



Claves e incógnitas sobre el impacto agroalimentario de la guerra en Ucrania

La guerra en Ucrania ha dado un nuevo giro a la crisis por el alza de las materias primas agrícolas, con récords en los precios y muchos interrogantes sobre su impacto en España y en la alimentación mundial.

En el ámbito agroalimentario, los ataques de Rusia a Ucrania generan incógnitas e incluso están provocando “situaciones nunca vistas” en mercados como los de cereales, pese a producirse después de dos

años también históricos por la pandemia.

Estas son algunas claves para entender las posibles consecuencias del conflicto en el campo y en la producción de alimentos.

IMPORTANCIA DE RUSIA Y UCRANIA PARA ESPAÑA

Ucrania es un abastecedor fundamental de materias primas para España, país deficitario en cereales y en oleaginosas.

En 2021, la balanza agroalimentaria con Ucrania arrojó un saldo negativo de 853,9 millones de euros para España (-544 millones por cereales y -416 por aceites y grasas), según datos de la Secretaría de Estado de Comercio.

Las exportaciones españolas a Ucrania alcanzaron 170,5 millones y las importaciones de ese origen 1.024,4 millones.

[\(pasa a página 2\)](#)

La Feria Agroganadera y Agroalimentaria de Los Pedroches regresará en abril tras dos años de suspensión por el covid

El Consorcio de la Feria Agroganadera y Agroalimentaria del Valle de los Pedroches (Confevap), que conforman el Ayuntamiento de Pozoblanco y la Cooperativa Valle de los Pedroches (Covap), ha anunciado el 25 de febrero que del 21 al 24 de abril se volverá a celebrar esta Feria tras las suspensiones de los dos pasados años, ocasionadas por los efectos de la pandemia de coronavirus.

El presidente de Confevap y alcalde de Pozoblanco, Santiago Cabello, ha explicado que la decisión se ha adoptado esta mañana. Según ha señalado, “hablamos de una de las grandes ferias del sector en todo el Sur europeo y muy necesaria para dinamización de la economía y de los sectores agrícola, ganadero y agroindustrial tras dos años muy complicados”.

Desde Confevap han señalado que el dispositivo para organizar la Feria está ya activado y que se planificará teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias y atentos siempre a la evolución de la situación en lo que se refiere a la pandemia. También manifiestan su agradecimiento a todas las empresas y profesionales que cada año hacen posible la Feria. De igual modo, agradecen el interés que siempre muestran instituciones públicas, asociaciones, agricultores y ganaderos, que han sido fundamentales para que la Feria haya logrado cifras históricas de visitantes y volumen de negocio en los años precedentes a la pandemia.



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL LIMUSÍN EN SEVILLA.- El 23 de febrero tuvo lugar en el incomparable marco del restaurante Abades Triana en Sevilla, la presentación de las “Jornadas Gastronómicas sobre la Excelencia de la Raza Vacuna Limusina”, organizadas conjuntamente por el Grupo Abades y la Federación Española de Criadores de Limusín con el objetivo de introducir en el circuito de la restauración una de las razas cárnicas españolas más reputadas por su excelente calidad. Durante las mismas se pudo disfrutar de una carta especialmente diseñada por el chef Elías del Toro con piezas de esta raza vacuna, desarrollándose desde el 24 hasta el 28 de febrero. Para dar mayor notoriedad a la presentación se contó con la presencia del toro limusín “Limonero” de la ganadería andaluza Concha Piquer. Información completa en [página 7](#).

La raza Limusina protagoniza las jornadas gastronómicas de Abades Triana, en Sevilla

El 23 de febrero tuvo lugar en el incomparable marco del restaurante Abades Triana en Sevilla, la presentación de las "Jornadas Gastronómicas sobre la Excelencia de la Raza Vacuna Limusina" organizadas conjuntamente por el Grupo Abades y la Federación Española de Criadores de Limusín con el objetivo de introducir en el circuito de la restauración una de las razas cárnicas españolas más reputadas por su excelente calidad.

Estas jornadas, en las que se pudo disfrutar de una carta especialmente diseñada por el chef Elías del Toro con piezas de esta raza vacuna, se desarrollaron desde el 24 hasta el 28 de febrero en el restaurante sevillano de Grupo Abades.

