



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

U
23

XXXV EDICIÓN
PREMIOS
2023

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO



XXXV EDICIÓN
PREMIOS
2023

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO

XXXV PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA: EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

España es una potencia Alimentaria. En los últimos años la oferta gastronómica española se ha convertido en uno de los elementos más relevantes de la imagen de España, a la que aporta valores clave como creatividad, innovación, calidad y variedad.

Con esta idea y buscando promocionar y preservar todos los territorios, paisajes y productos que conforman el patrimonio gastronómico local, la campaña del Ministerio “El País Más Rico del Mundo” quiere poner en valor un mensaje claro y sencillo de entender: España es un país con una riqueza de productos inigualable, con gran diversidad y calidad productiva.

Para ello, vincula los diferentes productos a la exquisita gastronomía de nuestro país poniendo el foco en nuestros jóvenes, que son el futuro del sector, al recoger el testigo de sus padres y abuelos. Gracias a estos jóvenes, contamos cada día con alimentos de proximidad, de temporada, frescos y de máxima calidad.

Los Premios Alimentos de España son sin duda una forma de reforzar la esencia de esta campaña, que con una mirada positiva y orgullosa ensalza a profesionales del sector como creadores de los alimentos. Porque si España es “El País Más Rico del Mundo”, lo es gracias a las personas que hacen posible “la gran despensa española”.

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
2023

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2022-2023

PREMIO EXTRAORDINARIO

Gremio de los Panaderos

PREMIO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

SAT N 2803 Trops, Vélez-Málaga (Málaga)

PREMIO A LA INNOVACIÓN

Bodega Matarromera, S. L., Valbuena de Duero (Valladolid)

PREMIO A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Museo del Campo Majorero, S. L. U., Pájara (Las Palmas)

PREMIO A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Algas Atlánticas Algamar, S. L., Pazos de Borbén (Pontevedra)

PREMIO A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

SAT N 2803 Trops, Vélez-Málaga (Málaga)

PREMIO A LA PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Salazones Garre, S. L., San Pedro del Pinatar (Murcia)

PREMIO A LA COMUNICACIÓN

Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S. A.

PREMIO A LA PROMOCIÓN

Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)

Campaña "Despierta tu Sentido Ibérico"

PREMIO A LA RESTAURACIÓN

L'Antic Hostal, S. L., Ulldecona (Tarragona)

PREMIO A LA INICIATIVA PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Consum S Coop. V, Silla (Valencia)

PREMIO ESPECIAL Y PREMIO FRUTADO VERDE DULCE

Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, Jimena (Jaén)

PREMIO FRUTADO VERDE AMARGO

Almazaras de la Subbética, S. C. A., Carcabuey (Córdoba)

PREMIO FRUTADO MADURO

Dashang Investment Trading España, S. L. U., Avinyonet del Penedès (Barcelona)

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES QUESOS
2023

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES VINOS
2023

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA Y PREMIO QUESO MADURADO DE OVEJA

Queso “Don Apolonio Añejo Reserva”
Quesos Don Apolonio, S. L., Malagón (Ciudad Real)

PREMIO QUESO MADURADO DE VACA

Queso “Pazo de Anzuxao”, DOP “Queso Tetilla”
Lácteos Anzuxao, S. L., Lalín (Pontevedra)

PREMIO QUESO MADURADO DE CABRA

Queso “Maxorata”, DOP “Queso Majorero”
Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S. L., Puerto del Rosario (Las Palmas)

PREMIO QUESO MADURADO DE MEZCLA

Queso “Los Cameros”
Lácteos Martínez, S. L., Haro (La Rioja)

PREMIO QUESO MADURADO CON MOHOS O QUESO AZUL

Queso “Savel”
Airas Moniz, S. L., Chantada (Lugo)

PREMIO VINO TINTO

“Gaudium 2018”, DOCa “Rioja”
Unión Viti-Vinícola, S. A., Cenicero (La Rioja)

PREMIO VINO BLANCO

“Telleira Godello 2022”, DO “Ribeiro”
Bodegas Campante, S. A., Toén (Ourense)

PREMIO VINO ROSADO

“Salvueros Rosado 2022”, DO “Cigales”
Bodegas Hijos de Marcos Gómez, S. L., Mucientes (Valladolid)

PREMIO VINO ESPUMOSO

“Rovellats Original Gran Reserva Brut Nature 2016”, DO “Cava”
Rovellats, S. A., Sant Martí Sarroca (Barcelona)

PREMIO VINO DE LICOR

“Noé PX”, DO “Jerez-Xérès-Sherry”
González Byass, S. A., Jerez de la Frontera (Cádiz)

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA
2023

“1866, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva”, Indicación Geográfica “Brandy de Jerez”
GRUPO OSBORNE, SAU

PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
2023

PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

Gremio de los Panaderos



Un alimento milenario

El pan es, esencialmente, una mezcla de harina, agua, levadura y sal que, por su aparente sencillez y por su riqueza en nutrientes, ha sido considerado desde los tiempos más remotos y por la mayoría de las civilizaciones, el alimento por excelencia. Algunos descubrimientos recientes apuntan a que había panes hace 15.000 años.

Además, el pan tiene un papel esencial en muchas religiones, fiestas populares, en la cultura, en el folklore; y, por supuesto, en las celebraciones familiares, siendo el único alimento que nos acompaña a diario en la mesa desde el principio hasta el final, sin cansarnos de comerlo, lo que le convierte en un aliado fundamental de cualquier dieta.

Por todas estas razones, la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) eligió para su logotipo una espiga de trigo con el lema FIAT PANIS (Hágase el Pan). Y así, el trigo y el pan representan el objetivo de la FAO: "por un mundo sin hambre".

El pan es un alimento milenario que ha sido y es esencial para la mayoría de las civilizaciones. Es base, entre otras, de la alimentación mediterránea y nos acompaña y forma parte de nuestra cultura.

Los panaderos representan en España una profesión milenaria, repartida por toda la geografía nacional y que han aportado más de 300 variedades autóctonas de pan, fundamentales en la cultura, la literatura, la pintura, la gastronomía y las tradiciones populares.

Son auténticos profesionales, con vocación y dedicados a ofrecer en cada miga, en cada corteza y en cada alveolo su mejor saber hacer. Se trata de un arte a deshoras, con sacrificio y artesanal que, gracias a la innovación compatible con su tradición, avanza día a día esculpiendo este maravilloso producto.

El sector

En representación del gremio de los panaderos, la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), asociación representativa, apuesta con los panaderos españoles por el mantenimiento de la artesanía alimentaria y de los beneficios nutricionales del pan a través de una constante innovación.

El Sector de la Panadería Artesana y Tradicional en España supone 12.000 micro, pequeñas y medianas empresas de fabricación, con 45.000 puntos de venta propios y 190.000 empleos directos. Todavía mantiene algo más del 35%



de la cuota de mercado, existiendo una demanda creciente de los consumidores hacia los panes artesanos.

Formación, innovación y promoción

Dicho sector es representado por CEOPPAN que también actúa en la formación, la innovación y la promoción, basando sus tareas en dos ejes:

- Las dirigidas a la dignificación del Pan y la profesión de Panadero.
- Las dirigidas a la promoción del consumo de Pan.

El elemento fundamental del primer eje es el Proyecto espigas (Selección Nacional de Panadería Artesana), que se constituye en el buque



#alimentosdeespaña



insignia de la profesión. Más allá de la suma de talento, la selección permite converger el espíritu de emprendimiento y superación de cada "espiga" en una misma dirección y para un mismo fin: cohesionar, elevar e inspirar a la profesión, intentando servir asimismo de atracción a jóvenes ajenos al oficio.

El segundo eje se aborda desde CEOPPAN, en primer lugar, colaborando con médicos y nutricionistas en la elaboración de estudios que avalen la importancia del Pan en una dieta saludable. Sobre esta base científica se desarrollan posteriormente una serie de campañas de promoción alrededor del Día Mundial del Pan o de proyectos financiados por la Unión Europea, como la recientemente concluida "Buenos días con Pan".

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y AFINES (CEOPPAN)
Raimundo Fernández Villaverde, 61, 5º
28003 Madrid

📞 +34 665 507 685

✉ srodriguez@ceoppa.es
<https://www.ceoppa.es>

📱 ceopan.prensa
📷 ceoppa
🌐 CEOPAN

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INDUSTRIA E INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

SAT N 2803 TROPS, Vélez-Málaga (Málaga)



Evolución

SAT N 2803 TROPS, es una organización de agricultores especializada en la producción y comercialización de aguacate y mango. Creada en Vélez-Málaga en 1979 por cinco agricultores de la comarca de la Axarquía.

Actualmente agrupa a más de 3.000 agricultores, ubicados en el sur peninsular principalmente, siendo la Axarquía de Málaga y la Costa Tropical de Granada las principales zonas de producción, aunque están presentes y aumentando su presencia, con nuevos socios agricultores y centros, en zonas de Huelva, Cádiz, oeste de la provincia de Málaga y Comunidad Valenciana.

Además, se ha inaugurado recientemente, un centro de recepción de fruta y asesoramiento al agricultor, en Tavira (Portugal), con objeto de poder dar servicio y estar cerca de sus agricultores portugueses, que representan alrededor de 1000 hectáreas. TROPS se ha convertido así en la primera Organización de Productores de Frutas y Hortalizas Transnacional.

Las ventas de la campaña 2021/22 superaron los 160 millones de euros, continuando la tendencia de crecimiento actual. Esto se traduce en un importante impacto socioeconómico en las

zonas de producción, impulsando el desarrollo rural de los entornos de una forma sostenible. Además, TROPS se posiciona como primer generador de empleo de la Axarquía Malagueña y Costa Tropical granadina, ya que aparte de la agricultura, y su industria auxiliar (empresas de suministros a la agricultura...), en épocas de pico de campaña, se alcanzan alrededor de los 1000 empleos directos y 10.000 indirectos.

Proyectos tecnológicos

TROPS desarrolla diferentes proyectos tecnológicos para garantizar la disponibilidad del agua en la zona de la Axarquía. Sirvan de ejemplo los siguientes:

- Desaladora autosuficiente y sostenible, es un proyecto valorado en 144M€ que, con un sistema de generación de energía fotovoltaica, consigue la obtención de agua por 0,25€/m³.
- Uso de aguas regeneradas y aprovechamiento de nutrientes, participando en el proyecto europeo P2Green.
- Sistemas de reutilización y mejora de la calidad del agua.
- Optimización del uso de agua en cultivos, gracias al desarrollo de sistemas de riegos inteligentes.



TROPS es la única empresa del sector agroalimentario reconocida por AENOR porque su Estrategia Empresarial contribuye a los Objetivos de Desarrollo Sostenible propuestos por Naciones Unidas.

Exportación

Es una de las cooperativas exportadoras más importantes de Andalucía. En la campaña 2020/21, alrededor del 60% de la producción fue exportado en su totalidad a países europeos. Posee una cuota aproximada del 3% de aguacate y el 4% de mango del mercado total europeo.

Asimismo, la empresa tiene una política de residuo cero, trabajando en la valorización de los subproductos del aguacate y el mango para su reutilización en otros procesos de la cadena de valor. Se potencia el uso de energías renovables, tanto en las instalaciones de TROPS como en las explotaciones de sus agricultores. Así, el 30% de la energía utilizada en el proceso de producción es obtenida de una instalación fotovoltaica.

La empresa está presente en prensa europea en general del sector, como Fruit-today, FreshPlaza, Eurofresh Distribution, o especializada por país, como L'eco o FLD Vegetables en Francia, EuroFruit en Reino Unido o Fruchthandel en Alemania, además de la española como Alimarket, Mercados, FyV o Europa Agraria. Son numerosas las publicaciones que se han realizado por los desarrollos innovadores que han realizado, y por los hitos en sostenibilidad o comerciales conseguidos.



