



## Premios Sol Sostenible Alimentos de España 2026

# El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce a cuatro restaurantes por su compromiso con la sostenibilidad gastronómica

- Los galardonados en esta edición han sido Ricard Camarena, Les moles, Ansils y Tramo
- Guía Repsol y el ministerio se unen por sexto año consecutivo para premiar a cuatro cocinas comprometidas con un trabajo más respetuoso con el medio ambiente

04 de febrero de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha dado a conocer hoy los Premios Sol Sostenible Alimentos de España 2026, con los que reconoce la excelencia gastronómica y el compromiso medioambiental de cuatro restaurantes españoles. En esta edición, los galardonados han sido Ricard Camarena (Valencia), Les Moles (Ulldecona, Tarragona), Ansils (Anciles, Huesca) y Tramo (Madrid).

Los premios, impulsados conjuntamente por el ministerio y la Guía Repsol por sexto año consecutivo, distinguen a cocinas que destacan por su uso responsable del producto, su apuesta por la sostenibilidad y su respuesta a los desafíos del cambio climático. El anuncio se ha realizado en una gala celebrada en Valencia, con la presencia del director general de Alimentación, José Luis Herrero.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha subrayado que “2026 marca el lanzamiento de un plan de medidas que refuerza la gastronomía como motor cultural, económico y social, impulsando un modelo innovador y sostenible que consolide a España como referente internacional en alimentación y gastronomía”. Unos objetivos que los restaurantes premiados ya aplican en su trabajo diario.

Nota de Prensa



El acuerdo entre el ministerio y la Guía Repsol para las ediciones 2024, 2025 y 2026, con una inversión total de 211.000 euros, refuerza el apoyo del Gobierno al sector gastronómico y a las iniciativas que fomentan la sostenibilidad y la calidad de los productos agroalimentarios nacionales, en el marco de la estrategia Alimentos de España.

La fortaleza del sistema gastronómico español se refleja en sus 377 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, en la excelencia de sus restaurantes —con 291 Estrellas Michelin y 792 Soles Repsol— y en sus 36 rutas de enoturismo. Un ecosistema que sitúa a España como una potencia agroalimentaria y gastronómica de referencia a nivel internacional.