



## Premios Alimentos de España

# El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorga el premio extraordinario Alimentos de España 2021 a los chiringuitos

- El jurado ha considerado la singularidad de estos establecimientos, vinculados al turismo, que ofrecen una gastronomía variada basada en la dieta mediterránea
- Además, se han concedido los premios 2021 en las modalidades de industria alimentaria, accésit a la iniciativa emprendedora, producción ecológica, internacionalización alimentaria, producción de la pesca y de la acuicultura, restauración y comunicación
- El ministerio ha fallado también los premios Alimentos de España al mejor vino y al mejor jamón 2022

5 de agosto de 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha otorgado el premio extraordinario Alimentos de España 2021 a la organización empresarial Hostelería de España y de forma particularizada a los chiringuitos, en reconocimiento a la singularidad de estos establecimientos, vinculados al turismo y que ofrecen una gastronomía variada y representativa de nuestro estilo de vida.

Puesto que hay centenares de chiringuitos repartidos a lo largo de toda la costa española, el jurado ha considerado personalizar el premio en el establecimiento **Ayo, de Nerja (Málaga)**, que en sus 54 años de trayectoria se ha convertido en una referencia para Andalucía, España y Europa.

Su propietario, Francisco Ortega Olalla es, a sus 83 años, un ejemplo de dedicación y compromiso con su entorno, tanto en la inserción laboral de personas de diferentes nacionalidades, como en la búsqueda de productos emblemáticos de la costa y elaboración de uno de los platos más característicos y conocidos de la gastronomía española como es la paella.

Con este premio se quiere reconocer el importante papel que todos los establecimientos de hostelería han tenido durante la pandemia y su presencia





permanente en un estilo de vida vinculado a la dieta mediterránea, que permite disfrutar y compartir los Alimentos de España

La organización empresarial Hostelería de España, fundada en 1977, representa a más de 315.000 establecimientos. De todos ellos, los restaurantes, bares, cafeterías y pubs emplean a casi 1,3 millones de personas y tienen una facturación cercana a 99.000 millones de euros, lo que se traduce en una aportación del 4,9 % al Producto Interior Bruto (PIB) nacional.

Los premios Alimentos de España reconocen la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles y han contribuido al desarrollo del sector alimentario de forma sostenible y eficiente.

Los premiados en la edición de 2021 han sido elegidos entre más de 100 candidaturas. Para las deliberaciones, el MAPA ha contado con un jurado compuesto por personalidades de dilatada experiencia y conocimiento del sector agroalimentario y pesquero.

En esta trigésimo cuarta edición, los galardones en las diferentes modalidades han sido los siguientes:

### **INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Este premio se ha otorgado a **Agropal Sociedad Cooperativa Limitada, de Palencia**, que ha desarrollado un modelo que ha avanzado en distintas fases de la cadena alimentaria con el objetivo de dotar de mayor valor añadido a sus producciones. Ha sido capaz de desarrollar proyectos agroindustriales de primer nivel, desde la producción de materias primas agrícolas y ganaderas, su transformación mediante industrias agroalimentarias, hasta la puesta a disposición del consumidor a través de la distribución y los distintos puntos de venta.

Ha sabido gestionar exitosamente los recursos de su ámbito de actuación, con una clara vocación de integración de varias cooperativas locales que agrupan a explotaciones familiares de agricultores y ganaderos para ganar dimensión y eficiencia, con una demostrada capacidad de gestión, y una apuesta por un





sistema de producción sostenible que aproveche los recursos locales. Se trata de una de las cooperativas más grandes de España, de ámbito supraautonómico.

Su queso “El 5º Sabor Umami” fue galardonado en la anterior edición del Premio Alimentos de España al Mejor Queso en la modalidad de mezcla. Presentan propuestas e inversiones en I+D+i en industrias lácteas con la gama de queso Cerrato Provita, que aporta fermentos naturales probióticos. Desarrolla una iniciativa de mejora del éxito gestacional, cebo y rentabilidad del vacuno de carne. También innova a través de centros de alto rendimiento de semillas y de fertilizantes y en legumbres.

### **ACCÉSIT A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA**

En la misma modalidad de industria alimentaria, se ha otorgado el accésit a la iniciativa emprendedora a **KALEKOI S.L., de Lalín (Pontevedra)**.