TROPS S.A.T. 2803
Nave TROPS
Polígono Industrial TROPS, s/n
29719 Vélez-Málaga (Málaga)

☎ +34 952 500 700 / 609 378 218

✉ comunicacion@trots.es
www.trops.es

📘 frutasTrops
📷 ftrops_
📱 @fTROPS
📺 @ftrops

Bodega Matarromera, S. L., Valbuena de Duero (Valladolid)



Bodegas Familiares Matarromera es una de las firmas de referencia dentro del panorama vitivinícola nacional e internacional gracias a su presencia en 7 Denominaciones de Origen a través de sus 11 bodegas (Rueda, Ribera del Duero, Cigales, Toro, Rioja, Ribeiro y Rías Baixas). Al mismo tiempo, es líder en Enoturismo, pero, sobre todo, en Investigación y Desarrollo.

Desde la fundación de la compañía en 1988 la pasión de su presidente, Carlos Moro, por el vino se ha traducido en un constante afán por devolver a su tierra y al Río Duero todo lo que éstos le han dado. Gracias a ello, Bodegas Familiares Matarromera es mucho más que una bodega, ya que en su estructura pueden encontrarse diferentes bodegas: Matarromera, Emina y Renacimiento en Ribera del Duero, Valdelosfrailes (D.O. Cigales), Cyan (D.O. Toro), Emina (D.O. Rueda), Bodega CM de Matarromera en la DOCa Rioja, Bodega Sanclodio y Bodega Casar de Vide en la D.O. Ribeiro y Viña Caeira en la D.O. Rías Baixas, además de la Bodega WIN Sin Alcohol, donde se elabora el vino desalcoholizado bajo la marca WIN. La empresa también cuenta con una gama de vinos ecológicos bajo la marca Granza.

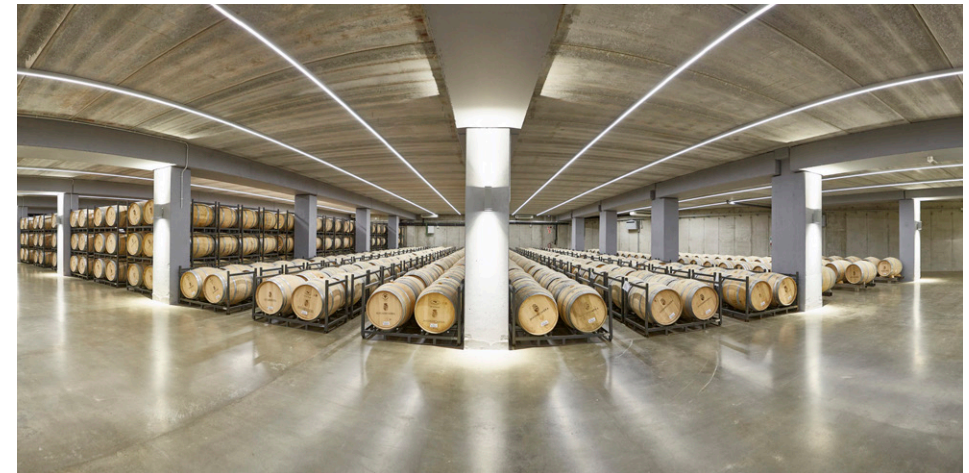
El sector agroalimentario está viviendo durante los últimos años un importante auge y esto

supone una mayor competencia. Situarse tecnológicamente como referente es fundamental para afrontar el futuro y constituye el más importante de nuestros retos.

Retos de futuro

Bodegas Familiares Matarromera pretende dar respuesta a los retos futuros del sector vitivinícola y oleícola intensificando la producción de forma sostenible y, al mismo tiempo, reducir los efectos del cambio climático a través de una gestión inteligente del viñedo y olivo, con el convencimiento de que las dificultades se transforman en oportunidades, y de que historia y tradición deben convivir con la tecnología para construir el futuro.

La transformación digital basada en un cambio de modelo de negocio fundamentado en las personas y la tecnología como medio para conseguir los objetivos, es la base del planteamiento innovador. A través del del Plan estratégico “Las personas 4.0. Transformación Digital Matarromera” se concretan los objetivos y las características que definen los cambios. La agroindustria 4.0. es una de las líneas estratégicas dentro del plan para apoyar la transición productiva hacia una agricultura más sostenible y eficiente, a través de la adopción de tecnologías digitales.



Compromiso medioambiental, con la sostenibilidad y la innovación

Es una empresa comprometida con el medio ambiente, la sostenibilidad, la investigación y la innovación como palancas de crecimiento de su competitividad empresarial. La I+D+i es una de las apuestas claves de la empresa, con una inversión anual que supone el 30% de la

facturación de la compañía, siendo la bodega del mundo que más porcentaje de sus ventas dedica a innovación.

Como reconocimiento a esta trayectoria, Carlos Moro recibió en 2017 de manos de S.M. el Rey D. Felipe VI el Premio Nacional de Innovación en la categoría de Trayectoria Innovadora.

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

BODEGA MATARROMERA, S. L.
Ctra de San Bernardo, s/n
47359 Valbuena de Duero (Valladolid)

📞 +34 983 683 315

✉ matarromera@matarromera.es
www.matarromera.es

📱 Matarromera
📷 matarromera_
📺 @VinosMatarromera
📧 @Matarromera

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Museo del Campo Majorero, S. L. U., Pájara (Las Palmas)



Museo del Campo Majorero, SLU es una empresa familiar dirigida por una mujer, que entre sus objetivos tiene la conservación de la raza 100% autóctona de camello canario y la elaboración de productos en base a la leche de camella, a través de su marca DROMEMILK.

El Museo tuvo sus orígenes en la década de los ochenta, inicialmente enfocado a los paseos turísticos y desde entonces viene realizando labores de acogida y rescate, además de conservación de distintas especies.

La empresa siempre tuvo en mente la diversificación del papel a jugar por parte de los camellos, y entre esas opciones se encontraba su uso alimentario ya que la leche de camella tradicionalmente venía siendo consumida por sus propietarios.

Este proyecto fue madurando, y en 2019 la empresa se unió al proyecto Camelmilk apoyado por la Unión Europea y enfocado en la promoción, procesado y consumo de la leche de camello y sus derivados en el área de la cuenca mediterránea.

Además, apuestan por la formación, enfocada a pequeños y mayores, a través de la granja escuela con la muestran a los visitantes tanto labores

de manejo y ordeño de los animales, como la elaboración de productos, instruyendo en todo caso en las buenas prácticas y concienciación.

La empresa tiene claro compromiso ambiental y su contribución al reto demográfico, ya que la explotación funciona gracias a energía solar y los residuos generados entran en la economía circular con el compromiso de generar el menor impacto medioambiental.

Gama de productos y producción

La empresa ha apostado en estas primeras etapas productivas por productos básicos, sanos y nutritivos como son la leche pasteurizada y la leche fermentada.

El volumen productivo inicial es pequeño. Al tratarse de las fases iniciales de comercialización han decidido comenzar con un pequeño grupo de animales selecto y posteriormente, dicho volumen se verá incrementado.

Además, tomando como ingrediente la leche pasteurizada, el abanico de posibilidades se abre a un mundo en el que se pueden obtener alimentos más elaborados y llegar a popularizar esta materia prima, como es el caso de bombones.



Comercialización y distribución

Sus productos se distribuyen en los servicios de hostelería, del parque zoológico de la empresa y en diferentes puntos de venta de Fuerteventura. Además de esta venta directa está la venta de la leche como materia prima para la elaboración de otros productos por terceros como bombones o platos y postres en restauración. Y finalmente están los pedidos online según demanda y disponibilidad.

Futuro

El plan de la empresa, que cuenta con la mayor cabaña ganadera camellar de Europa, está concebido con la intención de ser referente a nivel europeo.



#alimentosdespaña



Tienen la vista puesta en innovar y ampliar la gama de productos de cara a conocer todas las oportunidades tecnológicas y organolépticas de sabores y texturas que pueda ofrecer esta materia prima.

Se busca desarrollar un mercado puntero ejerciendo como lanzadera en la popularización y viabilidad de dichos productos. De este modo se han establecido las piedras angulares para el desarrollo de una nueva actividad económica, siendo pioneros fijando las bases para la incorporación de nuevas ganaderías dedicadas a dicha producción, haciendo posible que la actividad potencie el desarrollo rural mediante el aprovechamiento de los recursos locales, y lograr continuar la conservación de la raza.

DROMEMILK CAMEL BIOFARM
Ctra. General Jandía Km.17
35627 La Lajita (Las Palmas)

📞 +34 928 161 135

✉️ dromemilk@gmail.com
<https://dromemilk.com/>

📍 DromeMilk
📷 dromemilk
📺 @dromemilk6001

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



#alimentosdespaña

Algas Atlánticas Algamar, S. L., Pazos de Borbén (Pontevedra)



Algamar es desde 1996, la primera empresa española especializada en recolección y elaboración de algas deshidratadas destinadas a alimentación humana.

Como empresa pionera en la valorización de las algas como recurso de alto valor nutricional, la actividad y el trabajo desarrollado por Algamar en el campo de las algas ha sido continuo, amplio y de gran importancia.

Las algas Algamar, así como todos los ingredientes que utiliza en sus elaboraciones, están certificados de forma oficial como alimentos ecológicos, siendo la primera gama BIO de productos con algas en toda Europa (Normativa Europea Reglamento CE nº 710/2009).

Su actividad científica y labor en I+D, en colaboración con las principales Universidades gallegas (UVigo, USC, UdC), la UCM y el CSIC entre otros, son constantes; estas instituciones apoyan y animan su trabajo con sus investigaciones desde el inicio de su andadura.

Compromiso ecológico

Acorde a su filosofía ecológica, política medio ambiental y compromiso ecológico, utilizan energías renovables como placas solares de

energía fotovoltaica y calderas de biomasa con combustible de km 0 (restos y subproductos provenientes de la actividad forestal de la zona).

El producto

Sus algas o verduras marinas son salvajes. Las algas son verduras marinas que crecen, de las cuales podemos destacar la Wakame, Kombu, Nori, Lechuga de mar, alga percebe, Espagueti de mar... Poseen una temporada óptima para su recolección, en la cual sus cualidades nutricionales, organolépticas y texturales son las óptimas. Sus buzos recolectan y seleccionan en el litoral de Galicia, una a una, las algas de forma manual y sostenible, como si recogieran una fruta de un árbol. Galicia es un verdadero paraíso para los recursos marinos, de fama mundialmente reconocida, en donde crecen en abundancia y variedad, en una costa limpia y pura.

Las algas, una vez recolectadas en el mar, son trasladadas y en menos de 1 día, lavadas, seleccionadas de nuevo y principalmente deshidratadas a baja temperatura, garantizando la preservación de sus características nutricionales. El resultado es un alga seca de alta calidad, que se mantiene en perfecto estado durante años a temperatura ambiente: no hay más que



rehidatarlas, para poder disfrutar de todas sus propiedades, aromas y sabores. A partir de este producto, en Algamar también hemos desarrollado una amplia gama de elaborados enriquecidos con algas, entre los que podemos encontrar pasta, patés, conservas, crackers, tortitas...

Las algas poseen alto valor nutricional: sales minerales y oligoelementos que concentran del mar, en grandes cantidades, elevados niveles de proteínas, casi todo el espectro útil de vitaminas y antioxidantes, presencia de moléculas altamente bioactivas y funcionales para nuestro organismo, y fibra alimentaria. Sin azúcares

ni grasas. Son considerados por la comunidad científica como un alimento funcional altamente saludable.

Para consumirlas, se pueden utilizar de forma directa o cocinándolas, de la misma forma, receta o preparación en la que usamos cualquier verdura terrestre: directamente; cocidas; en escabeche; para ensaladas, salpicones, canapés; en salteados, revueltos, tortillas; en patés; sopas, caldos, cremas, salsas; arroces, risottos, fideuas, pistos, potajes, gazpachos; rellenos de patatas, pimientos, empanadas, crepes, canelones; con pescados o mariscos; panes...



ALGAS ATLÁNTICAS ALGAMAR S. L.
Polígono de Amoedo, s/n
36840 Pazos de Borbén (Pontevedra)

☎ +34 986 404 857

✉ imagen@algamar.com
www.algamar.com

🍷 Algamar
📷 algas_algamar
📺 @AlgamarTV

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCION DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Salazones Garre, S. L., San Pedro del Pinatar (Murcia)



Salazones Garre es una empresa familiar de San Pedro del Pinatar que trabaja con la convicción que “siempre hay que intentar hacerlo mejor”, manteniendo viva esta máxima de su fundador, Don Felipe Garre, que guía los pasos de esta empresa artesana de la Costa Cálida de la región de Murcia.

