

<http://www.hosteleriayturismociudadreal.es/>

## NOTICIARIO 03/11

### **La Defensora del Pueblo, a favor del diálogo del Gobierno con el sector hostelero**

**Nuestra Asociación –tras la Asamblea General del pasado mes de Febrero- ya presentó el 1 de Marzo un escrito a la Sra. Cava solicitando su mediación.**



La Defensora del Pueblo, María Luisa Cava de Llano, ratificó ayer en el programa "Julia en la Onda" de Onda Cerro , el apoyo mostrado a los hosteleros en la reunión mantenida el pasado 4 de mayo. Cava de Llano es consciente de que en la ley antitabaco se produce un choque de derechos fundamentales en los que debe primar el derecho a la salud pública, ahora bien “muchos empresarios gastaron una gran cantidad de dinero para adaptarse a la anterior ley y construir unos habitáculos para darse cuenta de que eso no sirve para nada y eso en un momento de crisis económica es muy duro”.

La Defensora del Pueblo aboga por ello, por que los diferentes sectores afectados “pudieran tener una reunión con el Gobierno para flexibilizar la ley” y optar por medidas en la línea de 23 de 27 de los países de la Unión Europea, donde hay habitáculos totalmente aislados in presencia de menores ni trabajadores , por lo que “no se perjudica la salud de nadie”. Según la propia María Luisa “este sistema funciona incluso en las tres sedes del Parlamento Europeo”

### **3000 empresarios se manifestaron en Madrid contra la Ley Antitabaco.**

#### **La Asociación facilitó la asistencia ofreciendo autobuses para el desplazamiento**

Unos tres mil empresarios, autónomos, trabajadores y clientes de los sectores de hostelería, así como bingos, discotecas y ocio nocturno, procedentes de todo el territorio nacional, se manifestaron el día 9 de Mayo en Madrid para protestar contra la actual ley antitabaco y las graves pérdidas económicas que está teniendo para los sectores implicados.

Desde Ciudad Real asistieron un centenar de empresarios de las localidades de La Solana, Piedrabuena, Argamasilla de Calatrava, Bolaños, Corral de Calatrava, Almagro y la propia capital.

La manifestación partió a las 17:00 de la plaza de Cibeles y bajo el lema “esta ley antitabaco nos arruina” recorrió el camino hasta la Puerta del Sol, donde representantes de todos los sectores implicados coincidieron en las pérdidas sufridas en todos los sectores, que en el caso de Bingos está cifrada en el 30%.

El presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR), José María Rubio, destacó que “las asociaciones empresariales que componemos la plataforma LIBERTAD SIN HUMO, somos apolíticas, pero cuando un partido político promueve y aprueba una ley que va en contra de los intereses empresariales de nuestros asociados, tenemos que defendernos”. Asimismo el presidente de FEHR argumentó que esto no es una lucha exclusivamente por cambiar la ley antitabaco sino por “el respeto a las pymes, autónomos y a los trabajadores de los sectores afectados”.

José María Rubio destacó que los datos de la EPA tristemente avalan las advertencias que ya venían haciendo desde hace tiempo los hosteleros.

### **53.200 trabajadores menos en restauración.**

Según reflejan los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) del Instituto Nacional de Estadística (INE), en los tres primeros meses del año los restaurantes y bares de España han perdido 53.200 trabajadores, lo que significa el 21% del total de la caída de empleo en España durante el primer trimestre del año, y el 71 % de la caída de empleo en el sector servicios. Esto significa una reducción en el empleo de enero a marzo del 5,1% hasta 999.700 trabajadores, frente a 1.052.900 con que se contaba el año anterior. Por primera vez desde hace décadas, el empleo en el subsector de la restauración española cae por debajo del millón de trabajadores.

Si tenemos en cuenta que en este primer trimestre del año el empleo en el hospedaje ha crecido un 15'5% como consecuencia del boom del turismo extranjero a raíz de la crisis de los países árabes del mediterráneo, la caída del -5'1% en restauración es aun más grave y pone de manifiesto que la Ley Antitabaco se lleva por delante cualquier expectativa de crecimiento en estos momentos.

Fotografías de la Manifestación en [www.hosteleriayturismociudadreal.es](http://www.hosteleriayturismociudadreal.es)

## ***Saborea España elaborará un mapa gastronómico del país***

Gijón ha sido la sede de la última Asamblea General de la Asociación Española de Destinos para la promoción del Turismo Gastronómico. El objetivo de la reunión ha sido presentar el plan de trabajo de la Asociación en el ámbito de Saborea España y dar la bienvenida a los 8 nuevos miembros. Saborea España se ha configurado como la primera plataforma de turismo gastronómico y está formada, junto a la Asociación de Destinos, por la Federación Española de Hostelería (FEHR), Euro-Toques y Facyre. Cuenta con el apoyo total de la Secretaría General de Turismo y está formada ya, en estos momentos, por veinte destinos: Albacete, Badajoz, Cambrils, Ciudad Real, Córdoba, Gijón, Lanzarote, Lleida, Mallorca, Menorca, Murcia, Sant Carles de la Ràpita, San Sebastián, Santiago de Compostela, Segovia, Tenerife, Valencia, Valladolid, Vinaròs y Zaragoza. El plan de trabajo a desarrollar durante el 2011 se estructura en cuatro líneas:  
1. **Desarrollo de experiencias y productos turísticos gastronómicos** previos a su posterior comercialización.

