



Ciegas Postres
Desayunos
pastas de té Empanadas
ROSQUILLAS
Palmelizas
PANES
Bizcochos



Los Mellizos
Panadería Bollería Artesana



Plaza Pósito Real, 8.
40270, Carbonero el Mayor (SG). info@panaderialosmellizos.com
921562111 692605597

¡Síguenos en nuestras redes sociales!

@Panamellizos
@Panaderiabollerialosmellizos

www.panaderialosmellizos.com



Castilla y León, la comunidad con mayor número de destinos enoturísticos certificados

EL OBJETIVO DE TODAS LAS RUTAS Y MARCAS TURÍSTICAS ES SEGUIR POSICIONANDO A NUESTRA COMUNIDAD COMO PRIMER DESTINO EN ENOTURISMO

S.S.V.

Nuestra Comunidad Autónoma cuenta con nueve rutas certificadas del vino: Arlanza, Arribes, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Sierra de Francia, Toro y Zamora, lo que la convierte en la Comunidad con mayor número de destinos enoturísticos certificados a nivel nacional, a lo que también se suma la creación de la nueva marca turística 'Rutas del Vino de Castilla y León', —que aglutina la oferta existente en los nueve territorios—.

Estas Nueve Rutas del Vino potencian el destino de calidad, conjugando el mundo del vino con su oferta de turismo de naturaleza, gastronómico, de paisaje, de patrimonio, de ocio, deporte

y tiempo libre... con la finalidad última de seguir posicionando a Castilla y León como primer destino en materia de enoturismo, según informa la agencia de noticias Ical.

Otra actividad de apoyo al enoturismo en la Comunidad Autónoma de Castilla y León fue el proyecto 'Aranda de Duero, Ciudad Europea del Vino 2022' y la nueva edición que se acaba de celebrar de la Feria FINE — Feria Internacional de Enoturismo— en la capital vallisoletana, durante los días 1 y 2 de marzo, siendo todo un éxito al haber participado las bodegas más emblemáticas y los mejores profesionales del sector del enoturismo de diversos mercados y países, ya que han participado bodegas y rutas enoturísticas de España, Portugal e Italia.



El sector del enoturismo está en pleno auge y expansión, gracias a la gran calidad y variedad vitivinícola de nuestra tierra.

La exportación y las existencias de vino crecen

EN EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2021 CRECE UN 43% LA EXPORTACIÓN DE VINO, SITUÁNDOSE LAS CIFRAS MUY PRÓXIMAS A LAS ANOTADAS EN EL ÚLTIMO PERIODO PREVIO A LA PANDEMIA. LA PRODUCCIÓN DE TINTOS, ROSADOS Y BLANCOS EN CASTILLA Y LEÓN AUMENTA MÁS DE UN 63% EN EL ÚLTIMO LUSTRO

S.S.V. / AGENCIAS

Nuestra Comunidad Autónoma exportó vinos por valor de 167 millones de euros durante el ejercicio 2020, mientras que la cifra del primer semestre del año 2021 muestra un crecimiento del 43 por ciento en comparación al primer semestre del año 2020. Castilla y León exporta a 105 mercados a nivel mundial, acumulando el 60 por ciento en tan solo cinco países: Suiza, Alemania, Estados Unidos, Países Bajos y México.

Y es que, no podemos olvidar que Castilla y León es un referente en cuanto a calidad, como así

lo demuestra que uno de cada cuatro vinos de calidad que se comercializan en España es de nuestra Comunidad Autónoma de Castilla y León, bajo el marchamo de una de las quince figuras de calidad vitivinícola que tiene reconocida nuestra Comunidad.

De las 70.000 hectáreas de viñedo que tiene Castilla y León, la superficie amparada bajo sellos de calidad se sitúa en torno al noventa



por ciento. De este modo, nuestra Comunidad es la tercera en superficie vitícola de España, por detrás

de Castilla la Mancha y Extremadura, y la segunda que más vinos de calidad vende, con un 26% de cuota de mercado —lo que significa que uno de cada cuatro vinos de calidad de España procede de Castilla y León—.