Se trata de una empresa nacida en el medio rural gallego en 2015 como iniciativa de dos jóvenes para transformar la leche obtenida en la explotación familiar. Ha forjado una propuesta diferenciadora en un mercado tradicional, que le permite posicionarse con productos alternativos basados en la calidad y la preservación de la actividad agraria.

A la transformación artesanal de yogur, Kalekoi ha incorporado elaboraciones innovadoras como los de castaña o de manzana y canela. Además, ha creado una línea de yogures elaborados con leche A2 que, de acuerdo con estudios recientes, permite una mejor asimilación de nutrientes. Se trata de la primera empresa gallega y la segunda en España en utilizar este tipo de leche en sus productos. Selecciona cuidadosamente el envase y el embalaje, con elementos 100 % reciclables.

### **PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**

En esta categoría ha obtenido el premio Alimentos de España 2021 **Suerte Ampanera, de Colmenar Viejo (Madrid)**, empresa con una trayectoria de 25 años en la elaboración de productos lácteos de gran calidad organoléptica, muy reconocida y premiada.

Cuenta con una de las mejores ganaderías de cabra de la raza autóctona murciano-granadina, un centro lácteo en el que transforman la leche y diferentes





departamentos propios de distribución, gestión comercial y calidad. Tanto el proceso de ganadería extensiva como la producción de leche y la transformación cuentan con el Certificado Europeo Ecológico.

Además de unas prácticas ganaderas que mejoran el medio, disponen de una instalación fotovoltaica solar que cubre el 30% de las necesidades energéticas en la explotación. Su sistema de pastoreo controlado durante años y el abonado con el estiércol de la propia explotación ha permitido la mejora progresiva de los pastos y el arbolado. Apenas genera residuos, ya que el suero de la leche es utilizado como alimento de las cabras y es un aporte rico en proteínas y minerales.

### **INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA**

En esta categoría ha sido premiada **Aceites García de la Cruz, de Madridejos (Toledo)**, una empresa de carácter familiar con 150 años de historia, cuyos productos están presentes en más de 40 países de los cinco continentes. Ha abierto una filial en Estados Unidos que cuenta con una oficina en New York y otra en Oregón.

Dispone de una amplia cartera de productos de alta calidad, que incluye una línea de producción ecológica, para adecuarse a las necesidades del cliente internacional. Su vocación exportadora ofrece una excelente progresión, con un incremento de sus ventas internacionales del 187 % en los últimos seis años. Es una marca consolidada en mercados exigentes como el japonés o el norteamericano y en los últimos tres años ha logrado introducirse en países tan diversos como Kazajistán, Gabón o Moldavia, por ejemplo.

### **PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA**

El premio en esta modalidad ha recaído en **Gambanatural de España, S.L-Noray Seafood, S.L., de Medina del Campo (Valladolid)**, que destaca por su carácter innovador acreditado por la producción de una especie marina como es el langostino en plena meseta castellana, a más de 300 kilómetros de la costa.

Esta empresa, que cuenta con una trayectoria de 13 años, utiliza un sistema sostenible y eficiente de producción bajo techo, primero en el mundo para la cría de langostino blanco, que genera pocos residuos, algo especialmente difícil en acuicultura. Integra todo el proceso productivo desde la reproducción hasta el





momento de consumo, garantizando el uso correcto de los recursos y minimizando las emisiones.

## **RESTAURACIÓN**

**El restaurante El Olivar, de Moratalla (Murcia)** ha obtenido el galardón en esta categoría. Este establecimiento, propiedad de Fernando Martínez Vázquez Parga, cuenta con dos Soles Repsol y es sede de la Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen.

Tiene definidas más de 50 técnicas de cocina basadas en el uso del aceite de oliva virgen extra y también produce y envasa aceite monovarietal “Flor de Cuquillo”, como apuesta por el producto local.

En la cocina de este establecimiento cobran protagonismo los productos de cercanía y ha desarrollado nuevas técnicas (papeles comestibles) e ingredientes (elaborinas), fruto de trabajos de I+D en colaboración con diferentes universidades. Sus elaboraciones, recetas y trabajos están publicados en diferentes libros y ha creado una App gratuita bilingüe (español e Inglés) con información sobre la cultura y terminología del aceite de oliva virgen extra.

