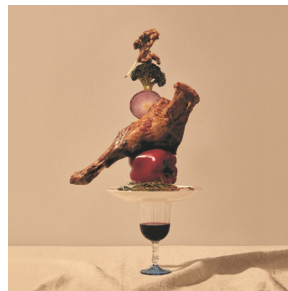


XXXII EDICIÓN PREMIOS

#alimentosdespaña



2020

EL ARTE
DEL SABER HACER

XXXII EDICIÓN
PREMIOS

#alimentosdespaña

2020



XXXII PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA: EL ARTE DEL SABER HACER

Esta edición de los Premios #alimentosdespaña tiene un significado especial porque además de festejar la calidad de nuestros alimentos, otorga una enorme gratitud a toda la cadena alimentaria por su impecable comportamiento ante las grandes dificultades sufridas.

Con la campaña “El arte del saber hacer” destacada en esta publicación y desarrollada bajo la estrategia #alimentosdespaña, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación quiere poner en valor el esfuerzo de nuestros agricultores, ganaderos y pescadores, y de todos los eslabones del sector de la alimentación, a la vez que les rinde homenaje por brindarnos su mejor obra con compromiso y responsabilidad.

Nuestros mejores productos crean composiciones que los muestran como objetos de deseo. De este modo, se pretende resaltar la entrega y dedicación puestas por manos maestras en la elaboración de nuestros alimentos y los encumbra formando parte de la cultura, la excelencia, la vanguardia y el arte que cuidamos y compartimos entre todos.

Este año homenajeamos a un grupo de empresas, entidades y personas que, por su inestimable y sublime trabajo, son dignos merecedores de los Premios Alimentos de España en 2020.

PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA 2019

PREMIO EXTRAORDINARIO

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE BANCOS DE ALIMENTOS (FESBAL)

PREMIO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ, S.L., Madridejos (Toledo)

ACCÉSIT A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

E.I. XARXA AGROSOCIAL, S.C.C.L. (Cooperativa Social MANS),
Sant Vicenç dels Horts (Barcelona)

PREMIO A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

INGEOLIVA, S.L., Lora del Río (Sevilla)

PREMIO A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

MORALEJO SELECCIÓN, S.L.U., Arcenillas (Zamora)

PREMIO A LA PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

ORGANIZACIÓN DE PALANGREROS GUARDESES (OR.PA.GU), Pontevedra

PREMIO A LA COMUNICACIÓN

ASOCIACIÓN BIELA Y TIERRA, Zaragoza

PREMIO A LA RESTAURACIÓN

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA S.L.U., Segovia

**PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES QUESOS
2019**

PREMIO ESPECIAL Y PREMIO QUESO MADURADO DE OVEJA

Queso “Cremitos del Zújar”
ARTESERENA, S.L., Campanario (Badajoz)

PREMIO QUESO MADURADO DE VACA

Queso “Pazo de Anzuxao”, DOP Queso Tetilla
LÁCTEOS ANZUXAO, S.L., Lalín (Pontevedra)

PREMIO QUESO MADURADO DE CABRA

Queso “El Retamar de Cabra”
ESPERANZA DEL CASTILLO, S.L., Pulgar (Toledo)

PREMIO QUESO MADURADO DE MEZCLA

Queso “Pajarete”
LOPICOMO S.L., Villamartín (Cádiz)

PREMIO QUESO MADURADO CON MOHOS O QUESO AZUL

Queso “Flor de Dehesa”
HACIENDA ZORITA-FARM FOODS S.L.U.
San Pelayo de Guareña (Salamanca)

**PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA
VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2019-2020**

PREMIO ESPECIAL Y PREMIO FRUTADO VERDE AMARGO

CORTIJO DE SUERTE ALTA, S.L., Albendín-Baena (Córdoba)

PREMIO FRUTADO VERDE DULCE

OLIVAPALACIOS, S.L., Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

PREMIO FRUTADO MADURO

AGRICOLA I CAIXA AGRARIA I SECCIO CREDIT DE RUIDECANYES, S.C.C.L., Ruidecanyes (Tarragona)

**PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR JAMÓN
2020**

PREMIO JAMÓN SERRANO U OTRAS FIGURAS DE CALIDAD RECONOCIDAS

Jamón “Serrano Reserva Escámez”, ETG Jamón Serrano
HERMANOS ESCÁMEZ SÁNCHEZ, S.L., Bullas (Murcia)

PREMIO JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

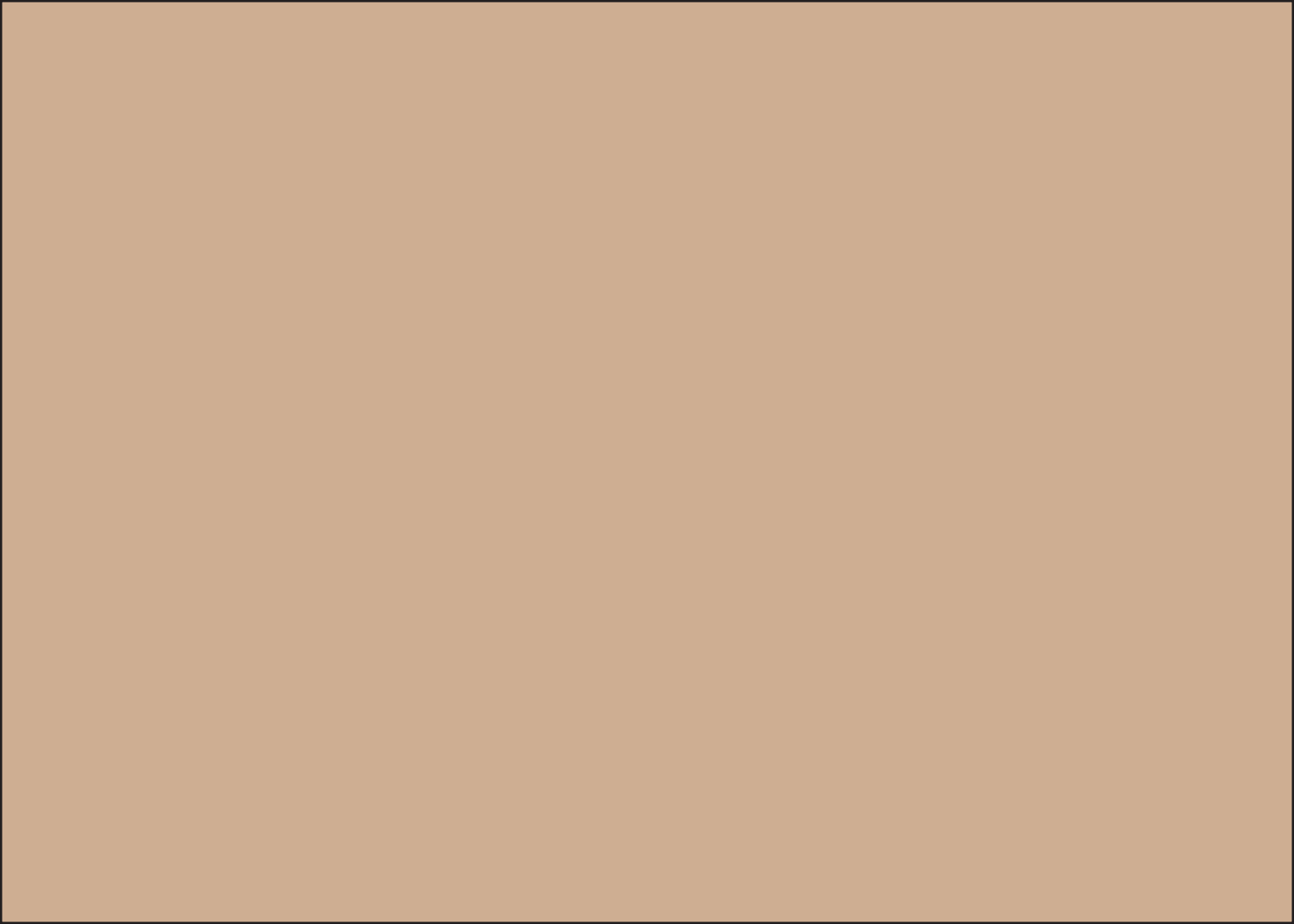
Jamón de bellota 100% ibérico “Juan Manuel Hernández, añada 2016”, DOP Guijuelo
JUAN MANUEL HERNÁNDEZ, S.A., Guijuelo (Salamanca)

