



En su XXXIII edición

## La plataforma Correos Market recibe el premio extraordinario Alimentos de España 2020

- El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presidirá el acto de entrega de los galardones el lunes 25 de octubre
- Los galardones distinguen a la industria alimentaria, la iniciativa emprendedora, la producción ecológica, la de la pesca y acuicultura, la internacionalización, la comunicación, la restauración y los mejores quesos, aceites y vinos

22 de octubre de 2021. La plataforma de comercio electrónico Correos Market, impulsada por la Sociedad Estatal Correos y Telégrafos, ha sido distinguida con el Premio Extraordinario Alimentos de España 2020 en reconocimiento a su labor para dar mayor visibilidad, promoción y comercialización a los productos nacionales. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presidirá el acto de entrega de estos premios el próximo lunes 25 de octubre.

Los premios Alimentos de España reconocen el esfuerzo realizado por empresas y profesionales del sector agroalimentario que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles, así como su contribución al desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente. En esta edición se han otorgado premios en 17 modalidades distintas.

Si España es “El país más rico del mundo”, como reza la campaña impulsada por este ministerio para la puesta en valor de nuestros alimentos, lo es gracias a las personas que lo hacen posible. En esta XXXIII edición los premiados son:

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2020**

**Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria:** Se concede este galardón a la **Sociedad Cooperativa COOPAMAN**, de Las Pedroñeras (Cuenca). Se trata de una cooperativa de 2º grado fundada en 1986 que integra a seis cooperativas especializadas en la producción y comercialización del ajo morado de Las Pedroñeras. El resultado de esta unión ha permitido abarcar de manera





eficiente la comercialización de este producto, al que garantizan calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad, con la distinción del origen como argumento prioritario.

**Accésit Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora:** Este premio ha recaído en **Alimentos Deshidratados Españoles**, empresa ubicada en Pedrajas de San Esteban (Valladolid), dedicada a la elaboración artesanal de aperitivos de fruta y verdura deshidratada. La sostenibilidad acompaña todo el proceso productivo, con una elaboración bajo certificación ecológica. Su materia prima es de origen español adquirida directamente a los agricultores.

**Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica:** Otorgado a la sociedad **Riofrío 1963**, de Loja (Granada). Esta empresa obtiene, en un extraordinario entorno, el primer caviar certificado ecológico del mundo y es 100% español. Hablar de Caviar Riofrío supone hacerlo de trazabilidad, porque se realiza un exhaustivo seguimiento del desarrollo, alimentación y vida de los esturiones.

**Premio a la Internacionalización Alimentaria para Aceitunas Torrent, SL**, de Córdoba. Empresa familiar liderada en la actualidad por la cuarta generación, dedicada a la producción, aderezo, comercialización y distribución de aceitunas de mesa en el ámbito internacional. Gracias a su amplio conocimiento del sector olivarero, a su apuesta por la calidad y la internacionalización a lo largo de sus más de 120 años de historia, Aceitunas Torrent ha logrado consolidarse y adaptarse con éxito a los mercados internacionales.

**Premio Alimentos de España a la Producción de la Pesca y la Acuicultura:** Este premio reconoce la labor de la **Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC)**. Dedicada a la pesca de túnidos tropicales, OPAGAC ha seguido una constante línea de mejora desde el punto de vista del proceso de venta del atún capturado y de la pesca responsable. A partir de 2010, OPAGAC han ido avanzando más en sus compromisos con la sostenibilidad medioambiental, económica y especialmente en el campo social.

**Premio Alimentos de España de Comunicación 2020:** El galardón en este apartado es para la revista **Distribución y Consumo**, que edita Mercasa, y que en 2021 ha cumplido su 30 aniversario. Desde sus orígenes, Distribución y





Consumo ha contribuido a la información, el análisis y el debate en torno a todos los eslabones de cadena alimentaria, desde la producción al consumo. Los contenidos de la revista dedican atención especial a la divulgación y promoción de los alimentos de España.

**Premio Alimentos de España a la Restauración.** El Bar Restaurante RODI, de Fuendejalón (Zaragoza) es el galardonado. Se trata de un proyecto familiar que ofrece todos los sabores y aromas de la cocina tradicional aragonesa, a la que han incorporado un toque más innovador creando la cocina de la garnacha, en la que esta variedad de uva no es un ingrediente más, sino el motor de nuevos platos que otorgan un carácter único y especial a su oferta gastronómica.

**Premio Extraordinario Alimentos de España 2020:** Sociedad Estatal Correos y Telégrafos, cuya plataforma de comercio electrónico “Correos Market” constituye un canal para dar mayor visibilidad, promoción y comercialización a los productos de empresas españolas. La vocación de Correos es dar servicio a los ciudadanos y vertebrar el territorio gracias a la capilaridad de su red y Correos Market es la última expresión de esa constante.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LOS MEJORES QUESOS 2021**

**Premio Especial Alimentos de España y Premio Queso Madurado de Oveja:** Queso “Gran Casar”, DOP “Torta del Casar” de la sociedad Quesos del Casar, ubicada en Casar de Cáceres. Se trata de un queso discoidal, abombado, de corteza cerosa, lisa, sutil y amarillenta, que retiene en su interior una pasta blanda, unttable y muy cremosa de color amarillo marfil. La empresa transforma más 5 millones de litros de leche de cabra y oveja. Cuenta con unas modernas instalaciones de 3.000 m<sup>2</sup> que se inauguraron en 2014. Emplea a 40 trabajadores de la comarca de forma directa y a más de 30 de forma indirecta.