Evolución

Hoy, en su 40 aniversario, Salazones Garre es memoria y herencia del pasado, evolución constante, innovación y compromiso con la sostenibilidad del entorno natural del presente.

Una empresa familiar de 3 generaciones que se ha transformado en un referente modélico del sector alimentario con un equipo altamente cualificado y unas instalaciones de más de cinco mil metros cuadrados, dotadas de todas las novedades tecnológicas que les permiten elaborar salazones de pescado artesanales gourmet, con los máximos controles de calidad e higiene, para satisfacer a los paladares más exigentes, que se comercializan en todo el territorio nacional y también en el mercado internacional, llevando el sabor del mar a la mesa de clientes de 10 países.

Salazones Garre celebra este aniversario alimentando su pasión por la calidad del producto y el deseo de hacer más y mejor gracias a su compromiso con el medio ambiente: elaboran las salazones con pescado obtenido a través de pesca sostenible certificada con el sello azul MSC, fabrican con energía verde, reciclan materiales empleados en la elaboración y usan cristal y plástico reciclado para sus envases reciclables.

Con un procedimiento artesanal que emplea exclusivamente la sal de las salinas de San Pedro del Pinatar, han logrado que sus salazones tengan un sabor auténtico que nos transporta a esos manjares exquisitos que griegos, fenicios y romanos supieron poner en valor y, a día de hoy, son tradición, cultura y uno de los grandes legados identitarios de los 1001 Sabores de la gastronomía de la región de Murcia y el Levante español.

Sus elaboraciones

Además de sus salazones tradicionales (mojama de atún extra, ijada de atún, caballa seca, bonito graso y huevas saladas y secas de mújol, maruca, merluza, bacalao, atún de aleta amarilla y atún rojo) en los últimos 3 años, gracias a



la labor de su equipo de I+D+I, han presentado la nueva gama Garre Millennials con Cantanales (picadillo de salazones), tres Bottargas de huevas secas y ralladas y dos nuevas versiones de la salsa garum, el garum sociorum y el garum haimatum. Estas nuevas salsas garum ofrecen a los consumidores una manera divertida y simple para poner el sabor del Mar en todos sus platos, ya sean entrantes, ensaladas, tostas, pasta, pizza, arroces, sushi, platos de carne.



SALAZONES GARRE S. L.
Avda. Dr. Artero Guirao, nº 254
30740 San Pedro del Pinatar (Murcia)

☎ +34 968 180 081

✉ anagarre@salazonesgarre.com
www.salazonesgarre.com

📘 SalazonesGarre
📷 salazonesgarre
📱 @salazonesgarre6142
📞 @GarreVentas

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S. A.



Revista Alimentaria

Revista Alimentaria es un medio de comunicación que pertenece desde 1964 a la editorial Ediciones y Publicaciones Alimentarias S.A. Un medio especializado en la Industria Alimentaria que ofrece información sobre los avances e innovaciones desarrollados en toda la cadena agroalimentaria, haciendo hincapié en las cuestiones de innovación y desarrollo, seguridad alimentaria, calidad y medio ambiente.

Los ejes de nuestros sus contenidos son:

- Innovación
- Calidad
- Seguridad Alimentaria

A través de su revista, página web, RRSS, boletines informativos y jornadas, ofrecen a los protagonistas de la cadena agroalimentaria información actual y rigurosa, creando contenidos de valor.

En 2014, con la incorporación del nuevo director general, Fernando Martínez, la publicación inicia una nueva etapa con un diseño renovado, moderno y atractivo; la incorporación de nuevos contenidos para cubrir de forma completa toda la cadena agroalimentaria y adaptarse a

las nuevas necesidades de los lectores; y una apuesta firme por complementar la edición en papel con la página web y las redes sociales.

Además, con la nueva dirección se empieza a impulsar la celebración de diferentes jornadas empresariales con el objetivo de poner en valor el compromiso de las empresas alimentarias con distintas temáticas: Mercados internacionales, innovación, distribución, formación.

También hay que valorar que en la nueva etapa la publicación cuenta con un Comité Científico que participa activamente en el desarrollo de la línea editorial, a través de la valoración de tendencias y necesidades informativas del sector.

La revista tiene como objetivo que dar a conocer nuestros alimentos, los procesos de elaboración, sistemas de garantía de la calidad y seguridad alimentaria, apuesta por la I+D y por la sostenibilidad. Cuenta con la sección de directores de Calidad, que da a conocer, de la mano de sus protagonistas, cómo se desarrollan los procesos de gestión de la seguridad alimentaria y la calidad en las principales compañías.

She's que presenta a las protagonistas femeninas del sector agroalimentario, en todos sus eslabones: agricultoras, ganaderas, pescadero-



ras, gestoras, directivas, Y desde 2023 han añadido dos nuevas secciones, Food Tech y Food Design, para dar respuesta a las últimas tendencias que sigue el sector agroalimentario.

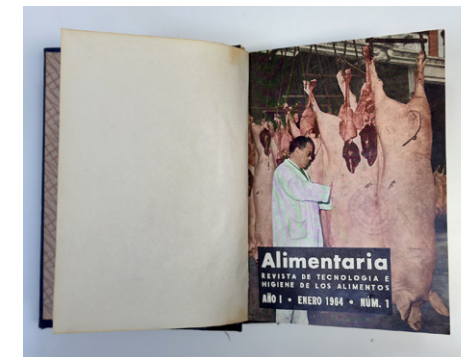
Gran apuesta por la información audiovisual

Desde 2017, además, la apuesta por la página web se refuerza con la adición de videos propios realizados por el equipo de la Revista, incluyendo diversos reportajes audiovisuales que destacan los valores de productos españoles, así como entrevistas con representantes de empresas españolas que desarrollan productos innovadores.

Nueva cabecera más cerca del consumidor

En 2020 lanza una nueva cabecera, "CONSUMIDORA". Para llegar también al consumidor final

#alimentosdespaña



con el objetivo de incrementar los conocimientos de los consumidores sobre la importancia del origen, calidad diferenciada de las materias primas españolas, información nutricional de materias primas producidas en nuestro país y de platos típicos de la gastronomía que cuentan con su propia categoría de noticias: "Gastronomía de España".

En 2023 inauguran también la sección "Cocinando Con", que abre las puertas de las cocinas de algunos de los locales de hostelería más interesantes, y entre ellos aquellos que apuestan por la cocina y los productos españoles.

En resumen, a través de su revista, página web, RRSS, boletines informativos y jornadas, ofrecen a los protagonistas de la cadena agroalimentaria información actual y rigurosa, creando contenidos de valor.



EDICIONES Y PUBLICACIONES
ALIMENTARIAS, S. A.
Méndez Álvaro, 8 - 10
28045 Madrid

+34 914 469 659

informacion@eypasa.com
<https://eypasa.com/>

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PROMOCIÓN

#alimentosdespaña

Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)
Campaña “Despierta tu Sentido Ibérico”



ASICI

La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) está representada paritariamente por organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y de la transformación (industriales) de cerdo Ibérico. Creada en 1992 para asumir la representación y defensa de los intereses comunes del sector del cerdo Ibérico, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Actualmente, integra a 17.684 explotaciones ganaderas, 77 mataderos, y 1.184 industrias (elaboradoras/transformadoras) de la rama industrial y comercial.

ASICI es un instrumento de mejora sectorial, un punto de encuentro donde el conjunto del sector debate las líneas de trabajo a futuro y promueve iniciativas para seguir avanzando en la consolidación y competitividad de las producciones de Ibérico, ya sea de productos curados (Jamones Ibéricos y Paletas) como carnes frescas Ibéricas.

La relevancia de la Interprofesional ha visto reforzada de manera exponencial en la última década mediante la Ejecución de campañas de

promoción nacional e internacional el Desarrollo e implantación del sistema Identificación, Trazabilidad y Calidad (ITACA), la APP IBÉRICO, el Impulso de múltiples estudios de I+D+i y la Consolidación del Ibérico como un referente internacional en materia de bienestar animal con el sello Ibérico Animal Welfare (IBAW).

Promoción internacional

ASICI trabaja desde hace años en impulsar campañas de información, formación y promoción, con el apoyo de la Unión Europea y en el año 2017, decide apostar por impulsar campañas de promoción internacional.

“Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa” fue la primera campaña relevante del Ibérico en los mercados internacionales (2018-2020) con un presupuesto de casi 6 millones de euros, financiados por el propio sector y la Unión Europea, supuso un antes y un después en la promoción internacional del Jamón Ibérico.

Y tras ella, su proyecto estrella: “Despierta tu Sentido Ibérico”, una campaña innovadora y disruptiva, donde el sector Ibérico ha apostado por un entorno aspiracional y emocional, basado en un concepto creativo que gira en torno a la creación de un nuevo sentido: “El Sentido Ibérico”.

Estrategia promocional

El Ibérico apuesta por adentrarse en un territorio más aspiracional y emocional. “Despierta tu Sentido Ibérico”, un concepto creativo vivo que invita a probar, a descubrir, a disfrutar del Jamón Ibérico, y que gira en torno a unos valores vinculados con el producto y que son comunes para los consumidores no solo nacionales, sino también internacionales. Con esta campaña, recorrerán 5 países (China, México, Francia, Alemania y España) de 3 continentes diferentes para mostrar al mundo el arte, la cultura, tradición, dedicación y pasión que hay detrás de cada Jamón Ibérico.

Todo ello para afrontar los retos de:

- Llegar a más de 300 millones de consumidores.
- Contar con más de 1.000 EMBAJADORES del Jamón Ibérico por el mundo.
- Posicionarse en 500 DE LOS RESTAURANTES más importantes del mundo.
- Formar a más de 500 CORTADORES de Jamón Ibérico en todo el mundo.

Y, además, posicionarse como el primer proyecto de promoción europeo que va a trabajar, no solo por promocionar e informar, sino también por la creación de empleo a través de la formación.

“Despierta tu Sentido Ibérico” marca un antes y un después para el sector y muestra un salto cualitativo en el modo de comunicar las bondades de este producto.



ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DEL CERDO IBÉRICO (ASICI)
Ctra. Zafra a Los Santos de Maimona (KM 4,7)
06300 Zafra (Badajoz), Apdo. de Correos 247

📞 +34 924 563 400

✉ contacto@iberico.com
🌐 https://iberico.com/

📱 @JamonesIbéricosdeEspaña
📷 @jamonesibericos_eu
📧 @Eligetuliberico

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN

L'Antic Hostal, S. L., Uldecona (Tarragona)



El restaurante

El Chef Vicent Guimerà es el creador del restaurante l'Antic Molí, en el año 2004.

Como reconocimiento al Espacio Gastronómico, recibió su primera Estrella Michelin en 2017 y fue reconocido con una Estrella Verde Michelin en 2020. Anteriormente había sido nombrado Cocinero del Año de Cataluña (2016).

Además, la calidad y variedad de sus elaboraciones les han permitido obtener el Sol Repsol en el año 2022. Son abanderados del movimiento Slow Food • Kmo, y tienen claro sus objetivos:

- Poner en práctica las últimas técnicas y tendencias.
- Respetar el producto y la cocina de proximidad.
- Apostar por productos ecológicos de agricultura sostenible.

El Proyecto Manos: artesanía, sostenibilidad y naturaleza

El Proyecto Mans es una manifestación del amor que el chef tiene por su territorio. Es una mezcla de pasión, ilusión, sueños y trabajo duro.

Este proyecto busca la experiencia total, el disfrute de los cinco sentidos y el descubrimiento de pequeñas maravillas del territorio. Desde ingredientes recuperados y autóctonos en las elaboraciones gastronómicas, hasta una vajilla concebida como pequeñas obras de arte únicas creadas por artesanos ebrenses.

¿De dónde surge la idea?

Vicent Guimerà vivió tres momentos clave de inspiración que le llevaron a la concepción de este proyecto.