El sector del vino es un pilar esencial y básico en nuestra Comunidad, tanto económica como socialmente hablando, por su pujanza en los mercados y por su importante proyección de

futuro. Concretamente, es un sector que factura más de mil millones de euros anualmente y emplea a cerca de 19.000 personas, entre viticultores y bodegas.

Por otro lado, también hay que resaltar que las existencias de vino registradas al finalizar el año 2021 crecieron casi un tercio en el último lustro —al pasar de los 2,89 millones de hectolitros con los que se cerró el ejercicio 2017 a los 3,76 millones de hectolitros totales que figuraban como existencias finales en nuestra Comunidad Autónoma, tal y como aparece en el Informe del Vino, Infovi, realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, al acabar el pasado año.

Sala de conciertos
Visitas guiadas
Catas degustación



921 47 68 17 / 685 36 85 56
www.octavo-arte.com



Eres la
CERVEZA
QUE
BEBES

REGIÓN
OCTAVOARTE
CERVEZAS ARTESANALES

OCHO BAR
CERVEZAS Y CIDER

Rueda alcanza récord de ventas en 2021



S.S.V.
CASTILLA Y LEÓN

La Denominación de Origen Rueda ha cerrado el último ejercicio, correspondiente al año 2021, con cifra récord de ventas, gracias a las 101.818.123 contraetiquetas entregadas —lo que supone un crecimiento acumulado del 22,5% respecto al ejercicio anterior—.

Estos buenos resultados obtenidos son consecuencia directa de que los consumidores siguen confiando y apostando por los vinos de esta Denominación de Origen, así como al trabajo de las bodegas y viticultores en su búsqueda continua de la máxima calidad.

De las 101.818.123 contraetiquetas expedidas en el ejercicio de 2021, un 99,97 % corresponden a vino blanco con un total de 101.604.570 — 101.257.198 de Vino Tranquilo, 142.823 de Espumoso, 165 de Vinos de Licor y 204.384 de Gran Vino de Rueda—.

El presente ejercicio 2022, la Denominación de Origen Rueda lo afronta como un año de retos y entre ellos se encuentra el crecimiento en ventas.

HERRERO BODEGA

D.O. VINOS DE RUEDA

La base de los hermanos Herrero Vedel tiene la idea de que el mundo del vino es una gran familia. Viticultores, proveedores, elaboradores y clientes forman un círculo/circuito perfectamente definido sin el cual esta magia del vino no sería posible.

La Gran Familia de Herrero Bodega comienza en el campo, gente sana, trabajadora que ama y disfruta de su viña; una vez en la bodega la uva necesita la transformación; maquinaria de última generación, calidad en el trato y saber hacer en la elaboración lo ponen los hermanos Herrero; la selección de los mejores mostos, el control en la fermentación de los caldos y la búsqueda de la excelencia en los criterios organolépticos permiten ofrecer una gama de vinos de altísima calidad.

¿Quién es su cliente? Toda persona que disfrute de la vida, de su tiempo libre, de sus amigos y familiares. Que acompañe esos momentos con una copa de vino, con un vino que le ayude a potenciar la calidez de cada ocasión. El mundo del vino es ancestral, es tradición, es familia. Sus vinos se elaboran con el expreso deseo de que

se consuman en compañía, disfrutando de un grato momento, de una buena conversación, del calor humano...

La uva y la zona. El carácter Rueda está definido por tres elementos: la uva Verdejo, autóctona de la zona, el clima continental y los suelos cascajosos. La uva Verdejo habita desde hace siglos en la Denominación de Origen Rueda. Su origen, aun no teniendo testimonios escritos de ello, se cree que puede coincidir con el reinado de Alfonso VI (siglo XI). En esa época se repobló la cuenca del Duero con cántabros, vascos y mozárabes, siendo estos últimos los que con mayor probabilidad trajeron la variedad Verdejo a España. Podemos acercarnos al vino blanco diciendo que el aroma y sabor de Verdejo tiene matices de



hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía.

