



Concedidos los Premios Alimentos de España 2019

Los bancos de alimentos se erigen con el premio extraordinario Alimentos de España 2019

- El jurado destaca su importante acción social, especialmente relevante durante el estado de alarma
- Además, se otorgan premios en las categorías de industria alimentaria, producción ecológica, internacionalización alimentaria, producción de la pesca y de la acuicultura, restauración y comunicación

22 de julio de 2020. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha otorgado los “Premios Alimentos de España 2019”, con los que se reconoce la labor desarrollada por empresas y profesionales 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 trigésimo segunda edición el jurado ha concedido el premio extraordinario a la Federación Española de Bancos de Alimentos (Fesbal). Se reconoce así la extraordinaria labor que realizan estas entidades a diario y, especialmente, la que han llevado a cabo durante el estado de alarma provocado por la pandemia del coronavirus.

Los premiados han sido elegidos entre 120 candidaturas.

Para las deliberaciones se ha contado con un jurado compuesto por personalidades de dilatada experiencia y conocimiento del sector agroalimentario y pesquero.

El primer Banco de Alimentos de España se fundó en Barcelona en 1987 y desde entonces se han ido sumando otros hasta alcanzar los 54 que existen

Nota de prensa





en la actualidad. Su objetivo fundacional es recuperar los excedentes alimenticios y compartirlos gratuitamente a través de entidades benéficas entre las personas más necesitadas, evitando su desperdicio.

Por su parte, Fesbal, que se constituyó como asociación sin ánimo de lucro en 1996, se encarga de representar, coordinar, promocionar y defender el trabajo y la figura estas entidades en todo el territorio nacional.

Los bancos de alimentos se centran ahora en combatir la pobreza, reducir desigualdades y apoyar a colectivos vulnerables, a la vez que contribuyen a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fijados por la Organización de Naciones Unidas (ONU) en el marco de la Agenda 2030.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Este premio se ha otorgado a Aceites García de la Cruz, de Madridejos (Toledo), por los más de 145 años de dedicación a la producción y elaboración de aceite de oliva virgen extra y haber conseguido, desde el ámbito de la gestión familiar y la producción tradicional, adaptarse al consumidor moderno y al mercado internacional.

Actualmente está presente en 42 países de los cinco continentes y ha logrado un gran crecimiento en sus niveles de facturación.

García de la Cruz no solo prima la calidad, sino también la diversificación. De hecho, dispone una gama de productos de cosmética y cuenta con una producción ecológica que ha conseguido la certificación para mercados tan exigentes como Estados Unidos y Japón.

Realiza importantes inversiones en alta tecnología, en *marketing* y en el cuidado de los recursos locales. En este sentido, cuenta con trabajadores de la zona de los que más de la mitad son mujeres.

Trabaja en proyectos enfocados hacia el desarrollo sostenible con un uso eficiente de la energía y la economía circular.





ACCÉSIT A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

En la misma modalidad de industria alimentaria, Ei Xarsa Agrosocial, de Sant Vicenç dels Horts (Barcelona), se ha hecho con este accésit.

La cooperativa nació en 2013 con el objetivo de facilitar la comercialización de la producción de distintas entidades sociales y consolidar y hacer crecer los puestos de trabajo.

Se trata de una empresa muy vinculada al territorio que ha creado sinergias entre agricultores que generan economías de escala de máximo interés

Con el fin de revalorizar el trabajo de los agricultores, trabaja en el desarrollo de productos que proporcionen un mayor valor añadido y cuenta con un sistema de envasado innovador y sostenible que ha obtenido el premio mundial *WorldStar Packaging Awards*.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Premio que ha recaído en Ingeoliva, de Lora del Río (Sevilla). Es una empresa familiar creada en 2010 y comprometida con un proyecto integral de agricultura y ganadería ecológica de precisión que destaca, en este sentido, por el uso de innovaciones tecnológicas como imágenes satelitales, teledetección con drones propios, estaciones meteorológicas en la finca o sensores de árbol y de suelo. Emplea, asimismo, tecnologías de información y comunicación en campo, geolocalización por GPS de la ganadería o monitorización de los insectos.

Esta empresa participa en proyectos de colaboración en I+D+i y está comprometida con la lucha biológica natural, la mejora ambiental y la recuperación de biodiversidad.





INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

Premio que se ha llevado Moralejo Selección, de Arcenillas (Zamora), industria transformadora cárnica que ha logrado impulsar el sector ovino en áreas muy despobladas y que desde el año 2010 ha aumentado su cifra de negocio un 300%.

Fue creada en 2005 y a día de hoy cuenta con una de las instalaciones de transformación de cordero más innovadoras de Europa, con unos 14.000 m² desde los que da servicio a más de 40 países, principalmente de Oriente Medio y Europa.

PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Este premio ha sido para la Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu), de Pontevedra, que nació gracias al esfuerzo y espíritu emprendedor de un grupo de marineros y armadores que apostaron por la pesquería de palangre. Su principal actividad es la pesca de pez espada y especies afines.

En 1996 fue reconocida como organización de productores pesqueros de ámbito nacional y en 2016, tras adherirse varios buques de pabellón portugués, pasó a tener el reconocimiento de transnacional.

Es destacable su preocupación por la sostenibilidad, razón por la que trabaja en proyectos como el FIP BLUES de mejora pesquera, cuyo objetivo es garantizar la sostenibilidad de la pesquería al tiempo que se abren nuevos mercados.

RESTAURACIÓN

El Restaurante José María, de Segovia, se ha alzado con este reconocimiento. Abrió sus puertas en 1982 y hoy es todo un referente gastronómico.



Realiza una gran labor de promoción de la gastronomía española y la cocina segoviana y se mantiene en continua evolución, con materia prima de primera calidad, de temporada y preferentemente autóctona.

Su bodega cuenta con una cuidada selección de caldos de la zona y su plato estrella, el cochinillo, procede de su propio criadero, en el que lleva a cabo estudios para la mejora en la genética y la alimentación de las madres con el fin de ofrecer una calidad diferenciada.

Destaca asimismo por su compromiso social, que demuestra con la eliminación de barreras y la inclusión en su equipo de personas con discapacidad.

COMUNICACIÓN

La asociación Biela y Tierra, de Zaragoza, comenzó a gestarse como proyecto en octubre de 2018 y hace poco más de un año se constituyó como asociación sin ánimo de lucro.

A partir de una sólida base teórica en torno a los 17 ODS que fija la Agenda 2030, Biela y Tierra surgió de los intereses comunes de cuatro mujeres por dar voz a las iniciativas en torno a la agroalimentación española que ya funcionan y son efectivas y reales.

La iniciativa, que recoge testimonios en primera persona que son divulgados públicamente, se ha dado a conocer a través de grandes medios de comunicación y de su web, donde se pueden visionar las actividades de las que se han hecho eco para dar a conocer la riqueza del patrimonio rural.