El primero fue durante el confinamiento, donde entendió que en el nuevo menú degustación eran necesarias las sinergias. Sinergias que servirían para afrontar los nuevos tiempos de incertidumbre. El segundo momento, el vídeo de Navidad del equipo del Antic Molí. Habla de la perspectiva del niño interior que descubre el mundo con las manos. Un hilo que le atrapa, le atrae y que le lleva hacia el mundo de la artesanía.

Y en noviembre de 2020, la Estrella Michelin Verde, reforzaba lo que ya se estaba cocinando durante años en el restaurante. La sostenibilidad es necesaria para nuestro presente y futuro.



Un artefacto de artesanía

El trabajo con el artesano nace de la voluntad de crear red en el territorio, generando riqueza y trabajando con personas autóctonas que proyectan la identidad que busca siempre el Antic Molí.

El primer paso, los artesanos, se logra mediante la cooperativa de artesanía ebrense, ARTRA. Luego se lleva a cabo un proceso paralelo de creación: por un lado, la artesanía; y por otro, la creatividad gastronómica. Un camino hasta llegar a una experiencia de la comensal óptima, pero donde la sorpresa siempre está presente.

El resultado: piezas y detalles de una belleza indiscutible, únicas y originales, que esperan que los comensales descubran y disfruten



como marco del gran trabajo culinario del equipo y convertirse en plataforma de venta de las piezas de estos artesanos, como recuerdo de su estancia en nuestro país y de la experiencia vivida.

La sostenibilidad, una necesidad

La sostenibilidad no es una opción, sino una necesidad. Por eso, trabajan y proyectan el producto autóctono, convirtiéndose, en un referente. Así, se distinguen y consiguen unas elaboraciones con un excelente producto, no viajado y obtenido sin intermediarios, por un comercio más justo.

Naturaleza tangible

Un apartado especial para la producción propia del restaurante en la finca que han llamado La Granja. Se trata de seis hectáreas en las que la Escuela Agraria de Amposta está planificando qué y cómo cultivar.

Bienvenidos al paseo por este camino inventado por Vicent Guimerà, lleno de esperanza y admiración por todo lo que nos rodea.

L'ANTIC MOLÍ
Crta. Uldecona- la Senia, km 10
43550 Uldecona (Tarragona)
☎ +34 977 570 893 / 661 535 187
✉ anticmoli@gmail.com
www.anticmoli.com

📱 L'AnticMoli
📷 @lanticmoli
📺 @RestaurantL'AnticMoliUldecona
📞 @L'AnticMoli

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Consum S Coop. V, Silla (Valencia)



Consum es la mayor cooperativa del arco mediterráneo español y desarrolla su actividad dentro del sector de la distribución comercial, a través de los supermercados Consum y las franquicias Charter.

Cuenta con 874 supermercados, entre propios y franquiciados Charter, distribuidos por Cataluña, Comunidad Valenciana, Murcia, Castilla-La Mancha, Andalucía y Aragón. En 2022 facturó 3.864,3 millones de euros, un 14,4% más. Obtuvo un beneficio de 57,7 millones de euros, un 15% menos, debido al incremento de costes no repercutidos y al ajuste de márgenes.

Con más de 4 millones de socios-clientes y 19.337 trabajadores, Consum es la única empresa de distribución con el Certificado de Empresa Familiarmente Responsable (Efr). La huella de carbono de la Cooperativa se ha reducido un 86% desde 2015. Además, es la primera empresa de distribución que ha obtenido el sello "Reduzco" del Ministerio para la Transición Ecológica.

Como cooperativa, Consum está firmemente comprometida con las comunidades en las que desarrolla su actividad. A través de su Programa Solidario, lleva a cabo diversas acciones orien-

tadas, principalmente, a poner fin al hambre y a garantizar el acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente.

Una de sus principales líneas de acción es el Programa Profit de gestión responsable de alimentos, un trabajo conjunto entre Consum y entidades sociales, ONGs, bancos de alimentos y comedores sociales, que permite donar diariamente aquellos productos retirados de la venta, pero que son perfectamente aptos para el consumo, para así repartirlos entre las personas que más los necesitan.

Los alimentos donados son productos que mantienen íntegro su envase y también su etiquetado, de todas las secciones de alimentación: carnicería, charcutería, frutas, verduras, alimentación dulce, lácteos y horno. El programa está implantado en el 100% de la red comercial, en supermercados, plataformas y escuelas de frescos.

El Programa Profit es uno de los compromisos de la Cooperativa con la sociedad que, gracias a la labor de los más de 1.400 voluntarios que colaboran con Consum, reparte diariamente alimentos entre las personas que lo necesitan y es posible ayudar a miles de familias cada año.



En sus más de 12 años de andadura, el Programa Profit ha donado 42 millones de kilos de alimentos, por valor de 105,7 millones de euros, lo que ha permitido ayudar a más de 400.000 personas. Además, con este programa de gestión responsable de alimentos, la Cooperativa

ha minimizado su impacto en el entorno, ya que con estas donaciones se ha evitado la emisión de 26.500 toneladas de CO₂, que se habrían generado si se hubieran convertido finalmente en residuos.



CONSUM S COOP. V
Avda. Alginet, 1
46460 Silla (Valencia)

+34 961 974 000

<https://www.consum.es/>

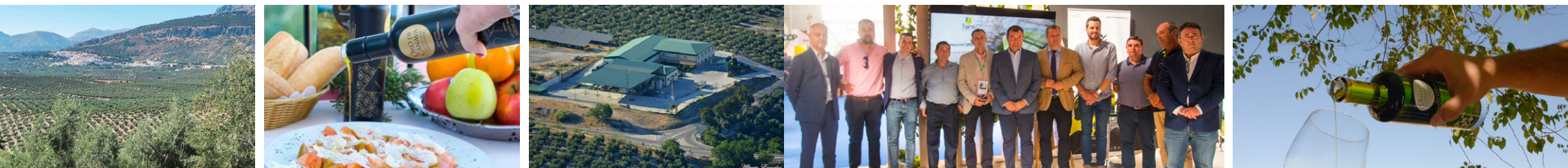
Consum
supermercadosconsum
@SupermercadosConsum
@Consum

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2022-2023

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, Y PREMIO FRUTADO VERDE DULCE



Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, Jimena (Jaén)



El aceite

Este aceite está elaborado con aceitunas de la variedad Picual. Presenta un frutado muy intenso de aceituna verde medio con un amargo muy leve, prácticamente imperceptible, y un picante más intenso. Sus notas olfato-gustativas recuerdan al verde de la hierba recién cortada con leves toques de hoja de olivo. Se encuentran la cáscara de plátano verde, la planta de tomate, la almendra verde y pequeños toques de frutos secos. A su entrada en boca deja la sensación de dulce equilibrada con todas las notas sensoriales descritas. Es complejo en matices y armonioso en su conjunto, destacando las notas verdes mentoladas que marcan un verdadero zumo de fruta fresca y recién obtenida.

La almazara

Aceites “Oro de Cánava” nació en el año 1976, en Jimena, con la ilusión y ganas de 75 agricultores que buscaban ser más competitivos en costes y con un compromiso firme por obtener un Aceite de Oliva Virgen Extra diferenciado.

Hoy, 47 años después y con 750 oleicultores, se puede decir que esos valores se mantienen intactos, pero las técnicas se han perfeccionado

para optimizar los procesos, avalado tanto por los rigurosos controles internos como por los realizados por la Denominación de Origen Protegida “Sierra Mágina” de la que son miembros.

Se encuentran en el corazón de Sierra Mágina (Jaén), una zona montañosa que hace diferente su oro líquido a lo largo de las 3.300 hectáreas de olivar que están amparadas bajo la almazara.

Cuentan con una producción media de 16-17 millones de kilogramos de aceituna elaborando la gran cantidad en los meses de noviembre y diciembre para conseguir un virgen extra con atributos diferenciados y valorando la calidad del fruto.

La variedad de aceituna es la Picual, una de las más saludables del mercado y que hace que sea la más consumida en España debido a su aroma herbáceo y su intenso sabor. Por eso, esta variedad es la favorita de consumidores que buscan esta intensidad y matices en sus elaboraciones.

Durante los últimos 10 años Aceites “Oro de Cánava” ha obtenido numerosos reconocimientos como ganador del premio del Ministerio de Agricultura 2023, reconocido con 6 premios “Jaén Selección” siendo la cooperativa que más

galardones tiene de la provincia jiennense y valorada como la mejor bodega de la D.O.P. “Sierra Mágina” 2023.

Este año también han obtenido el mayor reconocimiento internacional, el primer premio del concurso “Mario Solinas” 2023 en la modalidad de “Frutado Verde Medio” otorgado por el máximo organismo de Aceites de Oliva, el Consejo Oleícola Internacional (COI) como mejor AOVE del mundo.

Los premios son un sello diferenciador para avalar la gran calidad de su olivar tradicional, el cual, en la actualidad, no puede competir en precios con otros tipos de cultivo.

Como perspectivas de futuro, la almazara y sus cooperativistas tienen claro que trabajando a diario por un Aceite de Oliva Virgen Extra diferenciado, mimando cada momento de su elaboración y venta así como apostando por sinergias en compras y ventas a nivel general se conseguirá seguir aumentando el beneficio a nivel social y económico.

Por todo ello, quieren dar las gracias a todas las personas que hacen posible que año tras año sigan obteniendo un AOVE de la máxima calidad como son los agricultores, trabajadores, pequeños comercios, restauración y sobre todo a los cientos de clientes que eligen la calidad de sus Aceites “Oro de Cánava”.



S.C.A. NTRA.SRA. DE LOS REMEDIOS
Ctra. Mancha Real-Cazorla km.17.400
23530 Jimena (Jaén)

+34 953 357 437

info@orodecanava.com
www.orodecanava.com

@OroDeCanava
@orodecanava
@orodecanava

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FRUTADO VERDE AMARGO



Almazaras de la Subbética, S.C.A., Carcabuey (Córdoba)



El aceite

Rincón de la Subbética es un AOVE ecológico elaborado con aceitunas de la variedad Hojiblanca, obtenido en los primeros días de cosecha. Procede de fincas ubicadas en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas amparadas bajo la D.O.P. Priego de Córdoba. Se obtiene de olivos tradicionales de montaña con un microclima envidiable que los expertos cuidan todo el año. Este aceite es el más genuino y representativo de la comarca. Ha sido reconocido con más de 660 premios nacionales e internacionales.

Se trata de un AOVE frutado muy intenso de aceitunas verdes. Multitud de matices muestran su gran complejidad. Reminiscencias frutales y cítricas. Sensaciones herbáceas, a tomillo y hierbabuena. Notas de hortaliza como la mata de tomate. En boca de entrada dulce, almendrado verde, amargo y picante de intensidad media-alta. Aceite perfectamente estructurado, largo, persistente y ajeno a la indiferencia del catador. Es un aceite equilibrado, complejo y armónico.

Historia

Almazaras de la Subbética, Cooperativa Agrícola de primer grado, se creó en 2007. Proce-

de de la fusión de S.C.A. Virgen del Castillo y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno, ambas, con más de 60 años de experiencia. En 2020, se incorporó la Cooperativa Agrícola de Rute. Actualmente, cuentan con más de 7.000 socios-familias y que representan una superficie de olivar de 23.000 hectáreas.

Situada en pleno corazón de Andalucía, dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Almazaras de la Subbética ha conseguido superar los obstáculos de la orografía accidentada de sus plantaciones y de los mayores costos de laboreo y recolección. Con la modernización de las técnicas de cultivo, el empleo de moderna maquinaria y la apuesta por la máxima calidad, ha sabido adaptarse a las exigencias de los consumidores. Cuenta con tres centros de producción y almacenado: el principal en Carcabuey, otro en Priego de Córdoba y un tercero en Rute.

La almazara

Su principal centro de producción cuenta con 350.000 m² en Carcabuey. El patio de entrega de aceituna de 10.000 m² cuenta con 8 tolvas de recepción que continúan con 8 líneas de limpieza independientes. Esto permite realizar una separación exhaustiva de la aceituna según sus calidades y destino.