BODEGAS VIÑEDOS DE NIEVA

D.O. VINOS DE RUEDA

Bodegas y Viñedos Nieva tiene en propiedad 60 hectáreas de viñedo, 54 de Verdejo (variedad autóctona de la D.O. Rueda) y 6 Sauvignon Blanc (uva de origen francés adaptada a la perfección al clima y suelo castellanos). Su altitud, por encima de 850 mts, y las características del suelo arenoso y con abundancia de cantos, hace que la variedad de uva Verdejo exprese en los vinos todo su potencial. Su clima extremo caracterizado por fríos inviernos y calurosos veranos durante el día pero frescos por la noche, crean las condiciones óptimas para la producción de uva blanca de máxima calidad.

Las viñas viejas en vaso plantadas en pie franco, algunas de ellas con más de 100 años, sobrevivieron a la plaga de la filoxera (S. XIX) gracias a la dureza del terreno y a la climatología de la comarca. La uva con la que se elabora este vino proviene de viñedos originarios de la variedad Verdejo, supervivientes de la mencionada plaga de la filoxera, de

ahí el nombre de 'Pie Franco', ya que conservan su raíz original. Las edades de las cepas rondan los 80-100 años, siendo este un vino único y exclusivo. Su producción está limitada a 30.000 botellas al año. Bodegas y Viñedos Nieva tiene en propiedad 10 hectáreas de Pie Franco y controla gran parte del escaso viñedo que existe en la zona de estos viñedos en peligro de extinción. Al ser tan viejas las cepas y estar en secano, producen poca cantidad de uva, tan sólo dos racimos por planta, obteniéndose vinos frescos pero densos y de gran complejidad mineral y frutal.

La bodega está concebida para el aprovechamiento de su uva Verdejo, tan apreciada en el mercado nacional e internacional. Siguiendo con las tradiciones y aportando las nuevas tendencias de viticultura, se utiliza la más alta tecnología para dar a los vinos el cuidado que requieren. En sintonía con su filosofía, la elaboración de blancos en Bodegas y Viñedos Nieva es tradicional.



En Huevos Velasco somos de dar siempre un poco más de lo que nos piden



Huevos Velasco

Calidad y pico

Villacastín (SEGOVIA) www.huevosvelasco.com 921 028 200



“En la cerveza artesana existe un amor por cada lata, caña o botella”

EN LA CERVEZA ARTESANAL PRIMA LA CALIDAD, EL SABOR Y SUS MATERIAS PRIMAS POR ENCIMA DEL BENEFICIO PURAMENTE ECONÓMICO, YA QUE EN ESTAS CERVECERAS NO EXISTE UN ACCIONISTA CUYA ÚNICA INTENCIÓN SEA SACAR UN RENDIMIENTO ECONÓMICO A ESA PRODUCCIÓN

SARA SUÁREZ

Una cuestión controvertida que genera bastante debate en la actualidad es cuál es la definición de una cerveza artesana. Para conocerlo de primera mano, conversamos con Ignacio Carnicero, más conocido como ‘Tacho’, de la ‘Cervecera Octavo Arte’.

“Una definición que personalmente me gusta es la que se recoge en los estatutos de la Asociación Española de Cerveceros Artesanos e Independientes, AECAI, que exige cumplir los siguientes requisitos para poderse considerar artesana: por un lado, cumplir la normativa vigente en cuanto a la fabricación de cerveza y su venta; no estar participadas indirecta o directamente por empresas que incumplan volúmenes, método o ingredientes; que la máxima producción anual sea de 5.000.000 litros y que sólo se use malta —de cebada y/o de trigo— como fuente de almidón —aunque existen algunas excepciones en función de las características que lo requieran sin superar nunca el 10% de la producción—”.

