



## Entrega de los XXXIV Premios Alimentos de España

Nota de prensa

# Luis Planas: “Los alimentos de España son un valioso patrimonio que generan orgullo de país”

- La ceremonia ha servido para estrenar la reforma del ‘lucernario este’ del Palacio de Fomento
- El ministro ha anunciado el inminente arranque de una nueva campaña de comunicación dedicada a la promoción de la pesca y la acuicultura
- El sector agroalimentario español es un referente en la producción de alimentos de calidad, elaborados conforme al modelo europeo, uno de los más exigentes del mundo

24 de noviembre de 2022. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha presidido esta noche la ceremonia de entrega de los XXIV Premios Alimentos de España en los que ha enfatizado que “el orgullo de los Alimentos de España generan orgullo de país”.

El ministro ha subrayado que los alimentos y bebidas producidos y elaborados en España son “uno de nuestros patrimonios más valiosos y uno de los rasgos distintivos de nuestro país”, que mejor “contribuyen a hacer llegar al resto del mundo una imagen de país atractivo, eficaz y solvente”.

Los Premios Alimentos de España forman parte importante de la estrategia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para reivindicar el valor de las producciones agroalimentarias y la gastronomía como parte fundamental de la cultura e identidad españolas. A este respecto, el ministro ha recordado que, en los últimos años, alimentos y gastronomía están situando a España en la vanguardia agroalimentaria y culinaria del mundo.

Por eso, el titular de Agricultura, Pesca y Alimentación ha anunciado el inicio de la inminente campaña de comunicación institucional dedicada a la promoción de la





pesca y la acuicultura, dentro de la cual tendrá especial atención la juventud y el relevo generacional.

En cuanto a los galardonados, el ministro Planas ha señalado que se trata de productores, transformadores, comercializadores, cocineros y comunicadores que “juegan en la primera división”, en el máximo nivel de competencia, porque el sector agroalimentario español es un referente en la producción de alimentos de calidad, elaborados conforme al modelo europeo, uno de los más exigentes del mundo en cualidades, trazabilidad y sostenibilidad.

De hecho, el ministro ha destacado la alta capacidad de los profesionales españoles de toda la cadena agroalimentaria como contribución fundamental para el aumento de valor de los alimentos y bebidas españoles.

Luis Planas también ha hecho alusión al compendio de valores que definen a los premiados, tales como la vocación exportadora, las prácticas ecológicas o los cultivos de especies autóctonas y centenarias, como parte del presente de un sector agroalimentario que ya tiene puesto un pie en el futuro.

### **ESTRENO DEL LUCERNARIO ESTE**

El acto de entrega de los 13 galardones y el accésit de los Premios Alimentos de España ha servido para estrenar la reforma del ‘lucernario este’ del Palacio de Fomento, cuyas obras han durado poco menos de un año y han supuesto su rehabilitación integral. De hecho, se da la circunstancia de que el último acto antes del inicio de la actuación fue la ceremonia de la anterior edición de los Premios Alimentos de España.

El ministro ha hecho alusión a este espacio, al calificarlo como un lugar privilegiado, dentro de un edificio catalogado como Bien de Interés Cultural (BIC) y que, a su vez, forma parte del Paisaje de la Luz, Patrimonio Mundial de la UNESCO, desde el año pasado. En este sentido, ha valorado el escenario como un entorno a la altura del reconocimiento al trabajo de quienes aportan prestigio y reputación a los alimentos y bebidas que se producen en España.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2021**

**Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria:** Agropal Sociedad Cooperativa Limitada, de Palencia. Se trata de una de las cooperativas de ámbito



supraautonómico más grandes de España que ha sido capaz de desarrollar proyectos agroindustriales de primer nivel, desde la producción de materias primas agrícolas y ganaderas y su transformación mediante industrias agroalimentarias, hasta la puesta a disposición del consumidor a través de la distribución y los distintos puntos de venta.

**Accésit Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora:** KALEKOI S.L., de Lalín (Pontevedra), una empresa nacida en el medio rural gallego en 2015, como iniciativa de dos jóvenes para transformar la leche obtenida en la explotación familiar. Ofrecen 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.

**Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica:** Suerte Ampanera, de Colmenar Viejo (Madrid). El jurado ha valorado su trayectoria de 25 años en la elaboración de productos lácteos de gran calidad organoléptica. Tanto su ganadería extensiva de cabra de la raza autóctona murciano-granadina, como la producción de leche y transformación, cuentan con el Certificado Europeo Ecológico.

**Premio a la Internacionalización Alimentaria,** concedido a Aceites García de la Cruz, de Madridejos (Toledo), una empresa de carácter familiar con 150 años de historia. Su amplia gama de productos de alta calidad, que incluye una línea de producción ecológica, están presentes en más de 40 países de los cinco continentes, algunos de ellos tan exigentes como los mercados japonés y norteamericano. Cuenta incluso con una filial en Estados Unidos.

**Premio Alimentos de España a la Producción de la Pesca y la Acuicultura:** 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.

**Premio Alimentos de España de Comunicación:** Este premio recae en Adoración Fernández Armero y Enrique Jacinto Trenado, por el programa En Clave Turismo, que emite Radio Exterior de España. En este espacio radiofónico se dan a conocer los alimentos de forma sencilla y con mensajes globales, dirigidos a un público generalista, desde diferentes vertientes como el turismo, las





cualidades y propiedades de los productos -con especial atención a los de calidad diferenciada y de producción ecológica-, la gastronomía o la sostenibilidad.

**Premio Alimentos de España a la Restauración.** El restaurante El Olivar, de Moratalla (Murcia), propiedad de Fernando Martínez Vázquez Parga, cuenta con dos Soles Repsol y es sede de la Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen. Destaca por sus más de 50 técnicas de cocina basadas en el uso del aceite de oliva virgen extra, por su apuesta por el producto local y de cercanía, y por su labor divulgativa de la cultura y terminología del aceite de oliva virgen extra a través de una App gratuita bilingüe (español e Inglés).

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

**Premio Alimentos de España al “Mejor Jamón de Bellota Ibérico”:** Jamón de bellota 100 % ibérico Aljomar, presentado por Jamones Aljomar, S.A., de Guijuelo (Salamanca). Se trata de una pieza estilizada con magro color cereza intenso, homogéneo y brillante, y contenido equilibrado de grasa, de olor madurado-curado y añejo, con salado poco manifiesto, matices dulces y umami persistente. Grasa fundente que recubre el paladar y muy desmenuzable, e impresión final excelente.

**Premio Alimentos de España al “Mejor Jamón Serrano u otras Figuras de Calidad Reconocidas:** Jamón Serrano 24–Monte Nevado, de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano, presentado por Industrias Cárnicas El Rasillo, S.A., de El Rasillo de Cameros (La Rioja). Este jamón se caracteriza por una conformación muy equilibrada y color rojo intenso, brillante y homogéneo y vetado, uniforme al corte, de olor madurado-curado y añejo y sabor dulce, umami con salado armónico. Textura fácilmente desmenuzable y grasa ligeramente fundente, e impresión final excelente.

### **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 Amargo:** Concedido al aceite de producción ecológica O’Oleum de la vía verde, de la almazara Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete). Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con descriptores verdes de hoja, hierba, alloza, tomate y hierbas aromáticas. De entrada en boca es ligeramente dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado. Es un aceite equilibrado, con



variedad de matices y armónico, que está elaborado con las variedades picual, cornicabra, hojiblanca y arbequina.

**Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Dulce**, para el aceite Óleo Subbética, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y presentado por Marín Serrano el Lagar, de Carcabuey (Córdoba). Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, en el que destacan notas de alloza, hoja, hierba, tomate y alcachofa, y frutas verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada dulce y almendrado con amargo y picante de intensidad media; equilibrado y armónico. Elaborado a partir de aceitunas de las variedades hojiblanca y picual.

**Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Maduro**. Este premio ha recaído en el aceite Castelanotti, de Agrodelpa, de Córdoba, un aceite frutado intenso con notas maduras de manzana, plátano y almendra. Destacan notas de frutos secos, canela y vainilla. En boca es dulce y almendrado y ligeramente amargo y picante.

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

**Premio Alimentos de España al Mejor Vino 2022**, 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). Se trata de vino blanco de crianza envejecido en barrica de roble francés durante 3 meses y elaborado con uva de producción propia de la variedad treixadura. Se caracteriza por su buena estructura y un perfecto equilibrio entre untuosidad y frescura.

**ENLACE:** <https://www.alimentosdespana.es/es/premios/>