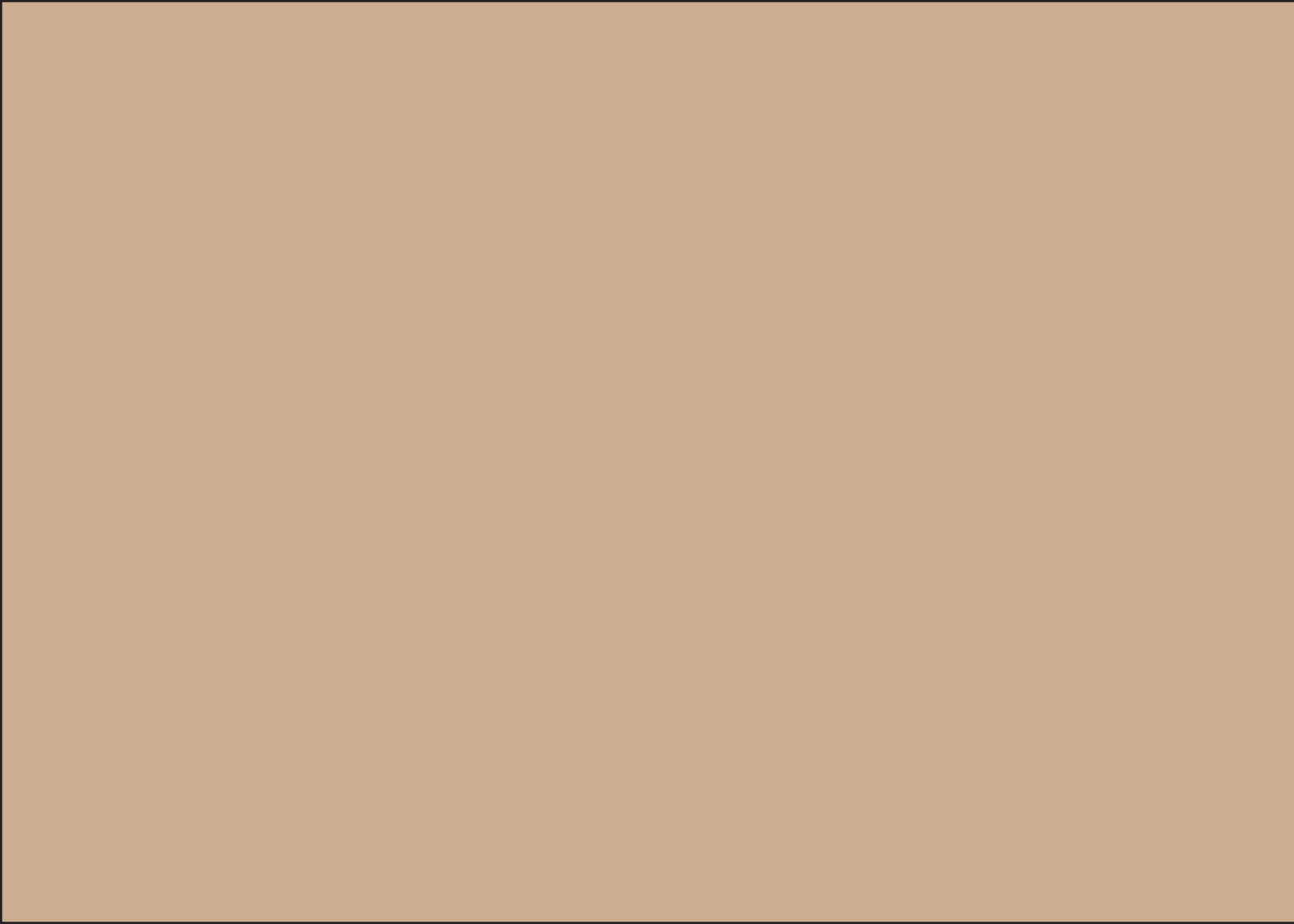
**PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR VINO
2020**