Cumpliendo con estas pautas, en las cervezas artesanas tiende a primar la calidad y el sabor de la cerveza y las materias primas por encima del beneficio puramente económico, ya que no suelen existir unos accionistas cuya única intención es sacar un rendimiento económico de esa producción y cuanto más mejor. Sino que existe un amor por la cerveza que se suele ver en cada lata, cada botella, cada caña.

“Se puede decir que todas las cervezas artesanas tienen una historia detrás, y es una historia humana, ya que hay personas de-



El proceso de maduración, desde que empieza a fermentar hasta que la cerveza está lista para su consumo, suele durar un mes, aunque depende del estilo o el perfil que se busque.

trás de cada una de ellas que han puesto su esfuerzo, su imaginación y toda su esperanza en ellas. No sé si un cervecero industrial puede decir lo mismo, sobre cada una de sus latas o botellas de litro”, asegura ‘Tacho’.

EL PROCESO DE ELABORACIÓN de una cerveza artesana tiene varias fases. La primera es ‘molienda de la malta’, donde se rompe la malta para tener un fácil acceso al almidón que tienen los granos en su interior; la segunda fase es ‘Macerado de la malta’, momento en el que se pone el grano molido a remojo con agua caliente —65°C+70°C— para extraer los azúcares y conseguir un agua azucarada que se llama ‘mosto’.

“SE PUEDE AFIRMAR QUE TODAS LAS CERVEZAS ARTESANAS TIENEN UNA HISTORIA DETRÁS. UNA HISTORIA HUMANA DE QUIENES HAN PUESTO SU ESFUERZO, IMAGINACIÓN Y ESPERANZA EN ELLAS”

Después “hervimos el ‘mosto’ para deshacernos de las bacterias que pudiera haber del cereal y añadimos los lúpulos en tres grandes etapas: una hora hirvien-

do para el amargor, veinte minutos para el sabor y cinco minutos hirviendo el lúpulo en el fermentador para aportar aromas”.

“Terminando el hervido, enfriamos rápidamente a la temperatura que más cómoda esté la levadura que vayamos a emplear —entre 5 y 20°C de normal—. Metemos éste ‘mosto’ frío en el fermentador junto con la levadura y dejamos fermentar”, añade.

Con la fermentación terminada comienza la maduración, desde que empieza a fermentar hasta que la cerveza está lista para su consumo. Por lo general es un periodo de un mes, aunque depende del estilo o perfil que se busque.

SU CONSUMO aporta gran cantidad de beneficios, de diversas variantes. Por un lado está el beneficio social o local —ya que con el consumo de cerveza artesana se está consumiendo el producto de tu vecino, activando así una economía local que, en el caso concreto de Segovia, hace mucha falta.

Por otro lado se encuentra el beneficio en la salud “ya que la cerveza artesana únicamente lleva materia prima natural, por lo que al ser un alcohol ‘menos dañino’ se digiere mucho mejor y disminuye la resaca”, asegura ‘Tacho’.

Y por último, pero no menos relevante, el beneficio gastronómico que permite ampliar hasta el infinito los horizontes de sabores y aromas en cerveza, empezando por la IPA que intentan recrear las industriales. Se pueden contar cientos de estilos de cerveza e infinitas cervezas distintas con los cuatro ingredientes —agua, malta, lúpulo y levadura—.

INCREMENTO DE LA DEMANDA EN SEGOVIA, donde hay muchas fábricas y que por cierto, no es mera casualidad. Segovia tiene un agua que muchas otras ciudades y localidades, incluso tradicionalmente cerveceras, ya quisieran tener. Por ello, tampoco es casualidad que en nuestra ciudad haya cerveceras de primer nivel nacional.

“Es cierto que el agua no lo es todo para la cerveza, pero sí más de un 90%, así que como punto de partida un buen agua es una cuestión muy relevante”, comenta ‘Tacho’ de Octavo Arte.

