado uno de cada cuatro euros (25,5%) de su presupuesto en gran consumo en el líder de la distribución española. Su crecimiento en productos frescos, donde incrementa más de un punto su cuota de mercado, explica claramente el avance de la cadena en 2019 , apunta Florencio García, Retail & Catman sector director en Kantar. Por regiones, destaca su ganancia en el País Vasco, la región donde menos tiempo lleva. Además, en 2019, la compañía ha desarrollado las opciones de comida lista para consumir y ha desembarcado en Portugal, donde ha logrado ya una importante penetración en el norte, a la espera de consolidarse en 2020.

Carrefour capta el 8,7% del negocio en 2019, ganando 0,3 puntos de cuota respecto al año anterior. Este año ha incrementado de forma importante el número de tiendas, sobre todo en superficies de proximidad y, junto con su canal online, le han aproximado de nuevo a los consumidores españoles, logrando sus mejores resultados en los últimos años. En 2020,

Carrefour todavía tiene retos que cumplir, sobre todo mantener el atractivo del formato híper ante el incremento de las opciones de compra de proximidad e inmediatez que tiene el consumidor español.

Grupo DIA, por su parte, se mantiene como el tercer operador de la distribución española a pesar de ceder 1,1 puntos de cuota hasta el 6,4% del mercado en valor. oeDIA sin duda será la clave de la distribución en España en 2020. Por ahora se mantiene tercera, con el mayor parque de tiendas, y sobre todo sigue presente en seis de cada diez hogares españoles. Por tanto, tiene el potencial todavía de crecer desde esta posición, pero si continúa cayendo, pronto saldrá del pódium y otros distribuidores captarán esas cestas de la compra , asegura Florencio García.

Lidl se sitúa ya como la cuarta cadena nacional, liderando los crecimientos en cuota (+0,7) en 2019 hasta alcanzar un 5,6% del mercado en valor. En los últimos cinco años es habitual hablar de los crecimientos de Lidl en España, pero éste ha sido el año de mayor crecimiento y sitúa al grupo alemán como la segunda cadena más presente en los hogares españoles, llegando a un 68,9% de compradores.

Cuotas de mercado y penetración en España en 2019 (enero- diciembre 2019). Grupo Eroski (4,9% de cuota de valor) cede 0,4 puntos de cuota en 2019. El incremento de la competencia en sus regiones de influencia, como el desarrollo de Mercadona en el País Vasco, el de Lidl en el norte, y el crecimiento de los regionales en Cataluña, que compiten de forma directa con Caprabo, lastra los números de Eroski que, sin embargo, mantiene su destacada presencia en Galicia y lidera de forma amplia el mercado vasco al final del año.

Por su parte, Auchan (3,5%) cierra el Top 6 manteniendo su cuota estable, pero cambia la tendencia de los últimos años. Sus hipermercados, muchos de ellos ubicados en barrios, logran mantener a sus compradores y el cambio de Simply por Mi Alcampo permite una mayor sinergia con las opciones de cercanía, algo que debe consolidar en 2020 para volver a crecer.

Florencio García añade: oeLa gran distribución crece en conjunto en 2019 y lo hace sobre todo al ganar cuota en los productos frescos, la sección que sigue marcando el ritmo de la distribución. El consumidor, además, refuerza de forma definitiva su exigencia en torno a temas como la ecología, el medioambiente, o el bienestar animal, y vemos como todos los distribuidores están ya dedicando gran parte de sus estrategias a estos temas, algo que a buen seguro se extenderá en 2020 .

El comprador español apuesta por lo local y lo digital El supermercado regional continúa su buena línea histórica y logra alcanzar una cuota del 12,2% del mercado (sin incluir Eroski), lo que le situaría como segundo distribuidor nacional si operase de forma conjunta, y crece 0,4 puntos respecto a 2018. No es solo la buena imagen de los productos frescos y la proximidad de estos distribuidores lo que impulsan su crecimiento, si no que cada vez ganan más terreno en todas las secciones, ofreciendo más servicios, y permitiendo este crecimiento continuo del que hay ejemplos en prácticamente todas las regiones.