El diseño de las instalaciones aprovecha las pendientes naturales del terreno para optimizar el funcionamiento de la maquinaria y minimizar el coste energético.

Cuenta con una capacidad de molturación de más de 1.000.000 kg/día y 10 líneas de producción que facilita la separación de la aceituna desde campo. La bodega tiene una capacidad de 15.000.000 kg. Todo ello buscando la calidad.

Molturan entre 50 y 70 millones de kilos de aceitunas al año, obteniéndose entre 11 y 15 millones de litros de aceite virgen, de los cuales,

#alimentosdespaña



el 80% es AOVE. El 60% de la producción total de aceite proviene de aceitunas de la variedad Picuda, el 25% de la variedad Hojiblanca y el resto de la variedad Picual y Arbequina.

Almazaras de la Subbética envasa bajo las marcas: Rincón de la Subbética, Parqueoliva y Almaoliva. Comercializa sus productos en el mercado nacional y en el internacional, exportando a más de 45 países, y sigue ampliando mercados.

La cooperativa cuenta con las siguientes certificaciones: BRC/IFS, KHOSER, QVExtra, certificaciones ecológicas (CAAE, JAS y Biosuisse), producción integrada, aceite de oliva de producción sostenible y SMETA. Además, está acogida a las Denominaciones de Origen Protegidas Priego de Córdoba y Aceite de Lucena.

Además, desarrolla proyectos socialmente sostenibles como "Botellas con Alma" y "Un nacimiento, un olivo y un plan de biodiversidad en parcelas" y proyectos ambientalmente sostenibles como son hoteles de insectos y colmenas, el pasto de animales en olivar de montaña y una planta fotovoltaica de 600 kW.



Almazaras de la Subbética

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA
Ctra A-339 km 17.850
14810 Carcabuey (Córdoba)

☎ +34 957 547 028

comercial@almazarasdelasubbetica.com
www.almazarasdelasubbetica.com

Facebook @almazarasdelasubbetica
Instagram @almasubbetica
Twitter @almasubbetica
LinkedIn @almazarasdelasubbetica

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FRUTADO MADURO

Dashang Investment Trading España, S. L. U. (Finca La Gramanosa)
Avinyonet del Penedès (Barcelona)



El Aceite

Es un aceite frutado intenso de aceitunas con notas maduras de pera, manzana, plátano y almendra. Se perciben notas de frutos secos, canela, vainilla y hierbas aromáticas como hinojo. Es almendrado y dulce en boca con amargo y picante ligeros. Equilibrado y armónico. Se obtiene con aceitunas de la variedad arbequina

Historia

Finca La Gramanosa comienza su actividad hace 30 años, fruto de la pasión por la agricultura, ofreciendo en cada cosecha su recompensa con un producto muy preciado: unas excelentes aceitunas.

Fruto de dicho sueño, se seleccionaron cuidadosamente los mejores terrenos de las provincias de Barcelona y Tarragona, siendo finalmente de la elección de su fundador inicial, Don Mauricio Botton, las zonas de Avinyonet del Penedès y Mont-Roig del Camp, en las comarcas catalanas del Alt Penedès y Baix Camp.

Cuenta con 205 hectáreas de cultivo que actualmente están produciendo uno de los mejores aceites de oliva virgen extra, entre los más reconocidos del mundo.

La almazara

Su almazara está considerada como una de las más modernas del mundo, lo que les permite producir un aceite de oliva virgen extra con sus particulares aromas, sabores y matices. La tecnología avanzada que utilizan va siempre acompañada de cariño, mimo y pasión en el cultivo y la producción, condiciones indispensables para conseguir uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Filosofía empresarial

Buscan emocionar a sus clientes con un aceite de oliva especial, diferente.

Los olivos de Finca la Gramanosa disponen de espacio suficiente para crecer felices y asegurar que cada hoja reciba la máxima cantidad de luz solar posible.

Esto sirve para cultivar un árbol saludable que pueda dar un fruto de máxima calidad.

Sus productos

Los aromas, el sabor y los matices que se encuentran en cada botella de aceite Finca La Gramanosa son fruto de la cuidadosa labor y



la esmerada dedicación empleada en cada momento del proceso para conseguir la excelencia.

Hay dos factores imprescindibles a la hora de cuidar al máximo la calidad de sus excelentes aceitunas: procesarlas de inmediato y controlar la temperatura para que sea inferior a 25°C durante todo el proceso. Así nacen los aceites de Finca la Gramanosa.



FINCA LA GRAMANOSA (Dashang Investment Trading España, S. L. U.)
Finca la Gramanosa, s/n
08793 Avinyonet del Penedès (Barcelona)

☎ +34 93 897 05 80

✉ lagramanosa@lagramanosa.com
www.fincalagramanosa.com

📷 @fincalagramanosa
📘 FincalaGramanosa

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES QUESOS
2023

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR QUESO, Y PREMIO MADURADO DE OVEJA

Queso “Don Apolonio Añejo Reserva”
Quesos Don Apolonio, S. L., Malagón (Ciudad Real)



#alimentosdespaña

El queso

Es un queso elaborado con leche de oveja pasteurizada, con una maduración mínima de 15 meses, con forma cilíndrica y con aspecto amarillo intenso, característico de la leche de oveja que pasta en los campos de Castilla-La Mancha.

Posee un sabor intenso con un bouquet profundo, aromático con tonos propios de su alta maduración. Tiene ojos tipo perdiz, de aspecto pálido envejecido y con consistencia firme y compacta. Pleno en boca.

La quesería

Quesos Don Apolonio cuenta con cien años de historia. Sus inicios se remontan a finales del siglo XIX cuando su fundador Marino Mata comenzó su actividad con un rebaño de 150 ovejas y 30 cabras del que obtenía la materia prima para la elaboración de quesos artesanales.

El hijo del fundador, Apolonio Mata, continuó con el negocio familiar, tomando las riendas en 1941. Su experiencia y dedicación sentaron las bases para un crecimiento sostenido en el tiempo.

A partir de 1985 la tercera generación, Luciano y Elena, tomaron el timón de la empresa. Con

un compromiso renovado, han modernizado la producción manteniendo la identidad de la quesería familiar.

El respeto por la naturaleza y el compromiso por la calidad se entrelazan en cada fase de producción, desde la selección de ingredientes hasta la maduración.

En Quesos Don Apolonio se valora profundamente la sostenibilidad y la responsabilidad hacia el entorno del que se vienen nutriendo durante un siglo. Cada queso es el resultado de la dedicación y el amor por el arte quesero transmitido de generación en generación y es esta visión de honrar las raíces familiares y preservar la esencia de la tradición, la que sigue siendo el faro que les guía hacia el futuro.

Son fieles a la herencia recibida haciendo un producto muy artesanal siguiendo un procedimiento manual pero muy controlado. Utilizan leche procedente de su propia ganadería de 1.100 cabezas de ganado y de otras que se encuentran en un radio de 40 km, todas ellas en régimen semiextensivo y extensivo.

Actualmente, cuentan con 24 referencias de queso con leches distintas (oveja, cabra y mezcla de 3 leches) y maduraciones también

diferentes. Destacan: queso de oveja curado, semicurado, de reserva, en aceite y queso de cabra.

Quesos Don Apolonio ha obtenido reconocimientos en el concurso internacional World Cheese Awards durante varios años por su queso manchego curado ‘El Queso de Mercedes’. Asimismo, el ‘Queso de Oveja Añejo Reserva’, ha sido elegido Premio Alimentos de España al Mejor Queso 2023 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Se trata de un queso con 12 meses de maduración mínima, sabor intenso y textura suave.

Cuentan con una plantilla cualificada de 35 trabajadores. Distribuyen su producción por toda

la geografía nacional y están trabajando para introducir sus referencias en mercados internacionales. Superan los 10 millones de euros en ventas anuales.

Entre sus acciones de promoción destacan las acciones en redes sociales, el patrocinio de eventos locales y la creación de cartelería.

En un mundo en constante cambio, Quesos Don Apolonio mantiene su compromiso con la autenticidad y la calidad. Detrás de cada referencia hay un trabajo arduo y el amor por el entorno de varias generaciones. Cien años de historia han forjado una marca que trasciende el tiempo, creando un legado que continúa deleitando a los amantes del queso.



QUESOS DON APOLONIO, S. L.
CM-4114, km 28, Ciudad Real
13420 Malagón (Ciudad Real)

☎ +34 926 80 09 46

✉ info@quesosdonapolonio.es
🌐 https://quesosdonapolonio.es/es

📱 Quesos Don Apolonio
📷 @donapolonio

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO MADURADO DE VACA



Queso “Pazo de Anzuxao”, DOP “Queso Tetilla”
Lácteos Anzuxao, S. L., de Lalín (Pontevedra)



El queso

Se trata de un queso acogido a la Denominación de Origen Protegida “Queso Tetilla” con la característica forma cónica, cóncava-convexa, aplanada, con un ligero pezón en su vértice. De corteza lisa, fina y elástica, de menos de 3mm de grosor y de color amarillo pajizo y sin moho.

De pasta blanda, cremosa, uniforme, sin ojos o con pocos ojos pequeños y regularmente repartidos y de color blanco-marfil, amarillenta. Olor suave y ligeramente ácido que recuerda a la leche de la que procede. Tiene una gran cremosidad en boca y un sabor muy natural, lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave apto para todos los gustos.

Es un queso para todos los gustos, de consumo diario, apreciado como aperitivo. Combina perfectamente con miel, uvas, frutos secos o con dulce de membrillo. Marida muy bien con vino blanco, rosado o tinto, así como con cerveza clara y suave.

Tiene buenas aplicaciones culinarias, sobre todo para rellenos y empanados, debido a su carácter fundente con un golpe de calor.

La quesería

La empresa inició su actividad en 1969, hace 54 años. Su fundadora, Josefina Menéndez Vázquez, comenzó a elaborar quesos para darle valor añadido a los excedentes lácteos de la granja familiar.

Lácteos Anzuxao está ubicada en la Comarca del Deza (Concello de Lalín) con pastos de gran calidad y clara vocación ganadera. La leche utilizada proviene de vacas de la comarca.

La empresa familiar ha ido progresando de la mano de los descendientes de la fundadora manteniendo su vínculo con el entorno y contribuyendo a la economía y el empleo local. Actualmente cuenta con 18 trabajadores.

Tipos de productos elaborados

- Queso Tetilla D.O.P.
- Queso Arzúa-Ulloa D.O.P.: Se presenta en piezas de 700 gr, de 1 kg, de 2 kg y de 3,5 kg especiales para canal horeca.
- Queso madurado: de pasta semidura y sin ojos. De formato redondo o en barra y de 1,5 kg aproximadamente.
- Queso semigraso: con el mismo formato que el madurado, pero con el 25% menos de grasa.

- Señorío de Anzuxao: queso curado con una maduración de al menos dos meses. Piezas de 1 kg, 2 kg y 3,5 kg.
- Requeixo: cremoso queso fresco elaborado siguiendo la receta tradicional gallega.

Producción, comercialización y promoción

La quesería alcanza una producción de unos 210.000 kilos de queso anuales. Comercializan sus productos a través de tiendas de alimentación, en rutas comercializadoras por Galicia con furgones isoterms. Cuentan con una tienda-salón para degustación y venta. Atienden pedidos online.

Desde hace tres años exportan a EEUU, iniciativa que va creciendo y de la que se sienten satisfechos dadas las exigencias de este mercado.



Participan en ferias sectoriales gallegas. Desarrollan campañas de publicidad y promoción en redes sociales y medios tradicionales.

Reconocimientos

- Medalla de Oro en la Cata de Quesos de Galicia en 2004, 2006 y 2011.
- Medalla de Plata en la Cata de Quesos de Galicia en 2008 y 2022 (Queixo Arzúa y Queixo Tetilla).
- Medalla de Bronce en la Cata de Quesos de Galicia en 2005.
- Finalista, V Gourmet Quesos de España 2007
- 3º Premio Cat. 1 Vaca Joven 13º Gourmet Quesos de España 2023
- Premio Alimentos de España Mejores Quesos (2019, 2023)

Perspectivas de futuro

Apuestan por mantener su línea actual, mejorando los procesos de fabricación y la formación del personal. Además, pretenden continuar la evolución positiva de su experiencia en el extranjero y apostar por la mejora e incremento de ventas online.