Además de la buena cerveza que se elabora en Segovia, a nivel nacional es un sector que se es-



GRANJA AVÍCOLA MONTARELO

EL ALIMENTO MÁS COMPLETO PARA TU FAMILIA

GRANJA
Carretera de Escalona, km 3.
Aguilafuente. Segovia

www.granjaavicolamontarelo.es



VENTA DIRECTA EN NUESTRA TIENDA DE SEGOVIA

Calle Badajoz, 3
Barrio de La Albuera
(Junto al mercado municipal)

921 122 016/615 205 568



HUEVERÍA MONTARELO
Producción propia



EL OVINO DE SEGOVIA

Carretera Soria - Plasencia, Km 188. C.P: 40196 La Lastrilla - Segovia
Telfs: 921 42 47 91 · 921 42 47 11 Fax: 921 43 81 05
info@elovinodesegovia.com
www.elovinodesegovia.com



En Segovia existen fábricas de primer nivel, con producciones distintas.

tá profesionalizando mucho y de forma muy rápida, lo que implica una mayor calidad y constancia —en comparación con hace unos años—. Todo esto se traduce en que en la actualidad se le puede exigir mucho más a una cerveza artesana que hace años, y por esto también gustan más.

Otra cuestión relevante a destacar es que cada vez hay más bares en nuestra ciudad que apuestan por este producto y cuentan con varios grifos de cerveza artesana que van rotando con distintas cervezas, sobre todo, elaboradas en nuestra provincia.

EN SEGOVIA EXISTEN fábricas de primer nivel y de tamaños y producciones muy distintas. Es más, no hace mucho, en nuestra ciudad se rodó el capítulo piloto de lo que esperan sea un documental a nivel nacional 'Birra en Ruta' por su gran diversidad y variedad de fábricas, así como modelos de negocio, convicciones o principios de empresa...

Respecto a las visitas a las fábricas — una tendencia en pleno auge y moda— la mayor sorpresa suele ser el tamaño tan pequeño

“CADA VEZ HAY MÁS BARES EN NUESTRA CIUDAD QUE APUESTAN POR ESTE PRODUCTO Y CUENTAN CON VARIOS GRIFOS DE CERVEZA ARTESANA QUE VAN ROTANDO CON DISTINTAS CERVEZAS, SOBRE TODO, ELABORADAS EN NUESTRA PROVINCIA”

de los fermentadores y la poca producción que sale de la fábrica para todo lo que se ve luego en el exterior la cerveza artesana.

“Otra cuestión que suele gustar mucho es ir viendo como se hace a la vez que van probando una cerveza elaborada ahí mismo, y después realizar una cata entendiendo las diferencias de unas cervezas a otras, tanto en sabor como en su proceso productivo, así como ver y entender cómo es la materia prima, conocer qué es y cómo es el famoso lúpulo o la malta...”

La bollería artesanal gana adeptos frente a la industrial

PASTELES Y DULCES QUE ESTÁN ELABORADOS AL 100% CON INGREDIENTES NATURALES, SIN ADITIVOS NI CONSERVANTES ARTIFICIALES

SARA SUÁREZ

La bollería artesanal — aquella que sale de los obradores de las pastelerías tradicionales— gana adeptos en detrimento de la industrial —, ya que son pasteles y dulces que están elaborados al 100% con ingredientes naturales que forman parte de una alimentación sana y equilibrada.

Es fundamental conocer que tanto la bollería como la pastelería artesanal no usan conservantes ni grasas hidrogenadas, ni aditivos ni conservantes. Son productos que se elaboran a diario, garantizando en todo momento su calidad y frescura sin necesidad de conservantes artificiales.

En el municipio segoviano de Carbonero el Mayor está ubicada la pastelería 'Los Mellizos', donde sus clientes se encuentran todos los productos, pasteles, tartas y bollos elaborados a diario de forma artesanal.

Una de sus especialidades son sus exquisitas pastas de té— cuyo origen data del siglo XVII entre la alta sociedad de Inglaterra, ya que nacieron del capricho de la duquesa de Bedford al considerar ideal un aperitivo entre el almuerzo y la cena, pidiendo unas pastas para acompañar al té—.