El e-commerce continúa su escalada continua al subir 0,3 puntos de cuota hasta alcanzar el 1,9% del mercado de gran consumo. Son los productos frescos los que impiden al canal tener una cuota mayor, que, sin embargo, ya es definitivo a la hora de impulsar el gasto en secciones como droguería y perfumería. A pesar de ser una canal que ha ganado cuatro millones de compradores desde 2010, todavía se usa como recurso puntual, y no como opción de compra frecuente.

Florencio García concluye: oeEl consumidor sigue incrementando sus alternativas a la hora de hacer la compra y elige combinarlas: un día va a la tienda, otra compra por Internet, uno pide comida a domicilio, otro la compra preparada en su supermercado. El consumidor sigue yendo al mercado tradicional, pero cada vez menos, y alterna grandes cadenas nacionales con otras regionales para completar la cesta de la compra a su antojo .

Actualizada la normativa sobre ordenación de las granjas de ganado porcino

Europa Espanya Espanyol

El Consejo de Ministros ha aprobado, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un Real Decreto por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas.

Supone una profunda revisión de la normativa vigente, que data del año 2000, cuyo objetivo es la adaptación a los nuevos retos de la producción porcina en materia de sanidad, medio ambiente y bienestar animal. Una actualización que se ha abordado en estrecha colaboración con el sector, las Comunidades Autónomas y la sociedad civil en su conjunto.

Las principales novedades se articulan en torno a dos grandes áreas: reforzar los requisitos en materia de sanidad animal y bioseguridad de las granjas con el fin de mantener un estatus sanitario adecuado en las mismas, y adoptar compromisos en materia de medio ambiente relacionados con la protección del agua, el aire, los suelos y la lucha contra el cambio climático.

La revisión de la normativa de ordenación tiene como objetivo fundamental establecer las bases para la sostenibilidad de la actividad ganadera en los próximos años. Son precisamente los importantes beneficios medioambientales que la aplicación de la nueva norma va a aportar, una de las señas de identidad de este Real Decreto. La norma implementa mejoras y novedades en los requisitos actualmente en vigor desde el año 2000 en materia de gestión de estiércoles en las granjas, y en el Plan de Producción y Gestión de estiércoles, que se amplía a todas las instalaciones y que formará parte de un Plan de Gestión Ambiental individualizado para cada granja.

Por otra parte, la nueva norma introduce medidas para la reducción de las emisiones de gases contaminantes y de efecto invernadero por parte de las granjas de ganado porcino, en particular, el registro de manera individualizada por cada granja de las emisiones y las técnicas que utiliza para su reducción (Mejores técnicas disponibles). Los nuevos requisitos en materia de impacto ambiental permitirán reducir las emisiones de gases contaminantes (en particular amoníaco) y de efecto invernadero en cerca del 21% a partir de 2023, respecto del escenario tendencial sin esta normativa.

Destacan también importantes avances en relación al bienestar animal, en particular la exigencia de un plan individual para cada granja que evalúe los potenciales riesgos y las medidas a adoptar para el bienestar de los animales.

La norma introduce también mejoras en relación con las condiciones de bioseguridad de las granjas, con el fin de limitar la entrada y la difusión de enfermedades de los animales.

Todo ello será posible por la introducción de manera obligatoria de la figura del veterinario de granja, que será el responsable de asesorar sobre aspectos relacionados con la sanidad y el bienestar de los animales.

Para asegurar el cumplimiento y la aplicación homogénea de todos los aspectos que desarrolla la norma, se crea una Mesa de ordenación de los sectores ganaderos, que velará para el cumplimiento de los objetivos establecidos. En la misma participarán los representantes de las comunidades autónomas, responsables de la ejecución y el desarrollo de esta norma, así como de los Ministerios para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y el Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030.