PREMIO MEJOR VINO EX AEQUO

Vino “Gran Reserva Fondillón Brotons 1964”, DOP Alicante
BROTONS VINOS Y ACEITES, S.L., Pinoso (Alicante)

Vino Fondillón 50 años “Siempre te Esperaré”, DOP Alicante
MG WINES GROUP S.L.U., Alicante



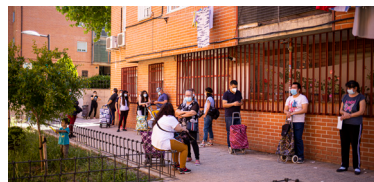


PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
2019

PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

#alimentosdespaña

Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL)



Misión y valores

El primer Banco de Alimentos de España se fundó en Barcelona en 1987, y desde entonces se han sumado otros, hasta llegar a los 54 actuales. En 1996, los Bancos de Alimentos de España constituyeron la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL), asociación sin ánimo de lucro que fomenta el espíritu solidario para recuperar los excedentes alimentarios y repartirlos entre las personas necesitadas.

Esta gran labor es especialmente destacable en años convulsos, ya que contribuye a combatir la pobreza y a proteger a colectivos vulnerables. También ayuda en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030.

A su vez, es muy importante su fomento de una dieta completa y equilibrada y la lucha contra el desperdicio de alimentos,

generando responsabilidad en las empresas alimentarias. Siempre bajo los preceptivos protocolos de seguridad e higiene en los productos, a través de toda la cadena de valor.

En el año 2010 FESBAL fue declarada de utilidad pública y dos años después, le fue otorgado el Premio Príncipe de Asturias de la Concordia.

Cómo funciona FESBAL

La Federación recibe alimentos a través de las recogidas y operaciones kilo que realiza, pero sobre todo de las donaciones y aportaciones materiales que se suscriben con acuerdos y convenios, tanto con organismos públicos como privados, fundamentalmente empresas.

La comida se distribuye entre los 54 Bancos de Alimentos

asociados, que posteriormente las entregan a las entidades benéficas, gracias a la colaboración de unos 3.211 voluntarios, en su mayoría jubilados o prejubilados, que trabajan día a día.

FESBAL, en cifras

Los 54 Bancos de Alimentos atendieron a 1.050.684 personas en 2019, a través de 7.216 entidades benéficas. Al día, se reparten unos 415.000 kilos, alcanzando un total anual de 144.551.221 kilos.

En el último lustro han credido un 70% en la distribución a las entidades benéficas. En 2019 la entrega de alimentos se ha mantenido en 137,8 kilos por persona al año. Su filosofía se basa en maximizar el rendimiento de cada céntimo que llega a FESBAL logrando que, por cada euro que se gasta, se devuelven 39 euros al necesitado.

Gran recogida de alimentos

La Gran Recogida de Alimentos es la campaña anual que realiza FESBAL y los 54 Bancos de Alimentos conjuntamente durante el último fin de semana de noviembre. Participan toda la población española, las cadenas de alimentación, empresas de transporte y logística, medios de comunicación, fundaciones, etc.

Desde 2013 se han realizado 7 campañas presenciales con voluntarios. Se recolectan millones de kilos de comida que han

consolidado esta iniciativa española como líder en Europa. En un solo fin de semana se obtiene el 15% de lo que se recoge en el año, lo cual permite dar de comer a los necesitados durante casi dos meses.