Se hicieron muy populares por el contraste del dulce de la pasta con el amargor del té. Y se desconoce la irrupción de esta pasta en España, pero es cierto que existen numerosas recetas en nuestro país, dejando bastante patente y claro que nada tienen que envidiar a las pastas inglesas.

Una pasta que no debe faltar



Exquisitas pastas de té, arriba, y las afamadas ciegas, abajo.

nunca en la mesa. Y que según la propietaria de la pastelería 'Los Mellizos' “generalmente, cuando se piensa en pastas de té a las

LAS PASTAS DE TÉ, CUYO ORIGEN DATA DEL SIGLO XVII ENTRE LA ALTA SOCIEDAD DE INGLATERRA, SE HICIERON POPULARES POR EL CONTRASTE DEL DULCE CON EL AMARGOR DEL TÉ

personas se les viene a la cabeza una galleta un poquito dura... ¡qué se olviden!. Esta pasta se deshace en la boca gracias a que nuestra receta está enrique-

cida con mazapán y una exquisita margarina”.

Además, estas delicias se envasan de forma manual, destacando la gran variedad de las mismas ya que en una caja has hay de chocolate, chocolate y coco, de almendra, de cereza y azúcar glas.

Otra de las especialidades de esta pastelería son las conocidas 'Ciegas' —que se caracterizan por ser diferentes a todas las otras que se hayan podido probar—. Son finas y delicadas con un toque que no dejan indiferente a nadie.

Por ello, si algún día visitas el municipio o pasas cerca, Carbonero el Mayor tiene una parada obligada en este establecimiento donde, además, le tratarán con profesionalidad y amabilidad.



El Verdejo de Segovia

herrerobodega.com



El distintivo 'Kilómetro Cero' nace para impulsar el consumo de productos locales

LA MARCA AGROALIMENTARIA DE LA DIPUTACIÓN DE SEGOVIA DISTRIBUIRÁ MÁS DE 1.700 DISTINTIVOS ENTRE RESTAURANTES, HOTELES, TIENDAS DE ALIMENTACIÓN...

S.S.V.

A través de su marca agroalimentaria 'Alimentos de Segovia', la Diputación de Segovia en su compromiso por impulsar el consumo de cercanía de los productos nacidos y elaborados en nuestra provincia, anunció esta semana el lanzamiento de un sello denominado 'Kilómetro Cero', que otorga un reconocimiento por apostar por el comercio de proximidad.

Esta campaña supone una continuación de las acciones realizadas con la mirada puesta en potenciar el sector agroalimentario de nuestra provincia de Segovia a través del consumo local. Para ello, durante los próximos días, la Diputación de Segovia distribuirá más de 1.700 distintivos adhesivos 'Kilómetro Cero' entre los socios de Alimentos de Segovia y también en restaurantes, hoteles,

ES ESENCIAL FOMENTAR EL CONSUMO DE LOS PRODUCTOS ÚNICOS CULTIVADOS O PRODUCIDOS EN NUESTRA TIERRA, ASÍ COMO UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y EL DESARROLLO DE NUESTRA PROVINCIA

establecimientos de turismo rural, gasolineras y tiendas de alimentación de nuestra provincia. Todo ello con el objetivo principal de distinguir su apuesta por el comercio de cercanía.

Tras este lanzamiento inicial, 'Alimentos de Segovia' espera sumar en los próximos meses nuevos establecimientos como portadores de este emblema de consumo local 'Kilómetro Cero'.

Es esencial fomentar el consumo, el conocimiento y el reconocimiento de lo nuestro; de la gran variedad de productos alimenticios que tiene nuestra despensa, no sólo porque disponemos de alimentos únicos cultivados o producidos en nuestra tierra, sino porque es una óptima forma de incentivar nuestra economía local, favoreciendo un sistema de producción, distribución y consumo más sostenible

y responsable con el medio ambiente. Fomentando en todo momento una economía circular y el desarrollo de nuestra provincia.