**Premio Queso Madurado de Vaca,** para el queso “Castillo de Pambre”, de la DOP “Queso Tetilla” elaborado por Pok Quesera, de Palas de Rei (Lugo). Se elabora con una exigente selección de las mejores leches y un cuidado proceso de elaboración que dan como resultado un queso equilibrado en aroma, suavidad y textura. Se trata de un queso de corteza fina y elástica, limpia y lisa, de color amarillo pajizo. Su pasta es blanda, de color crema hacia blanco marfil, sin ojos o algunos de pequeño tamaño. Cremosa pero resistente al corte. De textura suave y fundente en boca.





**Premio Queso Madurado de Cabra.** Este galardón ha recaído en el queso “Tío Resti”, de la DOP “Queso de Murcia al Vino” elaborado por la sociedad Especialidades Lácteas, de Caravaca de la Cruz (Murcia). Está elaborado con leche de cabra de raza murciano-granadina y vino tinto de la región. “Especialidades Lácteas, S.L.U” una de las fábricas del Grupo TGT, S.L. Con calidad certificada por el Consejo Regulador de la DOP “Queso de Murcia al Vino”, este queso cuenta con más de 15 premios en concursos internacionales. Se comercializa a partir de los 45 días después de su elaboración, en piezas cilíndricas desde 350 gr a 2.5 Kg.

**Premio Queso Madurado de Mezcla.** El premio en este apartado es para el queso “El 5º Sabor Umami” de Quesos Cerrato, de Palencia. Es un queso de mezcla, pasteurizado de pasta prensada semicocida, graso y curado. Tiene un formato cilíndrico clásico, imitando la marca del cincho de esparto. Corteza limpia y continua de color caramelo claro. Pasta firme y compacta de color amarillo claro, fruto de la mezcla de leches de vaca y oveja y el tiempo de maduración. Al corte presenta ojos de pequeño tamaño desigualmente repartidos.

**Premio Queso Madurado con Mohos o Queso Azul** para el queso “Savel”, de Airas Moniz, empresa localizada en Chantada (Lugo). SAVEL es un queso azul elaborado con leche procedente de vacas Jersey en pastoreo y madurado en cava en la que se encuentra el penicilium roqueforti. Destaca por su inconfundible e intenso olor, que 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.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPAÑA 2020-2021**

**Premio Especial Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra y Premio Frutado Verde Dulce:** Venchipa, de Ácula (Granada), un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con notas de tomate, alioza, frutas verdes como plátano y manzana y hierbas aromáticas como romero. En boca es dulce y almendrado con amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado, con gran variedad de matices y elevada persistencia. Está elaborado con aceitunas de la variedad Picual.





**Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Amargo**, al elaborado por la Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén). Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas frutales de manzana, hierbas aromáticas, tomate, alcachofa, alloza y hojas verdes. En boca es de entrada dulce, amargo y picante, de intensidad media-alta y almendrado. Es un aceite equilibrado y de gran complejidad. Se obtiene con aceitunas de la variedad Picual.

**Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Maduro**: Recae en el Grupo Valdecuevas Agro, de Valladolid. Este aceite es frutado intenso de aceitunas con notas maduras entre las que destacan manzana, plátano, frutos secos y hierbas aromáticas como la manzanilla. Es muy dulce en boca con amargo y picante ligeros. El resultado es un aceite armónico y equilibrado. Está elaborado con aceitunas de la variedad Arbequina.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO 2021**

**Premio Alimentos de España al Mejor Vino 2021**. Se ha concedido ex aequo al Vino “Campillo 57 Gran Reserva 2013”, de la DOP Calificada Rioja Bodegas Campillo, Laguardia (Álava) y al vino Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva, de la DOP Cava, de las Bodegas González Byass.

“Campillo 57 Gran Reserva 2013” es un vino tinto elaborado con uvas de las variedades tempranillo y graciano, de la añada 2013. La vendimia y la selección se realizan de forma manual, de uvas procedentes de las fincas Villa Lucía y Larraz. El vino tiene 24 meses de crianza en bodega de roble francés Allier.

El cava Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva” se obtiene de un coupage de las variedades garnacha tinta (85 %) y pinot noir (15 %). Las uvas utilizadas para su elaboración proceden de viñedos propios, situados en el entorno de la cava y certificados con el distintivo de Viticultura Ecológica desde 2015, lo que implica un respeto máximo por la biodiversidad de la flora y la fauna del entorno.