El sector porcino es un importante motor económico y de empleo para el medio rural, por lo que la norma trata de compatibilizar su desarrollo con la adaptación rigurosa a la exigente legislación europea y nacional en materia de emisiones de gases contaminantes o de efecto invernadero, o la protección del agua, así como a las nuevas necesidades en el ámbito de la sanidad o el bienestar de los animales. Todo ello atendiendo a las demandas sociales.

La publicación de este nuevo Real Decreto permitirá establecer las bases para el desarrollo ordenado de la actividad de este sector en los próximos años, integrando los principales retos a los que se enfrenta el sector, y que definirán en gran medida su posición competitiva tanto en los mercados mundiales como ante la sociedad.

Sección: Regional

13/02/2020

Cada granja porcina de Lorca gastará 60.000 euros en adaptarse a la nueva norma

Europa Espanya Espanyol

Los propietarios de las granjas porcinas de Lorca ya trabajan para adaptarse a la nueva norma sobre sostenibilidad ganadera aprobada esta semana por el Consejo de Ministros. El Gobierno exige en un Real Decreto un plan individual a cada explotación en el que se evalúen los potenciales riesgos y las medidas a adoptar para mejorar el bienestar de los animales y la bioseguridad y para reducir el impacto ambiental.

Este Real Decreto es una revisión de la normativa vigente del año 2000 para adaptarse a los nuevos estándares de producción porcina en materia de sanidad, medio ambiente y bienestar animal. La actualización se ha abordado, según informa el Gobierno, en colaboración con el sector, las comunidades autónomas y la sociedad civil con el objetivo de reducir las emisiones de gases contaminantes y de efecto invernadero cerca de un 21% a partir del año 2023.

«Comenzamos con el proceso de adaptación hace un año de la mano de la Consejería de Agricultura, porque sabíamos que esta norma se iba a aprobar», dijo ayer, en declaraciones a LA VERDAD, el presidente de la Asociación de Defensa Sanitaria de Ganado Porcino de Lorca (Adespolorca), Francisco Román, que aglutina a más de 500 socios.

La asociación, la más numerosa de la Región, ha iniciado la formación de los profesionales del sector en materia de bienestar animal y de protección del medio ambiente, y en algunos casos ya ha comenzado también la adecuación de las granjas a la nueva norma. Esa adaptación supondrá un gasto medio para los ganaderos de 60.000 euros por granja, calcula Román. «Es mucho dinero, tendremos que recurrir a préstamos con los bancos».

El Real Decreto hace obligatoria la figura del veterinario de granja, como responsable del asesoramiento al ganadero sobre aspectos relacionados con la sanidad y el bienestar de los animales. Ese aspecto de la normativa ya se está cumpliendo porque las explotaciones lorquinas cuentan con su propio veterinario, indicó Román.

También establece la nueva norma la creación de una mesa de ordenación de los sectores ganaderos, que velará por el cumplimiento de los compromisos establecidos. En ella participarán representantes de las comunidades autónomas y de los Ministerios para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y el de Derechos Sociales y Agenda 2030.

Como parte de su adaptación normativa, Adespolorca tiene previsto abrir en marzo en su sede un centro de gestión de purines que cuenta con el asesoramiento de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) a través del investigador Ángel Faz.

Proyectan abrir una planta de biometano en Barranco Hondo Un grupo inversor de capital italiano y español, constituido por las empresas Enersi Energy y Greenway, está interesado en construir una planta de biometano a partir del tratamiento de purines en la que invertiría 20 millones de euros. La instalación tendría capacidad para tratar unas 110.000 toneladas anuales de residuos, de las que la mitad procederían de la actividad ganadera.

El proyecto ha sido presentado esta semana al alcalde, Diego José Mateos, y a los portavoces de los grupos municipales. Mateos dijo ayer que el Consistorio «acoge de buen grado» el proyecto, que podría construirse en el paraje de Barranco Hondo y que «podría solucionar en parte los problemas de gestión de residuos y en particular de purines» de Lorca.