LÁCTEOS ANZUXAO, S. L.
Madrinán, nº1
36512 Lalín (Pontevedra)

☎ +34 986 794 135

✉ info@lacteosanzuxao.com
🌐 https://lacteosanzuxao.com

📷 pazoanzuxao
📘 PazoAnzuxao

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO MADURADO DE CABRA



Queso “Maxorata”, DOP “Queso Majorero”
Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S. L., de Puerto del Rosario (Las Palmas)



El queso

Este queso majorero se elabora exclusivamente a partir de la leche de la raza de cabra Majorera, originaria de Fuerteventura, de cualidades genéticas excepcionales y perfectamente adaptada a la aridez del medio. Su leche tiene un alto contenido de proteína y grasa, proporcionando un delicioso sabor, ligeramente dulce y una notable cremosidad al queso.

Es un queso de aromas limpios y elegantes, dulces, con toques tostados y toffee. Con la curación, aparecen algunos cristales de grasa y se acusan aún más sus características notas tostadas, a caramelo y a pimienta al final, de alta complejidad y de alta persistencia en el paladar.

La cobertura de pimentón le proporciona un aspecto apetecible y le aporta aromas y notas a pimentón muy agradables.

Empresa y evolución

Grupo Ganaderos de Fuerteventura comenzó en los años 80 como cooperativa de ganaderos de cabras con el objetivo de mantener la tradición quesera de la isla y proporcionar

condiciones dignas a su sector primario. En los años 90, la familia Alberto adquirió la fábrica y, desde entonces, las instalaciones se han ido modernizando y se ha ido incrementando la producción hasta ser el principal elaborador de queso Majorero DOP. Cuentan con un laboratorio propio muy completo y delegaciones de ventas en las islas de Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife y, desde 2013, también en Toledo. Emplean a 90 personas y distribuyen sus productos en todo el territorio nacional y en más de 20 países.

Valores

Su misión es elaborar quesos de calidad de forma artesanal adaptada a las nuevas tecnologías y apostando por la excelencia en la manera de trabajar. Tiene una marcada función social orientada al cuidado y desarrollo del sector ganadero de las islas. Pretende ser reconocida como líder en la elaboración de quesos de calidad diferenciada entre consumidores, clientes, empleados, proveedores, etc.

Productos

Además del queso “Maxorata”, DOP Majorero, elaboran una gama de quesos de cabra con la marca El Tofio y quesos de mezcla Selectum



en distintos grados de curación y con coberturas naturales, ahumadas, con pimentón y con gofio. También elaboran requesón, cremas de queso y yogures de cabra, siempre empleando leche fresca de su ganadería y de ganaderos locales.

Sus productos han sido premiados en numerosos concursos nacionales e internacionales.

Sostenibilidad

En Grupo Ganaderos de Fuerteventura se trabaja por llevar la sostenibilidad a todos los aspectos del negocio. Desde el punto de vista social, apoyan el mantenimiento del sector primario de las islas y garantizan unas buenas condicio-

nes a los ganaderos. Colaboran en la mejora continua de los rebaños: sistemas de producción, alimentación y estado del ganado, mejora de su productividad y rentabilidad.

Por esta labor con los ganaderos, fueron reconocidos como Mejor Empresa Alimentaria Española en Desarrollo Rural en el año 2004 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Trabajan por reducir el impacto ambiental de su actividad. Cuentan con la certificación ambiental ISO 14.001 y llevan años desarrollando e implementando medidas de reducción de uso de plástico, eficiencia energética, reutilización de aguas y aprovechamiento del suero. La transformación digital, en la que llevan años inmersos, les permite optimizar los procesos gracias a las nuevas tecnologías.

En 2022 completaron la instalación de placas solares en la fábrica y oficinas centrales de Fuerteventura. 608 placas que proporcionaron el 45% de la energía necesaria para madurar sus quesos y evitaron la emisión de 159 toneladas de CO2 a la atmósfera.



**GRUPO GANADEROS
DE FUERTEVENTURA S.L.**

GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA
La Cochinita, 35600 Puerto del Rosario,
Fuerteventura (Las Palmas)

☎ +34 928 531 563

atencionalcliente@maxorata.es

<https://www.maxorata.es/>

📘 maxoratacheese

📷 maxoratacheese

📺 @maxorata7190

🌐 [linkedin.com/company/83544282](https://www.linkedin.com/company/83544282)

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO MADURADO DE MEZCLA

Queso “Los Cameros”
Lácteos Martínez, S. L., de Haro (La Rioja)



El queso

Su queso de mezcla curado “etiqueta roja” no dejará indiferente a nadie. Está elaborado con la mezcla de las leches pasteurizadas de vaca, oveja y cabra. Utiliza cuajo ovino en la elaboración. Tiene una curación de 6 meses en bodega.

Se presenta con corteza natural, a partir de desarrollo de mohos y combinado con baños de aceite de oliva.

Se trata de un queso de sabor peculiar y una textura diferente, gracias a la mezcla de las diversas leches. Su color es amarillo pajizo y tiene una textura firme. Se presenta con ojos bien repartidos y pequeños.

Evolución de la empresa

En 1961, Jesús Martínez y Justo González fundan la primera quesería, pero su pasión y amor por el queso comienza mucho antes. Ambos habían crecido en hogares relacionados con la ganadería y el queso.

Tras cursar estudios de maestro quesero, en 1961, Jesús Martínez comienza la elaboración de quesos frescos, cuajadas y mantequillas que repartía en bicicleta por Haro y alrededores.

Tras años en el negocio, la familia logra transmitir su respeto y conocimiento sobre el producto a sus hijos que actualmente se encuentran al frente de la empresa.

En el año 2000, inauguran las nuevas instalaciones a las afueras de Haro. El negocio ha ido creciendo, alcanzando en 2022 una transformación de 15.300.000 l de leche en queso y unas ventas de 2.030.000 kg. Asimismo, actualmente exportan a más de 20 países.

Filosofía

La pasión por el queso sigue siendo la filosofía de Lácteos Martínez. Buscan elaborar quesos exclusivos, tradicionales y naturales, siguiendo la receta tradicional de sus fundadores. Utilizan materias primas de calidad de sus ganaderos, ubicados a no más de 120 km de la quesería.

Maduran los quesos de forma natural, dejando desarrollar los mohos propios de afinado en corteza, lo combinan con baños de aceite de oliva, que proporcionan las cortezas naturales.

Tipos de quesos

Disponen de un amplio catálogo, ya que elaboran quesos que hacen de cada momento algo



único y especial. Quesos tiernos, otros más tradicionales, como los semicurados y curados, quesos añejos con matices muy especiales y, por último, DOP Camerano.

Comercializan sus quesos bajo la marca comercial LOS CAMEROS. Es el vínculo y el guiño a la

zona ganadera por excelencia de La Rioja, de donde recogen desde siempre la materia prima.

Para Queso “Los Cameros” saber de quesos es saber de vida y pretenden que los consumidores disfruten de este producto que tanto les apasiona.



LÁCTEOS MARTÍNEZ
Polígono industrial Fuentesiega
Los Nogales 55
26200 Haro (La Rioja)

+34 941 310 940

info@lacteosmartinez.com
quesoloscameros.com

quesocameros
quesoloscameros
@quesocameros

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR QUESO MADURADO CON MOHOS O QUESO AZUL

Queso "Savel"
Airas Moniz, S. L., Chantada (Lugo)



El queso

SAVEL es un queso azul elaborado con leche procedente de vacas Jersey en pastoreo. Utiliza una coagulación mixta (ácido-láctica y enzimática) que no es tradicional en la zona; con la que se pretende un queso azul diferente que evoque sensaciones nuevas y seduzcan al que lo deguste. Se madura en cava en la que se encuentra el *penicilium roqueforti*.

Destaca por su inconfundible e intenso olor, pero a la vez sorprende por su suavidad, elegancia y untuosidad. Es marmolado al corte con vetas entre azul y gris verdoso y pasta de color amarillo por el origen de su leche.

La quesería

Airas Moniz nace de la inquietud de dos amigos de la infancia. Decidieron poner en valor el entorno con lo que ello significa: tradición, economía, medio ambiente, cultura, etc...

El nombre de la empresa surgió de los recuerdos ligados a la niñez. "Airas Moniz" toma su nombre de un trovador de principios del siglo XII.

Se trata de una quesería ubicada en el medio rural que elabora quesos de forma manual y

artesanal con leche procedente de su ganadería. Su principio es que la tradición no está reñida con la innovación.

Todos sus quesos se realizan a partir de leche cruda de sus vacas Jersey en pastoreo. En épocas de escasez de pastos, el ganado come hierba seca, heno, cereales, etc., pero no consume ensilados.

En el año 2009 empezaron a desarrollar su proyecto comprando las primeras vacas Jersey. Ese mismo año cambiaron los cultivos de maíz y forrajes de sus fincas por semillas autóctonas. Desde 2015 las vacas pastorean estas tierras. Ese año se iniciaron las obras de la quesería.

En marzo del 2017 sacan al mercado su queso "Terra", que recibe en abril una medalla de bronce en el Salón Gourmet. El éxito obtenido hizo que la demanda fuera superior a la oferta. Los responsables de la empresa decidieron apostar por los estándares de calidad marcados desde el principio.

Productos elaborados

Elaboran tres tipos de quesos y una mantequilla:



- Terra: queso de pasta blanda, de coagulación enzimática y corteza natural enmohecida y comestible. Se elabora siguiendo la tradición quesera de la zona.
- Cithara: queso de pasta prensada semicocida con corteza natural enmohecida y comestible.
- Savel: queso azul de coagulación mixta que destaca por su inconfundible e intenso olor, a la vez que sorprende por la suavidad, elegancia y untuosidad.
- Chantada: mantequilla acidificada con la que pretenden rendir homenaje a sus mayores siguiendo la forma tradicional de

elaboración. Destaca por su cremosidad, untuosidad y su intenso sabor a flores, frutos, etc...

Producción y comercialización

Producen unos 182.000 l de leche al año, lo que se traduce en unos 22.000 kg de queso Savel, 5.000 kg de queso Terra, 1.000 kg de Cithara y 1.000 kg de mantequilla Chantada.

Comercializan sus productos en todo el territorio nacional y en muchos países de la UE (República Checa, Francia, Portugal, Alemania, Polonia, Bélgica, etc.) y de fuera de la UE como Reino Unido, Canadá, etc.

En colaboración con otras empresas producen otros tipos de productos como puede ser turrón, ventresca con mantequilla, bombones, helados, etc.

Su idea inicial de apostar por el medio rural sigue vigente. La Ribera Sacra es cruce de caminos y oportunidades que les anima a seguir buscando en la tradición e ir innovando con nuevos productos y proyectos.

Airas
Moniz

AIRAS MONIZ
Lg. Outeiro s/n
San Salvador de Asma
27519 Chantada (Lugo)

+34 639 692 351

info@airasmoniz.com
www.airasmoniz.com

Airas Moniz
@airasmoniz

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES VINOS
2023

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO TINTO



“Gaudium 2018”, DOCa “Rioja”
Unión Viti-vinícola, S. A., Cenicero (La Rioja)



Gaudium

100% tempranillo, es un vino de producción limitada que se elabora a partir de uvas provenientes de pequeñas viñas viejas de más de 70 años. Estos viñedos ofrecen rendimientos inferiores a 1 kg de uva por planta, pero de gran calidad. Tanto la vendimia como su proceso de vinificación son manuales, cuidando al máximo todos los pasos de la elaboración para conseguir un resultado excelente.

Nota de Cata: Viste un color burdeos denso, de reflejos oscuros. En nariz es intenso, profundo y un abanico de matices que se van abriendo en la copa. Deja sensaciones de notas tostadas, torrefactas que se funden a una fruta negra voluptuosa y a la complejidad de unos matices especiados. Boca potente, en ella se expresan la elegancia de unos taninos amables, de unos tostados y una fruta envolvente que brinda gran armonía.