La presentación contó con la asistencia de representantes de distintos sectores de la sociedad andaluza, así como autoridades de instituciones nacional, autonómica y local.

Tomaron la palabra D. Antonio Martín Arjona representando a Grupo Abades, D. Pedro Domecq Gandarias, Presidente de la Federación Española de Criadores de Limusín, D. Elías de Toro, Chef del Restaurante Abades Triana y nombrado primer Chef Limusín, y finalmente el acto lo cerró el Secretario General de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, D. Vicente Pérez García de Prado.

D. Antonio Martín Arjona además de dar la bienvenida, agradeció al sector ganadero el esfuerzo efectuado durante estos difíciles años asegurando el abastecimiento de los ciudadanos: "Nuestra inmensa gratitud a todos vosotros, a los que componéis un sector que se ha demostrado básico en la sociedad. Un mundo que por muy globalizado y tecnológico que se muestre, os sigue necesitando", dijo. Al mismo tiempo y en relación a la presentación de las jornadas definió a Abades Triana "como el centro de restauración referente en la ciudad,

integrando en su carta, productos de máxima calidad con los que ofrecer a nuestros clientes y amigos una propuesta gastronómica acorde con los gustos más exigentes. Una

oferta que va en consonancia con el espacio, con el escenario en el que estamos". "Hoy el Guadalquivir y gracias a estas jornadas que se celebran al amparo del día de Andalucía, es también el vínculo por el que volvemos a encontrarnos y poder conversar. Hoy este puerto que es Abades Triana, es más que nunca una gran ventana que ofrece lo mejor de Sevilla y a Sevilla lo mejor de nuestro ámbito ganadero. Lo dice nuestro eslogan: Un lugar para ver y sentir", añadió D. Antonio Martín Arjona.

Por su parte D. Pedro Domecq Gandarias inició su intervención explicando la integración del campo en la ciudad y la importancia del sector ganadero en el consumo alimentario y en la economía nacional. A continuación, hizo un recorrido por las excelencias de la raza y la Carne de Limusín destacando las cualidades de una y otra. En el caso de la raza limusina, su adaptabilidad a todo tipo de terrenos, su facilidad de parto, su simple manejabilidad, su finura de hueso y su alto rendimiento cárnico que hacen que esta raza resulte muy atractiva para los ganaderos. Y por lo que se refiere a la Carne



D. Antonio Martín Arjona, del Grupo Abades, y D. Pedro Domecq Gandarias, Presidente de la Federación Española de Criadores de Limusín



Autoridades y representantes, en la presentación de las Jornadas del Limusín en Sevilla

asimilables. Explicó además que esta carne es la más cotizada por los chefs de países europeos, fundamentalmente Francia e Italia.

Finalizó entregando el diploma de reconocimiento de Chef Limusín a D. Elías del Toro, Chef del Restaurante Abades Triana

Para el secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Junta de Andalucía, D. Vicente Pérez García de Prado "la ganadería es uno de los pilares básicos de la economía de nuestra región. Dar visibilidad al sector ante la sociedad es una tarea en la que está empeñada la Junta de Andalucía y actos como el que hoy ha tenido lugar en Abades Triana con la colaboración de la Federación Española de Criadores de Limusín, son fundamentales para conocer la calidad y excelencia de nuestra ganadería".

Durante el acto se le han entregado al chef del restaurante, D. Elías del Toro una chaquetilla y un diploma de reconocimiento como Chef Limusín por su contribución a la difusión de la Carne de Limusín. Es la primera vez que la Federación Española de Criadores de Limusín otorga este reconocimiento. D. Elías del Toro destacó en su intervención el alto rendimiento cárnico de esta raza, lo que propicia "una escasa infiltración en grasa lo que la convierte en una carne muy saludable y con un sabor muy característico".

Para dar mayor notoriedad a la presentación se contó con la presencia del toro limusín "Limonero" de la ganadería andaluza Concha Piquer, al que acompañó su propietario, el ganadero Juan Carlos Romero Haulpold. "Limonero" es un ejemplar de más de 1.400 kg. de peso y ha sido campeón de España en el Concurso de la Raza Limusina.

nas fácilmente