Nota de prensa

La resolución se ha publicado hoy en el BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio Extraordinario Alimentos de España 2026 a Bodegas Protos

- **En esta edición se han presentado un total de 163 candidaturas en las 10 categorías convocadas, además del Premio Extraordinario**

03 de agosto de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha otorgado el Premio Extraordinario Alimentos de España 2026 a Bodegas Protos, de Peñafiel (Valladolid), en reconocimiento a una trayectoria que ha convertido a la bodega en uno de los grandes referentes del vino español. La orden ministerial de concesión de los galardones ha sido publicada hoy en el Boletín Oficial del Estado.

El jurado ha valorado que, a las puertas de su centenario en 2027, Protos representa una de las grandes historias del vino español, al haber sabido combinar tradición, conocimiento e innovación para consolidar un proyecto de excelencia ligado al territorio. Fundada en 1927 en Peñafiel (Valladolid), la bodega ha contribuido de forma decisiva al prestigio de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Ribera del Duero y ha ampliado su proyección con iniciativas como su implantación en la DOP Rueda.

También ha destacado el jurado la capacidad de la empresa para mantener un modelo de crecimiento basado en la calidad, la innovación y la internacionalización, que contribuye a proyectar la imagen del vino español en los mercados nacional e internacional y que genera riqueza y empleo en el medio rural.

Los Premios Alimentos de España reconocen la excelencia, la innovación y el compromiso de empresas, profesionales, entidades y colectivos que contribuyen al desarrollo y prestigio del sector agroalimentario español.

CORREO ELECTRÓNICO
gprensa@mapa.es

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 91 347 51 74

En esta XXXVIII edición se han presentado 163 candidaturas, distribuidas en las diez modalidades convocadas. Los premiados en cada una de ellas son los siguientes:

Industria alimentaria: Galletas Gullón, de Aguilar de Campo (Palencia).

El premio reconoce el crecimiento continuo y la evolución de esta industria centenaria, una de las principales productoras de galletas de Europa, que mantiene su condición de empresa familiar. Es líder en productos sin azúcar, ecológicos y BIO y destaca por la mejora nutricional de sus productos y su apuesta por la innovación, la digitalización y la internacionalización, con exportaciones a 125 países. Es uno de los principales referentes industriales de Castilla y León.

Iniciativa Emprendedora: La Lleldiría de San Roque de Riomiera (Cantabria).

La empresa combina la transformación de la leche de pequeñas ganaderías locales con la recuperación del patrimonio agroganadero y cultural de los valles pasiegos. El jurado ha destacado su enfoque integral de activación rural. Su modelo productivo pone en valor productos locales y actividades tradicionales como el pastoreo de montaña e incorpora medidas medioambientales como energía fotovoltaica, aerotermia, sistemas de fitodepuración y proyectos de valorización de efluentes en colaboración con la Universidad de Cantabria.

Innovación: Sociedad cooperativa Oleoestepa, de Estepa (Sevilla).

La candidatura sobresale por su firme apuesta por la I+D+i para alcanzar altos niveles de competitividad en sostenibilidad, calidad y eficiencia, con especial atención a la protección del medio ambiente y a la adaptación a las circunstancias climáticas. Su proyecto Sapal aprovecha el alperujo para la producción de biogás y bioestimulantes.

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 91 347 51 74

Internacionalización Alimentaria: Asociación Provacuno (Madrid).

Entre los aspectos que han motivado la concesión del premio, el jurado ha valorado su estrategia progresiva de impulso a la internacionalización de la carne de vacuno española, que ha permitido ampliar las exportaciones. Asimismo, ha resaltado sus actuaciones para fomentar el relevo generacional en el sector.

Producción Ecológica: Kikiricoop, de Cabranes (Asturias).

La cooperativa destaca por una producción muy diversificada de productos como crema de avellanas, comidas preparadas ecológicas y transformados de setas o arándanos, entre otros, elaborados con materias primas locales, como las avellanas o la leche. En 2022 recibió el Premio a la Innovación para Mujeres Rurales que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Producción de la Pesca y de la Acuicultura: Cofradía de Pescadores San José de Cangas (Pontevedra).

El jurado ha reconocido el ejemplar proceso de transformación y modernización de esta cofradía, orientado a generar valor añadido a los productos pesqueros artesanales sin incrementar el esfuerzo extractivo. La diversificación comercial mediante el desarrollo de productos elaborados y de alto valor añadido le ha permitido mejorar la rentabilidad del sector en un escenario de reducción de capturas.

Comunicación: Opagac (Madrid), por el documental-reportaje “1,17”

El jurado ha destacado que el documental ofrece una visión completa y rigurosa de un sector poco conocido como es la pesca de altura del atún y aporta, además, una excelente radiografía socioeconómica de una actividad especialmente dura y sacrificada. También ha resaltado la calidad técnica y narrativa del reportaje, con un guion sólido y una cuidada fotografía.

Promoción: Interovic (Madrid).

El jurado ha valorado que la campaña El Paquito, puesta en marcha en 2019, ha logrado consolidar en el mercado un nuevo producto para fomentar el consumo

de carne de cordero en formatos adaptados a los nuevos usos y tendencias del mercado, siguiendo modelos que ya habían tenido éxito en otras carnes. La campaña tiene, además, un marcado carácter colaborativo, con la implicación del sector de la distribución y del canal HORECA.

Restauración: Dársena Interior (Alicante).

El jurado ha reconocido la trayectoria de 65 años de este restaurante alicantino en la defensa, investigación y difusión del arroz español, un producto clave de la gastronomía nacional. También ha destacado su labor de promoción de los arroces, especialmente los de Valencia, y su apuesta por la innovación gastronómica y técnica mediante el desarrollo de nuevas elaboraciones y el uso de productos de proximidad y calidad diferenciada.

Iniciativa para la Reducción del Desperdicio Alimentario: Honorato Roig Tierno, investigador principal del proyecto Redona (Valencia).

Esta iniciativa permite aprovechar productos frescos de alta calidad y evitar su desperdicio mediante un sistema formalizado de donaciones y gestión de excedentes. El jurado ha valorado que este proyecto innovador está orientado a uno de los puntos más críticos de la cadena alimentaria en materia de desperdicio alimentario: los mercados mayoristas de productos frescos. También ha destacado la incorporación de herramientas tecnológicas que facilitan la gestión y la trazabilidad de las actuaciones.

Estos premios reflejan el compromiso del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con la Estrategia Nacional de Alimentación y con el impulso de un sistema alimentario sostenible, innovador, competitivo e inclusivo, capaz de generar valor en toda la cadena alimentaria y contribuir al desarrollo económico y social del medio rural y costero.

Los premiados tendrán preferencia en las acciones de promoción diseñadas por el ministerio. La gala de entrega de los galardones se celebrará, como es habitual, en otoño.

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 91 347 51 74