FESBAL hoy

La crisis del covid-19 ha colocado a los Bancos de Alimentos en una situación difícil. El estado de alarma obligó a suspender las operaciones presenciales de recogida de alimentos, y se dejaron de recibir una parte de las donaciones, al tiempo que crecían exponencialmente el número de beneficiarios para atender. Actualmente están solicitando el apoyo de la sociedad e instituciones para mantener la ayuda, conseguir voluntarios, colaboradores externos para el transporte, y aportaciones económicas. Está previsto realizar una Gran Recogida virtual, con un nuevo sistema de donaciones online, y puntualmente presencial.

Este Premio Extraordinario Alimentos de España quiere hacerse extensivo a los miles de voluntarios que dedican su tiempo a esta causa, así como a las empresas, instituciones, fundaciones y particulares que cooperan de forma altruista en las tareas de los Bancos de Alimentos.



<http://www.fesbal.org.es>



@fesbal_org

@BancosDeAlimentos



bancosdealimentos



@fesbal_org

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

#alimentosdespaña

Aceites García de la Cruz, S.L., Madridejos (Toledo)



Historia y evolución

Son más de 145 años los que esta empresa lleva dedicándose a la producción y elaboración de Aceite de Oliva Virgen Extra. Cinco generaciones de aceiteros han trabajado en la mejora de la calidad del aceite, desde Federico Serrano tatarabuelo de los actuales propietarios, hasta los gerentes de hoy en día Fernando y Eusebio García de la Cruz. El pequeño negocio familiar de sus inicios se ha convertido en una de las empresas con mayor proyección y desarrollo exterior en el mundo del aceite.

Aceites García de la Cruz está presente en los 5 continentes, con una de las gamas más completas del mercado. Cuenta con las más importantes certificaciones de calidad a nivel internacional, como IFS y BRC, certificaciones de producto ecológico como 834/2007, JAS, NOP y certificación medioambiental ISO: 14001.

También posee los certificados HALAL, KOSHER, QvExtra, Non GMO, Vegan Product y Gluten Free.

Poseen 120.000 olivos de producción ecológica, en su mayoría de variedad cornicabra y forman parte de la Denominación de Origen “Montes de Toledo”. Para la obtención de aceite, disponen un sistema de extracción continua de tecnología alemana, con más de 3 líneas de envasado.

Productos elaborados

Su gama de productos ecológicos, presentan aceites de todas las calidades:

#Prestige: Aceite Premium realizado con aceitunas recolectadas en verde, lo que da lugar a unas propiedades organolépticas superiores.

#Heritage. Aceites de alta calidad elaborados con un solo varietal, con aceitunas recolectadas en el momento óptimo de maduración.

#Essential. Aceite de calidad superior elaborado con aceitunas recolectadas ya maduras.

Producción, comercialización y exportación

En el año 2016 se abrió una oficina comercial en New York y en 2018 otra nueva en Oregón. Exportan aceite de oliva a más de 42 países, aunque sus principales mercados son Japón y EEUU. A lo largo de 2019 han llevado su marca a Eslovaquia, Finlandia, Israel y Kazajistan.

En 2019 García de la Cruz ha facturado 45.000.000 de euros que suponen aproximadamente 17 millones de kg comercializados. Esta cifra corresponde a un incremento del 50% en los últimos 5 años. Este crecimiento ha sido posible gracias a su idea de empresa basada en buscar siempre la máxima calidad, disponer

de un equipo humano comprometido con el trabajo, y apoyar y asesorar con esmero a los clientes.

Otros intereses importantes en su filosofía empresarial son los relacionados con la sostenibilidad, como evitar la despoblación del área rural, utilizar como abono los desechos del proceso de elaboración del AOVE, optimizar del uso del agua mediante el riego eficiente y la paridad laboral en la empresa.

Las actividades de marketing y promoción se personalizan y adaptan a cada país de destino. Las más frecuentes son la asistencia a ferias, las degustaciones, las charlas formativas, los eventos para clientes etc, sin olvidar la difusión por redes sociales y página web.