Noemí Otero, diputada del Área de Empleo, Promoción Provincial y Sostenibilidad, y Miguel Ángel Vicente, presidente de la Diputación de Segovia en la presentación del distintivo el pasado lunes.

El 45% de la comida que se tira a la basura es fruta y verdura

UN ESTUDIO ELABORADO POR 'TO GOOD TO GO', LA MAYOR APP QUE LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, REVELA QUE EL 70% DE LOS HOGARES ESPAÑOLES TIRA FRUTAS Y VERDURAS A LA BASURA.

S.S.V.

Según un interesante estudio que acaba de publicar 'Too Good To Go' —una aplicación móvil creada para lograr un cambio real contra el desperdicio alimentario— las frutas y las verduras son alimentos que nunca faltan en los hogares españoles pero al mismo tiempo son los productos que más se desperdician.

En el ejercicio 2020, el 45 por ciento de toda la comida que se tiró a la basura en los hogares españoles fueron frutas y verduras —con un total de 474 millones de kilos desperdiciados—.

Según dicho estudio, los motivos principales para el desperdicio habitual de estos alimentos son variados, siendo la razón principal que los alimentos se encuentren ya demasiado maduros o hayan em-

pezado a enmohecer. De hecho, el 82% de las personas encuestadas afirma que esta es la principal razón. Otro 10% asegura que tira estos alimentos porque han comprado mucha cantidad y no saben qué hacer con ellos una vez que han madurado y un 7% de los encuestados señala que tira la fruta y la verdura porque es fea o imperfecta.

Otro dato significativo de este estudio es que el 30% de los encuestados señala que no compra frutas o verduras imperfectas —una de las principales causas del desperdicio de comida—.

Y según el tipo de producto, las lechugas con un 36% y los tomates con un 35% son las verduras que encabezan la lista de los más desperdiciados seguidas de los plátanos, con un 27%, las fresas un 20% y las

naranjas un 17% en el caso de las frutas.

De acuerdo a este estudio, el 83% de las personas menores de 34 años desperdician frutas y verduras con bastante frecuencia, siendo este segmento de la población el que más desperdicio de estos alimentos produce en comparación con otros grupos de edad.

Aunque cada vez estamos más concienciados con el cuidado del planeta y nuestro medio ambiente, la cuestión del desperdicio de alimentos sigue siendo aún muy preocupante y su solución se encuentra en la mano de todos nosotros. Por ello, son

esenciales acciones tan sencillas como una buena planificación a la hora de realizar la compra, prestar más atención a una correcta conservación de los alimentos y hacer las comidas, los menús o las recetas en nuestros hogares



en función de los productos que tengamos, con la finalidad de su aprovechamiento. Ser más creativos a la hora de cocinar puede ser una de las claves para reducir estas elevadas cifras de desperdicio y evitar así el impacto económico y medio ambiental que produce.

Por su parte, hay que resaltar que la aplicación móvil de 'Too Good To Go' ha evitado ya el desperdicio de 512 toneladas de frutas y verduras, gracias a su colaboración con miles de restaurantes, panaderías, fruterías, supermercados o tiendas locales, entre los numerosos comercios que ofrecen su excedente diario de comida de calidad que no se ha vendido o está próxima a alcanzar su fecha de consumo, por un precio muy reducido.

DESDE 1976

ERESMA

ERESMA TIENE

ALMA RURAL.

www.eresma.es



El sector agroalimentario es un pilar básico en la economía castellano leonesa

EL INFORME 'LA CONTRIBUCIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS A LA ESPAÑA VACIADA' PONE EN VALOR LA NOTABLE RELEVANCIA DEL SECTOR ALIMENTARIO PARA LOS TERRITORIOS CON MENOR POBLACIÓN

S.S.V.