El Ayuntamiento «va a poner todas las facilidades y se van a remover todos los obstáculos para que se pueda implantar en el término municipal» la planta de biometano. Mateos se comprometió a facilitar la ubicación necesaria para que el proyecto sea «rentable y atractivo» para el grupo inversor. IU-Verdes se mostró favorable al proyecto, que con el tratamiento de purines también se obtendría agua óptima para el cultivo.

La concejal Gloria Martín dijo que la iniciativa parece «buena para el municipio» y pidió que los beneficios en términos de empleo redunden en los vecinos de la zona. Vox también ha acogido favorablemente el proyecto y su concejal Carmen Menduiña consideró que es posible generar un nuevo nicho de negocio en el aprovechamiento de los residuos.

<https://www.hoy.es/vivir/absolutoa-vegana-20200212102230-ntrc.html>

Sección: *Actualidad / Última Hora*

12/02/2020

Un día con una (absoluta) vegana

Europa Espanya Espanyol

Autor: Virginia Carrasco

Un día con una (absoluta) vegana Paula González compra en el puesto del mercado de Barceló 'A dos manzanas'. / Óscar Chamorro VÍDEO | Moverse como uno más en la ciudad es compatible con ser vegano, solo es necesario hacer un esfuerzo selectivo a la hora de plantear los distintos aspectos de la vida: desde la alimentación hasta el ocio

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
12/02/2020

Piden retirar el proyecto que desmantelará y trasladará a Lugo los 6 laboratorios nacionales de sanidad vegetal

Europa Espanya Espanyol

El Ministerio de Agricultura anunció el 16 de enero, unilateralmente y sin comunicarlo antes a los propios centros afectados, la reagrupación y creación de un único Laboratorio Nacional de Referencia en Sanidad Vegetal en Lugo (Galicia), en la Fundación CETAL. La decisión comenzará a aplicarse este año y según ha podido saber el CGC, supondrá el desmantelamiento progresivo y el cierre en unos años de los 6 laboratorios centros nacionales de referencia que trabajan en esta materia (4 en Valencia y 2 en Madrid).

"Profesionales de laboratorios que llevan décadas especializándose, identificando patógenos locales o foráneos e investigando sobre ellos, adquiriendo equipos y mejorando procesos, que trabajan en zonas productoras con un gran know how acumulado, sensibilizadas con lo que supone evitar la entrada y prevenir el asentamiento y la expansión de plagas y enfermedades presentes en importaciones hortofrutícolas o en la detección precoz de éstas van a ser reemplazados por técnicos sin experiencia, que serán contratados por un centro ahora volcado en temas de seguridad alimentaria y referidos al sector lácteo y que deberá reconvertirse. La medida de cerrar los laboratorios es un despropósito, supondrá un despilfarro de dinero público y pondrá en riesgo una labor que es clave para el sector cítrico y hortofrutícola español", advierte la directora general de la patronal de los exportadores de cítricos privados, Inmaculada Sanfeliu, quien reclama por todo ello que el proyecto sea retirado.

La medida supone dar mayores facilidades a los operadores de terceros países que, como Sudáfrica, Argentina o Brasil, están llegando a acuerdos con navieras para intensificar el tráfico de frutas (cítricos, frutos rojos y frutas tropicales) con recintos lejanos a las zonas productoras, como el Puerto de Vigo o el de Marín y la Ría de Pontevedra. En caso de sospechas, los funcionarios del ministerio que revisan en estos enclaves o en otros del norte de España las condiciones fitosanitarias de estas partidas ya no tendrán que remitir las muestras a los citados centros de Valencia o Madrid, sino que lo harán al referido de Lugo.

"Exportadores de cítricos como los sudafricanos, que habían decidido dejar de operar con los puertos españoles por las discrepancias surgidas con la Inspección Fitosanitaria (Fito) española del puerto de Vigo en 2014 por la interpretación de naranjas asintomáticas sospechosas de padecer 'mancha negra', acortarán plazos al poder remitir las muestras a Lugo, con personal sin experiencia y mucho más próximo", explica Sanfeliu.