Aceites García de la Cruz lleva más de una década recibiendo todos los años diferentes premios a la calidad, tanto a nivel nacional como internacional.



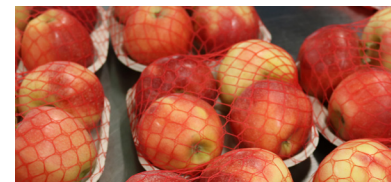
C/ Reyes Católicos, nº 23
Madridejos, 45710 (Toledo)
925 460 496
aceites@garciadelacruz.com
www.aceitesgarciadelacruz.com
www.garciadelacruzoliveoil.com

Instagram: @garciadelacruzoliveoil
Facebook: Aceites García de la Cruz
Facebook: Garcia de la Cruz Olive Oil
LinkedIn: Aceites García de la Cruz
Twitter: @aceite_gdlc
YouTube: Aceites García de la Cruz

ACCÉSIT ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA MODALIDAD INDUSTRIA ALIMENTARIA

#alimentosdespaña

E.I. Xarxa Agrosocial, S.C.C.L. (Cooperativa Social MANS),
Sant Vicenç dels Horts (Barcelona)



Sobre MANS: Origen y Objetivos

MANS es una iniciativa social que se dedica a la producción, transformación y envasado de fruta y verdura ecológica, así como a su comercialización a través de cadenas de supermercados y gran distribución.

Su actividad se centra en el territorio catalán, con dos centros de producción agrícola en Sant Fruitós de Bages y en Palafròlles, una central de envasado y logística en Sant Vicenç dels Horts, y una planta de envasado de frutos secos en Tarragona.

Su objetivo principal es la creación y consolidación de puestos de trabajo para personas en riesgo de exclusión, especialmente

dentro de la población joven. La cooperativa está formada por tres entidades sociales: Fundación Catalunya La Pedrera impulsora del proyecto, la Fundación El Molí d'en Puigvert, dedicada a la atención de personas con enfermedad mental, y la Fundación Topromi de Tarragona, que atiende a personas con discapacidad intelectual y en riesgo de exclusión social.

Además de la producción propia, MANS dispone de acuerdos con treinta y cinco agricultores con certificación ecológica, repartidos por Cataluña. Son explotaciones familiares, a quien MANS facilita un canal de comercialización estable, contribuyendo al segundo objetivo de la Cooperativa: fortalecer la agricultura como elemento preservador del territorio, el paisaje y el patrimonio agroalimentario.

Productos

Su principal producto es la fruta y verdura de temporada y proximidad, envasada en formato atractivo y biodegradable, y la fruta deshidratada. Además, dispone de una línea de productos cuarta gama y zumos de fruta, para dar salida a los excedentes de temporada.

El producto de MANS se puede encontrar en los supermercados Bon Preu-Esclat, Condís, Carrefour, ALDI, y en supermercados online bajo las marcas MANS, ECOOO, AgroSocials o GutBio.

Compromiso social y compromiso ambiental

El trabajo en la cooperativa, complementado con acciones formativas, facilita la integración sociolaboral de las personas en riesgo de exclusión. Esta tarea se realiza en colaboración con diferentes recursos públicos y privados en un verdadero trabajo en red. Los agricultores asociados también son beneficiados socialmente al facilitárseles un canal de comercialización, con planificación de producción y compromiso de venta transparente, que mejora la viabilidad de sus explotaciones.

MANS ha desarrollado el primer envase biodegradable para fruta y verdura ecológica en supermercados. Es el envase más sostenible actualmente para producto fresco, con una bandeja compostable y una malla elaborada principalmente de algodón. Con él se estima que dejarán de utilizarse más de 5 toneladas de plástico al año.





Este envase ha recibido el premio WorldStar Packaging Awards, uno de los importantes del mundo, al que accedió tras haber recibido el premio nacional Liderpack, con el que fue reconocido como el más innovador en la categoría de alimentos y en la de su proceso de embalaje.

