Ferrolterra entre Viños, punto de unión entre hosteleros y profesionales del vino

ASOCIACIÓN Ferrolterra entre Viños, que ha sido creada para funcionar como punto de unión entre hosteleros y profesionales del vino, ha sido presentada ayer por sus socios-fundadores: Fernando Yáñez, Xan Carlos, Pablo Bouza y Anselmo Carballo, que desglosaron la hoja de ruta de una iniciativa que surgió hace un año. Los socios pagarán una cuota de 10 euros mensuales y se beneficiarán de clases magistrales impartidas por los mejores profesionales en ámbitos tan diversos como la cata de vinos, la elaboración de cafés, el corte de jamón, la comercialización y la distribución, así como la exportación e importación. La apuesta por la formación es una prioridad y organizarán charlas, visitas, conferencias y cursos desde el nivel más básico de iniciación hasta la especialización de los profesionales. Se programarán las actividades con el objetivo de estar a la vanguardia en las nuevas tendencias de restauración. De entrada ya cuentan con la colaboración de los cinco consejos reguladores de Galicia, y firmas como Coren, Queserías del Eume, Campo Capela, Aceites Abril, Aceites Olei, Quesos Prestes, Café Siboney y Aguardientes de Galicia. **MARÍA ANEIROS**

Por la izq. Anselmo Carballo, Pablo Bouza, Fernando Yáñez y Xan Carlos. *Foto: Kiko D.*

Reivindican el pan que cruje y que no se vuelve de goma

Profesionales del sector, acompañados por el cocinero Pepe Rodríguez, regalan seis mil barras en la estación de Atocha

MARIO ÁLVAREZ
Santiago

El pan de masa madre, el "de toda la vida", el que "cruje y no se vuelve goma", es todavía posible, según reivindicaron ayer la cincuentena de profesionales que se congregaron durante la mañana en la estación de Atocha, acompañados por el cocinero Pepe Rodríguez, para regalar a los transeúntes que pasaban por allí un total de 6.000 barras de pan.

La iniciativa partió de una agrupación de 653 panaderos de toda España, de ellos 87 madrileños, que ayer desarrollaron en Atocha y en las estaciones de Sants, en Barcelona, y Santa Justa, en Sevilla, alarmados porque, aseguraron, venden en la actualidad un 47 por ciento menos de kilogramos de pan que hace tan sólo una década.

Los artesanos se han unido para crear un sello de calidad, igual que sucede con otros productos como el vino, y han desarrollado el que denominan pan de masa lenta Mum.

Ese producto, que ya se vende en un total de 1.300 panaderías artesanas de toda España, se elabora con masa madre y mediante un proceso de fermentación de un mínimo de 16 horas frente a las 3 horas "como máximo" de las que se le da ahora al pan.

"Un buen pan es como un jamón de bellota", aseguró a la Agencia Efe Pepe Rodríguez, uno de los jueces del concurso de televisión *Masterchef* y dueño de El Bohío, en la localidad toledana de Illescas.

Pepe Rodríguez también recordó que este alimento es la base de la dieta mediterránea, y que es necesario fijarse en su calidad al igual que se mira la que tiene el vino.

TRABAJO SACRIFICADO. Con este proyecto, los artesanos quieren reivindicar el papel del panadero, un trabajo "sacrificado" que está en "desuso y mal visto", pero que se hereda de padres a hijos, como sucede en el caso de Quique Romero, que a los 14 años de edad ya trabajaba en la panadería de su padre, o como Paco Romo, quinta generación de panaderos dentro de su familia y que nació prácticamente entre panes.

"Es una lástima que el maestro panadero no esté reconocido en España –lamentó Romo en este sentido– mientras que en otros países limítrofes hay una titulación especial y sin ella no se pueda abrir una panadería".

El televisivo cocinero asegura que "un buen pan es como un jamón de bellota"

La venta de este producto ha bajado en España un 47 % en tan solo una década

SANA ALIMENTACIÓN. Aun así, también ven como una gran oportunidad el auge de los programas de cocina y del interés por una alimentación más sana y natural, ya que, según explicó en este sentido Paco Romo, muchos clientes se acercan a su tahona para preguntarle sobre cómo se elaboran sus panes.

Para algunos de los obsequiados ayer con una barra de pan, como es el caso de Julen, ésta era la primera vez que escuchaba el término "masa madre", y se declaró entusiasmado con el que estaba probando, porque, además, como recalcaba Antonio, estaba claro que no se iba a quedar en un rato "como un ladrillo".

Dos barras de pan gallego elaboradas de forma artesanal

Al menos siete de cada diez españoles beben menos agua de lo recomendable

La ingesta diaria en adultos debe ser de 2,5 litros en hombres y 2 en las mujeres

Madrid. El 75 por ciento de los españoles no alcanza las recomendaciones de ingesta adecuada de agua propuestas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que indica que en adultos debe ser de 2,5 litros/día para hombres y dos litros/día para las mujeres.

Así se desprende de la encuesta *Hábitos de consumo de bebidas y su asociación con la ingesta total de agua y de energía en la población española*, que forma parte del estudio científico Anibes, coordinado por la Fundación Española de Nutrición (FEN), y que ha sido publicada en la revista *Nutrients*.

Según los datos de la investigación, los hombres consumieron 1,7 litros al día, aproximadamente un 33% menos de las recomendaciones establecidas, y las mujeres 1,6 litros, cerca de un 21 % menos.

La encuesta, realizada a nivel estatal sobre una muestra representativa, con edades comprendidas entre los 9 y los 75 años, revela que la mayor parte de las categorías de bebidas se consumen en cantidades similares en ambos sexos, aunque la ingesta de bebidas alcohólicas en los hombres es dos veces mayor que en las mujeres.

Teniendo en cuenta que la ingesta media de energía fue de 1.809 kcal/día, la contribución relativa por parte de las bebidas fue de un 13 % en hombres y 12 % en mujeres, una cifra cercana a la recomendación de las autoridades internacionales (no más del 10 %).

En promedio, el porcentaje del consumo total de bebidas a partir de agua o en forma de agua fue del 46 % para las mujeres y 41 % para los hombres.

El agua fue la bebida consumida con mayor frecuencia, seguida de la leche, para ambos sexos.

Entre los hombres, las bebidas más consumidas (tras el agua y la leche) fueron las alcohólicas (11 %), los refrescos con azúcares (11 %) y las calientes (10 %).

En lo que se refiere a las mujeres, fueron las bebidas calientes (12 %), los refrescos con azúcares (8 %) y las bebidas alcohólicas (5%).

Los zumos de frutas y vegetales y los refrescos sin azúcares se consumieron en cantidades más bajas en ambos sexos.

En general, la contribución a la ingesta de agua proveniente de los alimentos aumentaba con la edad.

LA CIFRA

68%

Bebidas El 68 % de la ingesta total de agua provenía de las bebidas y el 32 % de los alimentos. La Autoridad Europea también recomienda que entre el 70 y el 80 % del líquido debe provenir de las bebidas y el 20-30 % restante de los alimentos ingeridos.