Se cerraría los laboratorios del Instituto Agroforestal Mediterráneo, La Unidad de Protección de Cultivos de Madrid y el del CSIC

Casualidad o no, el proyecto se ha anunciado un tiempo después de que la Asociación de Ingenieros Agrónomos del Estado (ANIADE) presentara una protesta formal contra el propio Ministerio de Agricultura y emprendiera acciones legales por la concesión de la plaza de Coordinadora Regional de Sanidad Vegetal de la Subdelegación de Pontevedra a una candidata "sin el reconocimiento necesario para realizar controles fitosanitarios ni la trayectoria profesional en la materia".

Al parecer y siempre según ANIADE, la máxima responsable de los controles de los Puestos de Inspección Fronterizos (PIF's) de Galicia, Asturias, León, Zamora y Salamanca, no tendría la

cualificación requerida pues no tendría ninguna de las titulaciones universitarias pertinentes y sería Licenciada en Veterinaria (experta, en su caso, en certificados de exportación de sanidad animal, no en patógenos vegetales).

Según lo anunciado por el Ministerio de Agricultura, la concentración de todos estos servicios en Lugo implicará a medio plazo desarticular los dos laboratorios del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA, Valencia) dedicados a analizar muestras de frutas u hortalizas sospechosas de hospedar bacterias como el Citrus greening (HLB) o la Xylella- así como el especializado en analizar virus en cultivos leñosos como el de la tristeza severa en cítricos-.

Se acabarán clausurando también los otros dos laboratorios radicados en el Instituto Agroforestal Mediterráneo de la U. Politècnica de València (UPV), el uno responsable de confirmar casos en micología de hongos, como la temida 'mancha negra', el otro especializado en virus de cultivos no leñosos por ejemplo, el no menos amenazante virus rugoso del tomate-. La Unidad de Protección de Cultivos de la U. Politécnica de Madrid, que clasifica los insectos artrópodos como los vectores del propio HLB o la 'Falsa Polilla' en cítricos- así como el del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), máximo responsable de confirmar posibles casos de nematodos (que afectan a las raíces fundamentalmente de las hortalizas), correrán idéntico destino.

En abril de 2019, el CGC ya denunció la "irrelevancia de España en sanidad vegetal". Lo hizo también después de conocerse que ningún centro español se había presentado al proceso de selección realizado por la UE para designar hasta cinco centros de referencia europeos en esta materia. El malestar generado por todo ello ya ha sido trasladado a la Generalitat Valenciana y el próximo día 13 se hará lo propio con el ministro de Agricultura, Luis Planas.

Al día siguiente, el viernes 14, está prevista una manifestación de protesta en la ciudad de Valencia por la crisis del campo convocada por las organizaciones agrarias valencianas. El CGC comparte las motivaciones esgrimidas que han llevado a las calles a los agricultores de todo el país y manifiesta su apoyo expreso a las movilizaciones convocadas en la capital de la principal región productora de cítricos.

<https://eurocarne.com/noticias/codigo/45367/kw/Dificultades%20para%20la%20industria%20c%C3%A1rnica%20uruguaya%20ante%20el%20freno%20de%20las%20exportaciones%20a%20China>

Sección: *Agricultura / Ganadería / Pesca - Alimentación / Bebidas*
12/02/2020

Dificultades para la industria cárnica uruguaya ante el freno de las exportaciones a China

Europa Espanya Espanyol

10/02/2020

José Pedro Aicardi, presidente de la Asociación de Consignatarios de Ganado, en declaraciones al diario uruguayo El Observador, ha destacado las dificultades que está atravesando la industria cárnica uruguaya ante el descenso de las exportaciones a China que está viviendo en los últimos meses. Además, la situación se ha visto agravada por el brote de coronavirus que vive el país asiático.

Ante esto, una parte de los industriales cárnicos está teniendo que reprogramar sus pagos a los ganaderos, lo que acaba afectando al conjunto de la cadena cárnica.

Y es que según los datos recogidos por este diario procedentes de la Dirección Nacional de Aduanas, en la última semana de enero, Uruguay exportó la mitad de carne que hace un año: 1958 t por un valor de 9 millones de dólares.