Compromiso con los clientes

Cuando MANS inició su actividad, los supermercados se iniciaban en la fruta y verdura ecológica. La cooperativa colaboró en acercar este producto al público, ofreciendo una excelente relación calidad-precio y todas las garantías. Su futuro es colaborar con la agricultura ecológica de proximidad, consolidarse como referente del producto fresco ecológico en la gran distribución en Cataluña, desarrollar más productos de cuarta gama, e incrementar volumen para seguir creando puestos de trabajo entre los colectivos más vulnerables de la sociedad.



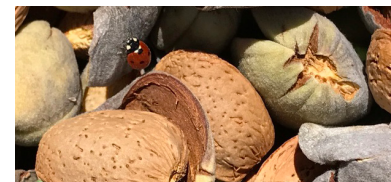
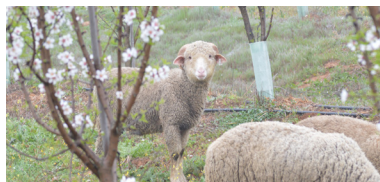
Carretera de Torrelles, 38.
08620 – Sant Vicenç dels Horts,
Barcelona
936 560 293
info@mans.coop
<https://www.mans.coop/>

 MANSECOLOGIC
 @MANS_Ecologic
 @mans_ecologic
 @cooperativa-social-mans

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

#alimentosdespaña

Ingeoliva, S.L., Lora del Río (Sevilla)



Historia

En Ingeoliva se autodefinen como agricultores ecológicos y empresarios innovadores. Proceden del sector de la ingeniería, pero su origen está en una familia olivarera que ha transmitido la importancia del trabajo bien hecho y el amor y respeto a la naturaleza.

Iniciaron su actividad en 2010 con un empleado. Actualmente cuentan con una media anual superior a diez trabajadores en plantilla fija. En su equipo profesional multidisciplinar, la tecnología es la herramienta para conseguir la calidad de los productos que comercializan: almendra y aceite de oliva virgen extra, certificados en ecológico y biodinámico.

Aúnan la agricultura, con la cría ecológica de ganado ovino y aviar de razas autóctonas y en peligro de extinción. La mejora

ambiental y la recuperación de la biodiversidad son prioridades en la empresa. Su visión ecológica implica entender el suelo, la fertilidad de la tierra, el riego, la poda, el control de las plagas, la conservación de la flora auxiliar, el tiempo y forma de cosechar, como factores determinantes para optimizar las características organolépticas, composición y calidad de sus alimentos.

Producción

Sus AOVEs son principalmente monovarietales de cosecha temprana y 100% ecológicos.

Comercializan a nivel nacional y en países de la UE y Estados Unidos. Sus aceites tienen más de 250 reconocimientos y premios internacionales. Ingeoliva (Cortijo el Puerto) fue declarada en 2017 la empresa de aceite más premiada del

mundo según EVOO WORLD Ranking.

Su filosofía de trabajo, centrada en la consideración del ecosistema en conjunto, se refleja también en los embalajes e imagen de marca. Los animales son protagonistas y prestan su imagen a cada una de las 10 variedades de aceite. En 2016 obtuvieron un Pentawards Oro por su imagen de marca.

Alianza Ecología e Innovación

El 100% de la finca y empresa está certificada en agricultura y ganadería por el CAAE y en Biodinámico por DEMETER. Ingeoliva lleva 7 años trabajando en la creación de un ecosistema 100% autosustentable. Hay que destacar la elaboración de su propio compost, la presencia de ovejas y gallinas de razas autóctonas que ramonean y favorecen la salud vegetal de la finca, así como multitud de especies de mamíferos, aves, anfibios e insectos que conviven. Flora, fauna y hábitat se mantienen e interactúan, logrando un equilibrio natural.

La innovación se concreta en reducción de insumos, fomento de la lucha biológica natural, disminución de costes del cultivo, creación de una “cuadrilla verde” empleada en el cuidado del ecosistema, y además:

- #Tecnología GPS para plantar los árboles, para seguimiento de la maquinaria y la geolocalización de la ganadería.

