

LA UE PODRÍA ELEVAR HASTA EL 16 POR CIENTO EL IVA QUE SE APLICA A LAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

Actualmente los restaurantes disfrutan de un IVA 'reducido' que se extiende también a sus vinos, licores y destilados



Recientemente saltó la noticia de que la Comisión Europea está dispuesta a rebajar el IVA a pañales, compresas, condones y otros métodos anticonceptivos. Estas modificaciones afectarán a otros sectores y productos. Cabe recordar que en toda la Unión Europea se aplican tres modalidades de IVA. La usual que grava un 16 por ciento a casi todos los productos y servicios, un IVA de carácter 'reducido' que abarca productos de primera necesidad y un tercero -del cuatro por ciento-

que se extiende a ciertos productos culturales como los libros. Pues bien, una las propuestas que impulsa Francia es la de extender ese IVA reducido a todos los restaurantes de la Unión Europea. El problema estriba en que España ya lo hace sobre dichos establecimientos y las bebidas que se sirven en su interior. De prosperar la iniciativa, esos vinos, licores y destilados serían gravados con el 16 por ciento en lugar del siete que se viene aplicando en la actualidad.



La negociación se antoja complicada pues Alemania o Dinamarca se oponen a ello



DANI GARCÍA INSTALA EN 'CALIMA' UN RINCÓN DEDICADO AL CHAMPÁN Y A LAS TAPAS DE AUTOR

El chef malagueño Dani García del restaurante Calima en el hotel Meliá Don Pepe ha inaugurado un espacio que funcionará de forma independiente y dedicado al champán. El cliente podrá degustar toda la gama de la prestigiosa firma Krug junto a una selección de tapas de autor elaboradas por el maestro cocinero. El restaurante Calima es uno de los pocos establecimientos andaluces que ostenta una estrella Michelin. Dani García ha querido unir dos mundos indisolubles: la alta cocina más innovadora y la bebida más aristocrática.

LAS JORNADAS DE COCINA ALFONSÍ EN CIUDAD REAL RECUPERARÁN PLATOS MEDIEVALES

Ciudad Real albergará entre del próximo 10 al 19 de octubre las I Jornadas de Cocina Alfonsí, una iniciativa que pretende recuperar platos y recetas de otro tiempo y que incluirán únicamente ingredientes que "se usaban en la Edad Media". En aquel periodo no existían productos como la patata o el tomate o el pimentón (de procedencia americana). La cita organizada por Ayuntamiento de Ciudad Real, a través de la concejalía de Promoción Económica y Turismo en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo, ha puesto como fecha tope el descubrimiento de América. Se trata de que los restauradores dispongan de margen para diseñar sus recetas "con historia".



Anúnciese en
Infhos
Llegamos por correo a más de 40.000 Lectores cada mes
Información: 952 36 18 18