Otro de los portales especializados en comercio agropecuario de Uruguay, Blasina y Asociados, ha destacado el alto nivel de endeuamiento que registra la industria cárnica uruguaya, alcanzando sus mayores niveles desde el año 2014, habiéndose alcanzado un total de 331 millones de dólares en créditos vigentes y vencidos.

La situación ha llevado a que los grandes grupos cárnicos uruguayos estén buscando financiación tanto para la compra de ganado como para su día a día.

<https://www.agronegocios.es/publicados-sendas-listados-de-establecimientos-autorizados-para-exportar-carnes-de-ovino-caprino-y-de-vacuno-a-japon/>

Sección: Agricultura / Ganadería / Pesca
12/02/2020

Listas de establecimientos autorizados para exportar carnes de ovino-caprino y de vacuno a Japón

Europa Espanya Espanyol

La Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura ha publicado sendas listas de establecimientos españoles autorizados para exportar a Japón carne de ovino y caprino, por un lado, y carne de vacuno, por otro, tras el reciente visto bueno a este país asiático, fruto del acuerdo de libre comercio con la UE, a los envíos procedentes de este tipo de carnes de origen nacional.

Así, se autoriza a 12 establecimientos - mataderos, salas de despiece, almacén frigorífico y centro de reenvasado- la exportación de carne de ovino y caprino al mercado japonés, entre ellos al grupo Pastores, a COVAP, Cárnicas Coviher SL, Moralejo Selección, Murgaca, etcétera. (ver pdf listado).

Además, el Ministerio de Agricultura autoriza también a 17 establecimientos españoles a exportar carne de vacuno a Japón, entre ellos a Carlos Colomer SAU, Carpisa Food, Celevant, Central de Carnes Madrid Norte, El Encinar de Humienta, Elaborados Cárnicos Mediana, Fricafor, COVAP, etc. (ver pdf listado).

Archivos adjuntos:

DOC2020840802

DOC2020840803

Sección: Comunidades autónomas y provincias

12/02/2020

El Disneyland cárnico en Cuéllar

Europa Espanya Espanyol

La ganadería terrabuey representa un ejemplo del cuidado de la materia prima y donde se realizan catas expertas para diferenciar razas y diversas maduraciones de la carne

La ganadería Terrabuey acoge los ejemplares bovinos que posteriormente se consumen en el restaurante cuellarano La Brasería.

Publicidad ¿Vaca vieja o buey? ¿Reposo de la carne o maduraciones largas? ¿Influye más la alimentación o la raza del animal en la calidad de su carne? Son algunas de las interrogantes que han planteado, y respondido, expertos en las segundas jornadas gastronómicas Meat&Wine, donde alguno de ellos ha calificado a una empresa segoviana como el 'Disneyland cárnico'.

Organizadas por el asador Vovem de Marbella (Málaga), además de acabar con mitos cárnicos y aportar conocimiento sobre el sector, tienen un fin solidario porque parte de sus ingresos se destinan a la Fundación Harena, que trabaja para paliar la soledad de los mayores en la provincia de Málaga.

Imanol Jaca, un donostiarra que exporta "carne de vaca vieja y gorda" del País Vasco por el mundo bajo el sello Txogitxu, no cree que "nadie pueda diferenciar vaca de buey, ni la raza, en un plato" y que se trata "de una cuestión de marketing".

El buey, un toro castrado, era antaño un "animal privilegiado porque era el compañero de vida del paisano, comía bien y se le sacrificaba al final de su vida; si a una vaca le damos la vida de un buey quizá su carne fuese mejor porque sus hormonas están preparadas para echar tanta grasa como un buey". Recuerda que "hoy no hay casi bueyes", reivindica que "lo importante es el ganadero, no la raza del animal" y rechaza las maduraciones extremas. "En el País Vasco la carne se reposa unos 15 días. Nadie pondría una chuleta o un besugo en un frigorífico dos meses salvo que te gusten los deportes extremos".