2. **Posicionamiento de la marca Saborea España:** presencia en los principales eventos turísticos y gastronómicos y convenios marco con diferentes entidades públicas y privadas del ámbito turístico y gastronómico

3. **Acciones promocionales de la marca, destinos y productos** “Saborea España/Tasting Spain” dirigidas tanto al mercado nacional como internacional.

4. **Comercialización de productos y experiencias** “Saborea España/Tasting Spain”, a través de canales propios y externos.

Además, Saborea España, con la colaboración de las asociaciones de cocineros Euro-Toques y Facyre, se dispone a crear a lo largo de este año las bases del futuro mapa gastronómico español, mapa con los recetarios que condensan la gastronomía autóctona de cada destino, poniendo de manifiesto la diversidad de los diferentes territorios españoles. Saborea España, cuyo principal objetivo es mejorar las posibilidades que ofrece el turismo gastronómico como elemento diferenciador y de calidad de cada territorio ofreciendo experiencias gastronómicas al visitante, sigue suscitando el interés de nuevos destinos turísticos de toda la geografía nacional que se prevé se incorporen en los próximos meses. Al mismo tiempo, en su afán de buscar nuevos marcos de colaboración, Saborea España ha presentado el acuerdo firmado con Caja Madrid, entidad interesada en apoyar y potenciar el sector turístico y gastronómico, convirtiéndose en la primera plataforma en cerrar un convenio de este tipo con una entidad financiera de primer nivel.

En nuestra provincia –Ciudad Real- las acciones que, de momento están amparadas bajo el paraguas de “Saborea España” son las catas Delibo Vinum dirigidas a promover la cultura del vino entre profesionales y ciudadanía en general, las tapas y platos de Vigilia, Tapearte y las Jornadas de Cocina Alfonsí.

## Gran éxito de participación de las catas maridadas celebradas en FENAVIN 2011.

***Organizadas por el Proyecto Mejor con Vino han registrado, como en ediciones anteriores, un “lleno total”***

El Proyecto Mejor con Vino, integrado por las Asociaciones Provinciales de Hostelería e industrias Vitivinícolas, ha celebrado una edición más en el seno de Fenavin, dos catas maridadas comentadas dirigidas por y para los profesionales del sector en las que, como novedad, este año se han degustado espumosos y vinos dulces de la región con exquisiteces culinarias elaboradas por las empresas La Taberna de Vinalia (Ciudad Real) y Restaurante Santa Cruz (Santa Cruz de Mudela).

La primera de las catas, celebrada el día 10 de Mayo, se compuso de:

\* Espumoso (vino de aguja): Finca La Estacada (Bodega Finca La Estacada) maridado con supremas de Salmón marinado sobre costrones de pan rustico, gelatina de moluscos y tomillo limonero.

\* Espumoso: Cuevas de Santoyo (Bodega Viñedos y Reservas) maridado con Jamón Ibérico de Bellota sobre carpaccio de melón y cebolla caramelizada.

\* Espumoso: Cantares (Vinícola de Castilla) maridado con tosta de Cecina deshidratada, confitura de cebolla morada y membrillo con aceite de cardamomo.

\* Dulce: Secua (Bodega Finca La Estacada) maridado con Paté de Perdiz y Boletus con crujiente de parmesano, crema de mango y rosas en tempura.

\* Dulce: Finca Antigua Moscatel (Bodega Finca Antigua) maridado con Foie macerado en Armagnac, bouquet de hierbas aromáticas, frutas de temporada y espuma griega.

Esta cata fué elaborada por "La Taberna de Vinalia" (Ciudad Real).

En la segunda cata, a cargo del Rtte. Santa Cruz (Sta. Cruz de Mudela), se degustaron los siguientes vinos y platos:

- Tomate cherry relleno de crema de queso manchego con dado de mojama de atún, tortita de arroz y huevo de codorniz con muselina de pisto manchego (VINO ESPUMOSO ROSEVI. BODEGAS M<sup>a</sup> LUISA RODRIGUEZ HUERTAS SL))

- Taco de salmón confitado en escabeche de perdiz de la abuela Cándida a la pimienta rosa (VINO ESPUMOSO BRUT NATURE CUEVAS DE SANTOYO)

- Lomo de ciervo con aceite de su fritura y piñones caramelizados (VINO ESPUMOSO CANTARES BRUT RESERVA)

- Lingotes de paté de perdiz con mermelada de frutos del bosque y serrín de naranja. (VINO DULCE OLIMPO. VINICOLA DE CASTILLA)

- Milhojas de berenjena de Almagro con gelatina de vino blanco y dulce de membrillo (VINO DULCE PAGO DEL VICARIO "CORTE DULCE")

Dentro de las acciones de formación emprendidas con la **Universidad de Castilla La Mancha**, el día 10 se celebró una cata de iniciación, dirigida por el docente titular de la UCLM D. Miguel Angel Rodríguez Viñas, quien inició a docentes y alumnos de dicha institución en la cata del vino. Este tipo de acciones formativas son fundamentales para el Proyecto Mejor con Vino pues suponen la formación del futuro consumidor de nuestros caldos.



Cata para la UCLM.

Imágenes de las catas maridadas.