La bodega

El prestigio de Bodegas Marqués de Cáceres se asienta sobre el compromiso por la calidad de los vinos que elabora y por una constante búsqueda de la excelencia. Su fundador, Enrique Forner, revolucionó en 1970 las técnicas de elaboración

del vino en La Rioja con un nuevo estilo de vino más afrutado y con más estructura, así como unos vinos blancos y rosados vivos y frescos.

Hoy, su hija, Cristina Forner, continúa el espíritu emprendedor de esa saga familiar que vive el vino con gran intensidad y 50 años después Marqués de Cáceres cuenta con fincas propias y proyectos consolidados en las Denominaciones de Origen Rueda, Ribera del Duero, Rías Baixas, Cava y Cariñena, aparte de su origen histórico en La Rioja.

Estrategia y valores

A partir de unos valores sólidos como el esfuerzo, liderazgo, dinamismo y consistencia, se trabaja para continuar siendo una marca reconocida y deseada que supere las expectativas de sus clientes y consumidores.

La prioridad es establecer relaciones sólidas a largo plazo con sus colaboradores. Dentro de cada país, de la mano de su importador/distribuidor, cubren todos los canales: retail, restauración, tienda especialista y venta online.

Con una cuota de exportación del 50% de sus ventas, Bodegas Marqués de Cáceres exporta a más de 130 países de los 5 continentes.



Productos y desarrollo del enoturismo

La bodega cuenta con una gama core multicultural, donde se encuentran sus vinos más conocidos como el Crianza y el Reserva, pero también han desarrollado una gama más gastronómica para atender las necesidades específicas del canal de restauración, llamada Excellens. En paralelo, cuentan con una gama más icónica, que incluye Gaudium y Generación MC, que les permite dirigirse a la restauración de alta gama y tiendas especialistas premium.



En los últimos años, también se ha decidido apostar por el enoturismo como palanca estratégica con diferentes experiencias y actividades que conviertan a sus clientes en embajadores de marca, incluyendo experiencias en el corazón de su viñedo más emblemático (Espacio Ágora) y renovando por completo su tienda física en bodega.

Sostenibilidad

La sostenibilidad para Bodegas Marqués de Cáceres tiene una triple vertiente: medioambiental, económica y social:

- Apostando por el mantenimiento de las viñas viejas;
- Aplicando tratamientos fitosanitarios respetuosos con el medio ambiente;
- Conservando la biodiversidad;
- Optimizando y protegiendo los recursos productivos: placas solares, reducción consumo de agua y de la huella de carbono;
- Contando con certificación Vegana para los vinos de Rioja, Rueda y Ribera del Duero;
- Produciendo vino tinto Ecológico en La Rioja.

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES
Av. Fuenmayor, 11
26350, Cenicero (La Rioja)

☎ +34 941 454 000

✉ adega@ramondocasar.es
www.ramondocasar.es

📘 [marquescaceres](https://www.facebook.com/marquescaceres)
📷 [@marques_caceres](https://www.instagram.com/marques_caceres)
🌐 [es.linkedin.com/company/bodegas-marques-de-caceres](https://www.linkedin.com/company/bodegas-marques-de-caceres)

“Telleira Godello 2022”, DO Ribeiro
Ramón do Casar, S. L., Castrelo do Miño (Ourense)



El vino

El vino Telleira Godello 2022 se obtiene de uvas procedentes de cepas plantadas hace más de 30 años. Es el resultado de la apuesta por elaborar vinos de terruño, con una selección de los viñedos, una vinificación a temperatura controlada y una crianza de como mínimo 3 meses en sus lías.

Como notas de cata destacadas, a la vista es limpio, amarillo medio con un toque de verde, un color realmente encantador.

Toque de fruta madura en la nariz, ligeramente exótico, elegante y muy expresivo.

En boca es floral, fruta de hueso, rica y buena acidez con esencias de limón, muy elegante pero aún joven. Muy buen equilibrio y fruta bien incorporada, un excelente ejemplo de variedad de uva dominada por el terroir.

Gran persistencia, muy buen futuro.

La bodega

Bodegas Campante, como nombre comercial, se constituyó en el año 1983. La bodega fue fundada por D. Manuel Méndez Villanueva en

la década de 1940 en otro emplazamiento. En 1989 se procedió a cambiar sus instalaciones a Puga (Ourense).

Siendo una de las bodegas fundadoras de la Denominación de Origen Ribeiro, desde sus inicios el objetivo ha sido elaborar vino de calidad de sus propias fincas. Han ido realizando adquisiciones de fincas, plantaciones de viñedos y se ha apostado por el uso de variedades autóctonas preferentes.

La empresa exporta a Estados Unidos, Canadá, Japón, Australia, México, Brasil, Inglaterra, Alemania, Bélgica, Holanda, etc...

Como parte de su Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, la bodega está certificada desde el año 2012 con en la Norma IFS, que es un estándar internacional de seguridad alimentaria. En este 2023 se ha certificado en la Norma BRC que es la norma de seguridad alimentaria internacional más importante en la industria alimentaria, para poder ampliar el mercado a países donde se requiere esta Norma.

Productos

Bodegas Campante selecciona cuidadosamente las variedades y los viñedos o microviñedos



de donde provienen sus uvas. A través de un seguimiento de las condiciones climáticas, de los cuidados de la vid a lo largo del año, y de las características enológicas de los mostos obtenidos en dichos viñedos, pueden elaborar unos vinos únicos y distintivos. Su proceso de crianza en lías sólo mejora las condiciones innatas excelentes de las uvas de la DO Ribeiro.

Siguiendo este espíritu, así nació la marca “A Telleira”, con diferentes vinos monovarietales

de las variedades autóctonas “A Telleira Godello”, “A Telleira Caiño”, “A Telleira Treixadura” y “A Telleira Loureira”.

Además, elaboran el famoso Vino Tostado de la DO Ribeiro “Alma de Reboreda”. Un vino naturalmente dulce de uvas pasificadas, que, a través de un lento proceso de vinificación y de crianza de varios años en barricas de roble, consigue enamorar al que lo degusta.

Sostenibilidad

Bodegas Campante, S.A. ha instalado 420 m2 de placas solares que evitan la emisión de 45,5 toneladas de CO2 al año. Con ello ponen en práctica el objetivo de la bodega de reducir la huella ambiental que su actividad general.



BODEGAS CAMPANTE S. A.
Finca Reboreda s/n
32941 Puga (Ourense)

☎ +34 988 261 212

✉ info@campante.com
🌐 https://bodegasgrm.com

📘 vinareboreda
📷 reboredamorgadio
📱 @BodegasGRM

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO ROSADO



“Salvueros Rosado 2022”, DO “Cigales”
Bodegas Hijos de Marcos Gómez, S. L., Mucientes (Valladolid)



El vino

Salvueros Rosado es un vino obtenido de las variedades tempranillo, verdejo y albillo. Con este vino se ha deseado mantener la andadura de los vinos tradicionales de mezcla de variedades de la zona. A pesar de las modas han creado una continuidad con las experiencias de su padre, aunque mejoradas por la modernización en el viñedo y la bodega. Destaca por su color frambuesa, vivo y brillante con reflejos azules y violáceos.

La bodega

Tres generaciones han cimentado Bodegas Salvueros desde que, en 1930, el abuelo comenzase la elaboración, crianza y comercialización de vinos en Mucientes. Tras él, continuó su hijo Marcos Gómez, que enseñó a sus descendientes que la materia prima es lo más importante.

Por eso, desde siempre, en Bodegas Salvueros han dedicado muchos esfuerzos al cuidado de la viña. Bodegas Hijos de Marcos Gómez, S. L. se encuentra ubicada en pleno corazón de la DO Cigales, en un enclave estratégico rodeado de magníficos viñedos a 10 km de Valladolid, en la arteria principal que une toda la DO Cigales y la Ruta del Vino de ésta.

Filosofía empresarial

Parten de que “su vino nace de la cepa” y conjugan todo el poso de la experiencia familiar con las últimas innovaciones tecnológicas. Miman con esmero, cuidado y dedicación sus viñas, muchas de ellas centenarias, manteniendo los procesos tradicionales a lo largo de todo el ciclo del vino.

Aplican prácticas de cultivo que les permiten conservar los recursos naturales y el medio ambiente para favorecer la flora, la fauna y la calidad de los suelos, posiblemente el ingrediente secreto de sus vinos.

Comercialización

Su estrategia de comercialización se ha basado desde sus inicios en el contacto personalizado con sus principales clientes, tanto en distribución y restauración como en la venta directa en su tienda, fomentando el enoturismo.

Desde el año 2006, ininterrumpidamente, sus vinos rosados han recibido importantes galardones y reconocimientos de calidad en números concursos locales, nacionales e internacionales.



Productos

La materia prima que utilizan para sus vinos procede de viñedos viejos y se vendimia a mano con una selección en campo:

Salvueros Blanco: 100% verdejo. Color muy limpio brillante y luminoso. Sabor afrutado que forma un conjunto fresco, sugerente y agradable. (8.000 Botellas).

Salvueros Rosado: Tempranillo, verdejo y albillo. Destaca por su color frambuesa, vivo y brillante con reflejos azules y violáceos. (300.000 Botellas).

Salvueros Garnacha Gris: 100% de Garnacha gris. Era una variedad prácticamente destinada a desaparecer dentro de la D.O. Cigales, a pesar de que tradicionalmente esta variedad

se empleaba para equilibrar los vinos con su acidez y dando unas características especiales en aromas secundarios. Se trata de un vino procedente de una sola parcela plantada en el año 1930, en el pago de los Mimbreros, en el municipio de Mucientes. Por lo que es una producción limitada en la que cada año salen al mercado unas 6.000 botellas. Es un vino ágil en el paladar, fino y delicado.

Salvueros Tinto Roble: 100% tempranillo. Color cereza brillante, con notas de mermelada que lo convierte en un vino muy agradable. Envejecido en barrica de roble americano durante 6 meses. (3.000 Botellas).

La Guerrera Tinto Crianza: 100% tempranillo. Un vino equilibrado y elegante con matices que le hacen persistente en boca. Envejecido 12 meses en barrica de roble francés. (2.000 Botellas).

Tinto Finca Centenaria la Guerrera Maceración Carbónica: 100% tempranillo. Utilizando los viñedos centenarios de la finca que da nombre al vino y los métodos de elaboración son totalmente artesanales. Envejecido en barrica de roble francés durante 7 meses. Producción limitada a 900 botellas.

BODEGAS
SALVUEROS

1880

CEPAS CON HISTORIA
VINOS DE LEYENDA

Bodegas Hijos de Marcos Gómez

BODEGAS SALVUEROS
Carretera Mucientes – Cigales, km 12,8
47194 Mucientes (Valladolid)

📞 625 115 619 / 625 666 556

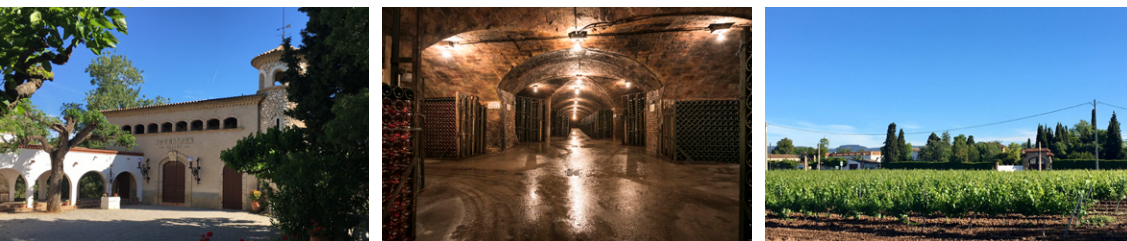
✉ bodegas@salvueros.com
www.salvueros.com

📱 @bodegassalvueros
📷 @bodegassalvueros
📺 @Salvueros

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO ESPUMOSO

D.O. CAVA

Rovellats Original Gran Reserva Brut Nature, DO "Cava"
Rovellats, S. A., Sant Martí Sarroca (Barcelona)



El vino

Rovellats Original Gran Reserva Brut Nature es un reflejo de la dedicación de Rovellats y de su compromiso con el origen y autenticidad de sus uvas. Todos los granos utilizados en la producción de este y todos los cavas de Rovellats provienen de sus propios viñedos, que crecen en los campos que rodean la bodega.