## **COMUNICACIÓN**

El premio en la edición de 2021 en esta modalidad ha sido otorgado a **Adoración Fernández Armero y Enrique Jacinto Trenado por el programa En Clave Turismo, que emite Radio Exterior de España.**

El jurado ha valorado que se trata de un programa que da a conocer los alimentos de forma sencilla y con mensajes globales a un público generalista, Entre sus oyentes están españoles que residen fuera y que actúan como embajadores de los Alimentos de España, así como extranjeros que estudian español y que a través de esta emisión conocen mejor la riqueza y diversidad gastronómica de nuestro país.

En el programa se diserta sobre los alimentos desde distintas vertientes como el turismo, las cualidades y propiedades de los productos -con especial atención a los de calidad diferenciada y los de producción ecológica-, la cocina, la gastronomía o la sostenibilidad. Este programa da participación directa a los productores (agricultores, ganaderos, pescadores), y el jurado ha destacado el





homenaje que hizo durante la pandemia al sector agroalimentario en agradecimiento por haber continuado trabajando para que no faltaran alimentos.

Junto al fallo de los premios Alimentos de España 2021, el MAPA ha concedido también los galardones Alimentos de España al mejor vino 2022 y Alimentos de España al mejor jamón 2022, que se convocan de manera independiente.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR VINO, 2022**

Este premio ha sido para el vino **Ramón do Casar Nobre 2020**, de la Denominación de Origen Ribeiro, de Ramón do Casar, S.L., de Castrelo do Miño (Ourense).

En la concesión de este galardón ha participado un jurado compuesto por personas de reconocido prestigio en el sector vitivinícola, que eligieron al ganador de entre los cinco vinos mejor puntuados en el Concurso Internacional Bacchus 2022.

Ramón do Casar Nobre 2020 es un vino blanco de crianza envejecido en barrica de roble francés durante 3 meses y elaborado con uva de la variedad treixadura, de producción propia. Ramón do Casar Nobre plasma y rinde homenaje a los vinos de antaño producidos en esta zona en pequeñas bodegas familiares que eran elaborados y conservados en barricas de madera de roble o castaño gallego, lo que les proporcionaba unas características únicas. Se trata de un vino con buena estructura y con un perfecto equilibrio entre untuosidad y frescura.

La bodega Ramón do Casar es un proyecto que arranca de la mano de los tres hermanos González Sabucedo, para culminar el sueño de su padre, Ramón, que después de pasar 20 años en Venezuela pudo regresar y comprar poco a poco los terrenos donde ahora nacen estos vinos.

La explotación cuenta con una extensión aproximada de 20 hectáreas de viñedo propio situado en la ribera del Miño, plantadas en el año 2000 con variedades autóctonas sobre suelos graníticos, a 350 metros de altitud, y con una influencia del clima oceánico atlántico.



## **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN, 2022**

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede este galardón, que cumplen su cuarta edición, para promocionar el jamón de calidad y mejorar su imagen y posición en los mercados. Se convoca en dos categorías diferentes: Bellota Ibérico y Serrano u Otras Figuras de Calidad Reconocidas. En esta convocatoria han participado 55 elaboraciones, 34 piezas en la primera modalidad, y 21 en la segunda.

En la primera modalidad, se ha otorgado el premio al **jamón de bellota 100% ibérico Aljomar, presentado por Jamones Aljomar, S.A., de Guijuelo (Salamanca).**

En la modalidad de Jamón Serrano u Otras Figuras de Calidad Reconocidas el galardón ha recaído en **Jamón Serrano 24 – Monte Nevado, presentado por Industrias Cárnicas El Rasillo, S.A., de El Rasillo de Cameros (La Rioja), de la ETG Jamón Serrano.**

Para el procedimiento de selección de las muestras, organización y logística en la recepción de las mismas, así como en las sesiones de evaluación sensorial, el MAPA ha contado con la colaboración del Instituto Público de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya (IRTA) y del Servicio de Análisis e Innovación en Alimentos de Origen Animal de la Universidad de Extremadura (SIPA).

En todo el proceso, como es habitual en los Premios Alimentos de España, se garantizó la trazabilidad y anonimato de las muestras. La evaluación sensorial constó de dos fases: una visual para evaluar el aspecto exterior y el de corte, y otra olfato-gustativa que permite reconocer el aroma, sabor, textura y otras sensaciones en boca, persistencia y gusto residual, así como la impresión global. Una vez finalizadas las catas, el producto sobrante fue donado a instituciones benéficas, previo consentimiento de los participantes.