La industria de la alimentación y bebidas dinamiza 187.847 empleos en Castilla y León, según el Informe 'La Contribución de la industria de alimentación y bebidas a la España Vaciada' — impulsado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, FIAB, con apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MAPA y de la banca cooperativa Cajamar—.

Poniendo el foco en los territorios con menor densidad de población de la región, el informe pone de manifiesto la relevancia de este sector para contribuir a la generación de riqueza. La presencia de la industria de alimentación y bebidas en las zonas con menor población de Castilla y León se asocia a la creación de 49.537 puestos de trabajo. De igual modo, este sector contribuye a generar Valor Añadido Bruto, VAB, de más de 3.055 millones de euros y una recaudación fiscal de 873 millones de euros en estas zonas.

EL IMPACTO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN. Según los datos del citado Informe, la industria de alimentación y bebidas permite fijar una población de 834.737 personas, es decir, el 17% de la población de la España Vaciada se asocia con la actividad de la industria.

Además, de los más de dos millones de empleos directos e indirectos que genera el sector a nivel nacional, el 15% se localiza en la España Vaciada, un total de 305.424 puestos de trabajo. De esta forma, el sector confirma su



Más de cien millones del gasto turístico se relaciona directamente con el sector de alimentación y bebidas.

trascendencia para el desarrollo laboral en esas zonas menos pobladas, puesto que el 17,2% del total del empleo en estos municipios se asocia a la industria de la alimentación y bebidas, mientras que para el conjunto de España este porcentaje representa el 10%.

A través de su impacto directo e indirecto, la aportación al PIB de la industria de alimentación y bebidas en toda España es del 10,6%, un porcentaje que se eleva al 16,2% en las zonas de la España Vaciada, destacando el peso de la actividad del sector.

LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA ES FUENTE DE RIQUEZA Y DE CREACIÓN DE OPORTUNIDADES ECONÓMICAS EN ESTAS LOCALIDADES, SIENDO MUY RELEVANTE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA LIGADA A LA GASTRONOMÍA

Asimismo, el tejido empresarial de los alimentos y bebidas está en gran medida ligado al medio rural. El 74% de las industrias de alimentos y bebidas están ubicadas en localidades de menos de 50.000 habitantes.

Concretamente, de las más de 30.000 empresas que componen la industria, el 15,6% se asienta en la España Vaciada.

Mientras que para el conjunto de la economía este porcentaje supone el 8,8%, lo cual revela la capacidad dinamizadora del sector en estos territorios.

En cuanto a la aportación a los

ingresos públicos, de los más de 35.000 millones que la industria aporta a nivel nacional, un total de 5.876 millones de euros proceden de estas zonas despobladas la España Vaciada, lo cual arroja una media de 516.423 millones de euros por municipio en los que está presente.

El estudio también revela cómo la industria puede ser fuente de riqueza y de creación de oportunidades económicas para las localidades, siendo especialmente relevante la actividad turística ligada a la gastronomía. Más de 100 millones del gasto turístico, así como el 9% de las pernoctaciones en el medio rural se relaciona directamente con el sector de alimentación y bebidas.

PETICIONES PARA EL IMPULSO DE LA ESPAÑA VACIADA. El sector considera necesarios los incentivos fiscales para promover la actividad económica, así como el equilibrio que evite penalización con impuestos sobre actividades claves en la dinamización de estas zonas, tales como hostelería o restauración.

En este aspecto, es necesario la protección de la cadena alimentaria como un sector de gran valor en general para nuestro país, pero aún más en estas zonas, y evitar la demonización de sus productos y de toda su actividad. También es esencial apoyar el emprendimiento, dar facilidades a la reindustrialización de zonas rurales y estimular el relevo generacional.



PRO- DUCTOS DE **KM.0**



Nada como
consumir
productos
de cercanía,
sostenibles,
únicos y de
tu provincia

NUESTRAS COSTUMBRES Y NUESTROS VALORES: NUESTRO ALIMENTO



Diputación
de Segovia



alimentosdesegovia.es