El nombre "Original" es un homenaje a la primera botella de cava Gran Reserva de Rovellats, que marcó el comienzo de su tradición vinícola.

El Rovellats Original Gran Reserva es un cava Brut Nature y el resultado de una crianza mínima de 60 meses. Esta creación sublime es un coupage de 70% Xarel-lo, 15% Macabeo y 15% Parellada, una mezcla armoniosa que habla del legado vinícola de Rovellats.

El cava destaca por su color amarillo pajizo con tonos dorados brillantes y burbujas abundantemente pequeñas y persistentes. En nariz, es limpio y potente, pero fino, ofreciendo aromas de larga crianza con fondos de frutas y notas florales que evocan manzanas frescas y flores de almendro. Al degustarlo, muestra un equilibrio perfecto, intenso en sabores y redondo, de acidez moderada y con una persistencia admi-

nable. Su estructura sólida, sequedad y suavidad se combinan con un final de boca elegante y largo, fusionando perfectamente los aromas de frutas y crianza. El viaje a través de la vía retronasal es amplio, potente y complejo.

Es un acompañante ideal para toda la comida por su personalidad marcada. Combina excepcionalmente bien con carne y caza, pescados grasos, patés y viandas blancas cocinadas o asadas.

La bodega

Rovellats es un proyecto familiar que actualmente gestiona la tercera generación. Desde Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha ido evolucionando a partir de una filosofía de trabajo basada en la calidad. Bajo la Masía del siglo XV y situada a 12 metros de profundidad, la cava de Rovellats es única en el mundo por su original estructura de estrella de seis puntas y una rotonda central.

Desde que Josep Vallés Rovira fundó las cavas a principios del siglo XX, Rovellats ha sido un referente en la producción de este vino espumoso. Fue galardonado por la calidad de sus cavas en la Exposición de Barcelona de 1929 y desde entonces ha obtenido multitud de distinciones nacionales e internacionales.



La bodega se ha especializado en reservas limitadas con uvas de sus propios viñedos, que tienen edades que varían entre los 10 y los 60 años. Su compromiso con la calidad ha llevado a Rovellats a dirigirse a la alta restauración y tiendas especializadas nacional e internacionalmente.

Actualmente tiene una producción anual de unas 290.000 botellas de la DO Cava y unas 85.000 botellas de la DO Penedés. Además, el 100% de la producción está elaborada con uvas de viñedos propios.

Con un fuerte compromiso con la sostenibilidad, la bodega se alimenta de energía eléctrica renovable, depuran el 100% de sus aguas y tiene todos sus viñedos certificados como ecológicos por el CCPAE. Incluso han reducido su uso de embalajes en un 35% y el peso de sus botellas en un 8%, minimizando así su huella ambiental.

En Rovellats, el enoturismo es una experiencia multisensorial que trasciende la simple degustación de vino. La bodega ha sido reconocida como un Lugar de Interés Turístico por el Consejo Europeo de las Rutas del Vino durante más de una década. La visita aporta una experiencia única e inolvidable que permite degustar sus vinos, aprender sobre técnicas de vinificación y disfrutar de un impresionante entorno arquitectónico y natural.

ROVELLATS

CAVA

CAVA ROVELLATS
Barrio de Rovellats s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)

☎ +34 93 488 05 75

✉ rovellats@cavarovellats.com
www.cavarovellats.com

📍 @Rovellats Wine Tourism
📷 @cava_rovellats
📞 @Rovellats

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO DE LICOR

“Noé PX”, DO “Jerez-Xérès-Sherry”
González Byass, S. A., Jerez de la Frontera (Cádiz)



El vino

De elaboración muy limitada, Noé envejece durante 30 años en botas de roble americano. La constancia, la paciencia y la selección son tres de los pilares que otorgan la singularidad a este Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.RS de color ébano intenso, con aromas a higos, café y especias y un sabor muy dulce y sedoso.

La bodega

El origen de González Byass es el inicio de la historia de un emprendedor, Manuel María González, quien, asesorado por su tío, José María Ángel y Vargas, el que sería el famoso Tío Pepe, se embarcó en 1835 en una aventura que hoy cumple 188 años. Desde sus primeros compases, la bodega, actualmente presidida por la 5ª generación de descendientes directos del fundador, mostró una clara orientación internacional enviando, a los pocos años de su fundación, varias botas de vino de Jerez a Robert Blake Byass, su agente comercial en el Reino Unido.

Este hecho fue uno de los motivos que propició el éxito de los inicios de esta compañía familiar. Hasta el Reino Unido, Francia, Alemania y el continente americano, llegaban los vinos de Jerez de González Byass que, en menos de 20 años, se

convirtió en el primer exportador. Esta tendencia continuó en los siguientes años y, entre 1860 y 1869, sus exportaciones representaron el 2% de las ventas españolas en el extranjero.

A la vocación exportadora de González Byass, que le ha llevado a estar presente en más de 100 mercados, se le une su compromiso histórico con la comunidad jerezana en la que se sitúa la bodega, la innovación y el cuidado del medio ambiente. Muestras de esta filosofía fueron los avances sociales que instauró para mejorar las condiciones de vida de los trabajadores, que incluyeron algo en el siglo XIX, el médico de empresa. A este se une el que representó contar con luz eléctrica, dos años antes incluso de que la adoptara la ciudad de Jerez.

Sostenibilidad

Siguiendo esta apuesta, hoy vigente con su plan sostenible “5+5 Cuidando el Planeta”, en 1955 González Byass creó el CIDIMA, el primer centro de investigación enológica en una empresa privada en España. Este compromiso, presente en todas las actividades que lleva a cabo de la viña hasta la botella, le ha permitido rebajar, en la última década, más de la mitad de sus emisiones directas de CO2 en sus bodegas de la DO Jerez.



Productos

La internacionalización y la sostenibilidad han conformado así el lienzo en el que González Byass ha dibujado los trazos que le han llevado a ser la bodega que ha devuelto a la actualidad el legado de los vinos Jerez. Y es que la personalidad de vinos como el Fino Tío Pepe, su vino icono, Amontillado Viña AB, Palo Cortado Leonor, Oloroso Alfonso y Néctar PX han cautivado con su versatilidad a amantes del vino en todo el mundo y les ha mostrado su increíble universo.

Así, en esta nueva edad de oro vivida por el Jerez, González Byass ha rescatado del pasado, además, el patrimonio enológico de esta región vitivinícola única en el planeta. Lo ha hecho presentando al mundo vinos escasos y singulares, que encierran historias únicas, como Tío Pepe en Rama, la Colección Tío Pepe Finos Palmas, la colección de “Vinos Finitos”, y los vinos “de ida y vuelta” XC Palo Cortado, Viña AB Estrella de los Mares y Tío Pepe Estrella de los Mares.

FAMILIA
**GONZÁLEZ
BYASS**
VINOS Y SPIRITS-1835

GONZÁLEZ BYASS
Manuel María González, 12.
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)
☎ +34 956 357 000
www.tiopepe.com
📷 @tiopepewines
📞 @bodegastiopepe

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA
CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA
2023

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA

1866, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva,
Indicación Geográfica “Brandy de Jerez”. Grupo Osborne, S.A.U.



El brandy

Brandy 1866 se elabora a partir de uva blanca que se vinifica y se destila en alambiques de cobre. Este vino se envejece en botas de Jerez que previamente criaron los mejores vinos de Jerez de Osborne. Su proceso de envejecimiento parte de un sistema dinámico de criaderas y solera donde el brandy más joven se nutre del más añejo una vez que entran en contacto.

Es de color ámbar dorado, gran intensidad aromática con ligeras notas de vainilla, cacao y frutos secos. Delicado, seco y profundo en boca.

El brandy de Jerez 1866 condensa más de 100 años de tradición y calidad. Un brandy Solera Gran Reserva que destaca por un minucioso proceso de elaboración por el método tradicional de criaderas y solera, compuesto por 16 escalas, usando para ello botas de Jerez de roble americano de más de 20 años, las mundialmente reputadas y codiciadas sherry casks, que previamente acogieron los mejores vinos finos de crianza biológica de Osborne.

La bodega

Tras 251 años de transformación económica, modernización, globalización e incluso una

pandemia, Osborne está presente en más de 70 países, con dos filiales internacionales, en China y Brasil, 6 plantas de producción en España, 913 empleados y una venta neta total de 241MM€.

Filosofía

Osborne y todas sus marcas comparten una filosofía y valores comunes que se resumen en cuatro pilares: autenticidad, maestría, espíritu visionario y compromiso.

Autenticidad española desde un respeto y compromiso fiel a la calidad, la tradición y el origen; maestría de personas que mantienen viva la pasión con la que la empresa dio sus primeros pasos; un espíritu visionario con el que la Compañía nació para abrir nuevos caminos y encontrar nuevos mercados y el compromiso de la familia Osborne que perdura durante siete generaciones. Osborne, desde 1772, cuida, conserva y potencia con tesón la riqueza de la autenticidad española, una autenticidad que después de tantos años ha pasado a formar parte de su ADN.

Productos

Osborne posee un portafolio amplio y diverso de marcas que acogen desde las marcas premium



de prestigio: ibéricos Cinco Jotas y Sánchez Romero Carvajal, caviar Riofrio, Nordés Gin, Gin Gold, Brandy Carlos I, Brandy 1866, Conde de Osborne, Ron Burlanegra, vinos de Bodegas Montecillo, los vinos de Jerez, hasta las marcas populares: Doble V, Ampersand gin, Veterano, Magno, Anís del Mono, 103 y Solaz.

En los últimos años la compañía ha reforzado sus marcas propias, entre las que destaca el Brandy 1866, con el fin de disponer de un portafolio más premium, internacional y contemporáneo con el objetivo de trabajar por su ambición de ser embajador de la gastronomía española en el mundo.

OSBORNE
1772

#alimentosdespaña

Datos de producción, comercialización y exportación

Bajo la Indicación Geográfica Brandy de Jerez, Osborne embotelló 2,5 millones de litros de Brandy de Jerez 2022. El 80% de su volumen de ventas tiene lugar en España repartido de manera que el 64% pertenece al canal de Hostelería y el 36% a Alimentación. El 20% restante corresponde a Duty free (14%) y otros países (6%).

1866 tiene presencia, además, en certámenes de renombre como el Berlín Bar Covent Show, Prowein, Cannes, etc. y atesora varios premios que reconocen su calidad y le otorgan notoriedad como es el caso de la prestigiosa International Wine & Spirit Competition que le nombró mejor Brandy de Jerez de 2022 o el reciente Best Fortified Winemaker otorgado al Máster Blender de Osborne, Marcos Alguacil, en los prestigiosos Premios International Wine Challenge Awards.

Perspectivas de futuro

Apuestan por impulsar el proceso de internacionalización de sus marcas, diversificar geográficamente la actividad y capturar nuevas oportunidades de negocio.

GRUPO OSBORNE, S.A.U
Fernán Caballero, 7
11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)
☎ +34 956 869 000
comunicacion@osborne.es
<https://www.osborne.es/>

Título:

XXXV Edición. Premios Alimentos de España 2023.

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

Unidad proponente:

Secretaría General de Agricultura y Alimentación.
Dirección General de la Industria Alimentaria.
Subdirección General de Promoción de los Alimentos de España.

Diseño y maquetación:

Centro de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Impresión y encuadernación:

Medianil

NIPO papel: 003-23-080-2

NIPO línea: 003-23-078-4

D.L.: M-30698-2023

Tienda virtual:

www.mapa.gob.es

<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

e-mail:

centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

ALIMENTOS CON 7 VIDAS



//
*El concepto DE
LA BELLEZA DE
LAS COSAS ES
relativo, lo más
importante de
un producto
es el sabor.*

— Andoni Luis Aduriz //

*Aquí NO SE
TIRA Nada*

— EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO —

#alimentosdespaña

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

U
23