Este 'catador de carnes' defiende el consumo de vaca vieja y gorda como parte de la cultura gastronómica del País Vasco que comenzó hace una centuria en las sidrerías, "igual que la paella en Valencia y el pescaíto en Málaga" y recuerda al comensal que en la parrilla, "la carne de los animales viejos, que tiene mucha profundidad de sabor, se pone roja, y la de los jóvenes, rosa".

"La raza sí que importa", discrepa el profesor del Basque Culinary Center, Mikel Zeberio, que trabaja con la familia Guijarro en Terrabuey, un "Disneyland cárnico" en la localidad segoviana de Cuéllar.

Se trata de un "pequeño paraíso de 12 hectáreas" donde crían con pastos, piensos de cereales frescos castellanos y maíz dulce a unos cien bueyes de distintas razas de los que aprovechan "todo" en su Brasería de Cuéllar, un restaurante que ofrece carne de buey "los 365 días del año", dice con orgullo Alberto Guijarro.

Con su padre Andrés y su hermano Jorge empezó "por afición" la cría de estos animales en 2004 y hoy se ha convertido en una forma de vida. La estrella de sus bueyes, que los comensales pueden visitar y alimentar, es 'Pocholo', de diez años y dos toneladas, que quieren inscribir en el libro Guinness de los récords como el más grande del mundo.

Tienen bueyes de raza berrenda, blonda de Aquitania o frisona y asegura Alberto Guijarro que cada una posee "aromas e infiltración de grasa distinta". Lo demuestran en la cata anual de seis bueyes de cinco razas con cuatro maduraciones distintas, que van entre los 30 y los 190 días.

La pieza más apreciada de estos animales, de entre 6 y 15 años de vida "cada uno se sacrifica en su momento, somos unos artesanos de los bueyes", defiende es el chuletero, pero en su brasería sirven también cecina, chorizo, caldo de sus huesos o guisos con partes menos nobles. "Incluso la manteca se emplea en pastas dulces", añade.

Aunque defiende las bondades de la vaca vieja, asegura que el buey es "la carne top" porque al ser un animal castrado "tiene lo mejor de la hembra y del macho".

Pero reconoce que "hay que tener el paladar muy fino para distinguirlos" y se rebela contra el fraude al comensal, que suele comer vaca vieja por buey.

"Los veterinarios no mienten y los animales salen bien etiquetados de los mataderos. El problema son los restaurantes, pero Turismo no hace nada", lamenta Guijarro.

También defiende que la raza importa Francesc Solé, miembro de una familia catalana que abandonó el sector textil para abrir en 2015 en Marbella el primer asador Vovem, una "rareza" en territorio ictiófago. Trabajan con 14 razas de vacuno mayor y son sus camareros quienes hacen unas cuantas preguntas a los comensales para "saber si quieren una carne más fuerte o más sofisticada". "La raza, la genética y la alimentación son muy importantes", subraya a Efe Solé, quien planea expandir el negocio en Lisboa, Madrid y Barcelona.

El argentino Enzo Díaz es el cocinero de Vovem, controla la leña de encina y olivo sobre las que se asan los distintos cortes y defiende que "lo principal es la crianza y la alimentación del animal, aunque cada raza tiene su nivel de infiltración de grasa".

Se confiesa más partidario de la vaca vieja, aunque reconoce que el buey es "algo espectacular, salvaje", y de las maduraciones medias, de entre 60 y 70 días, para que no lleguen a afectar al sabor de la carne.

Pepe Ferrer, embajador de los vinos de Jerez, también ha desmontado otros mitos, el de que sólo los vinos tintos funcionan con estas carnes y que el mundo gastronómico de los finos se reduce "al jamón o las aceitunas", y lo ha hecho acompañando finos, amontillados y palos cortados con distintos cortes cárnicos para resaltar "desde los matices a hierba verde de la alimentación de la vaca en un steak tartar hasta los tostados de una txuleta"



<https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=347597>

Sección: Boletines oficiales

12/02/2020

Información pública del curso de formación en materia de bienestar animal durante el sacrificio de matanza.

Europa Espanya Espanyol