- #Utilización de sensores de árbol y suelo que monitorizan el

crecimiento y uso eficiente del agua.

- #Estaciones meteorológicas que ayudan en la planificación de actividades agrícolas. Teledetección con imágenes de satélites y operadores de drones por AESA (Agencia Estatal de Seguridad Aérea).


- #Monitorización de insectos para su seguimiento y control.

Fueron pioneros en la introducción de la tecnología en seto, de variedades tradicionales de olivar y variedades mejoradas de almendro.

Fue reconocida como PYME Innovadora por el Ministerio de Ciencia e Innovación en el año 2018. En la actualidad tienen activos varios proyectos de innovación propios, y otros en colaboración con varias instituciones: Universidades, IFAPA (Instituto de Formación e Investigación Agraria y Pesquera) y CSIC.



Carretera A-456, KM 18.6
41440 Lora del Río (Sevilla)
+ (34) 677 95 32 64.
info@cortijoelpuerto.com
www.cortijoelpuerto.com
tienda.cortijoelpuerto.com

 @CortijoelPuerto
 @cortijoelpuerto
 @cortijoelpuerto
 Cortijo El Puerto

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

#alimentosdespaña

Moralejo Selección, S.L.U., Arcenillas (Zamora)



Cronología

- #2005: Enrique y Mario Oliveira Moralejo crean Moralejo Selección.
- #2008: Apertura de la planta de Coreses.
- #2014-15: Ampliación de la planta de Coreses.
- #2018: Inauguración de la planta de Arcenillas. Es la mayor industria cárnica de ovino en España con 14.000 m² de instalaciones.

La familia Moralejo siempre ha estado vinculada al mundo del ovino en Zamora, pero es en 2005, cuando se creó la industria cárnica Moralejo Selección.

A través de los acuerdos con ganaderos y cooperativas de

España, se especializó en todas las edades del ovino: cordero lechal, cordero recental y ovino mayor.

Con una situación de mercado desfavorable, descendiendo el consumo de carne de ovino desde hace décadas, una marcada estacionalidad y un precio alto, Moralejo ha conseguido con una estrategia de innovación, modernización y exportación, llegar a ser la empresa española líder en comercialización y facturación de cordero y una de las más importantes de Europa.

Innovación y tradición: una fórmula perfecta

La innovación en Moralejo Selección, se aplica en todas las fases del proceso: en bienestar del animal, en procesos de compra y venta del animal, en procesos previos a la matanza, en sistemas

de matanza, en transformación del producto, en sistemas de aprovechamiento de todos los cuartos del cordero, etc.

Las instalaciones en Arcenillas de 2018, se beneficiaron de la experiencia anterior, e integraron: matadero, salas de despiece y elaborado, cocina de innovación, congelación, envasado, zonas de frío, de expedición, y 12 muelles de carga. Esta nueva planta unida a la de Coreses, sumaron una capacidad productiva de 30 millones de kilos al año.

Gracias a ello, hoy pueden dar excelente servicio, siguiendo los más rigurosos controles de calidad internacionales, a más de 30 países y ofrecer empleo directo a más de 250 personas.

Se adaptan a las necesidades de cada mercado en particular. Con la marca Moralejo Selección se ha pasado del formato tradicional, a la gama de productos elaborados y V Gama, con la intención de responder a las necesidades del consumidor joven, que ya no dedica tanto tiempo a la cocina.

Algunos de sus productos - como el ASADOFACIL - han sido reconocidos por su innovación en ferias internacionales como Alimentaria de Barcelona o Sial Innovation. Actualmente se encuentran desarrollando toda una línea de cocina fácil denominada CORDERO PARA TU DÍA A DÍA con nuevos cortes y formatos, para que esta carne llegue a formar parte de la cesta de la compra semanal.

La calidad certificada, una prioridad

Moralejo Selección ostenta los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria como IFS FOOD, y la certificación en Bienestar Animal de matadero y granjas. Cuenta con la marca de calidad IGP Lechazo de Castilla y León y con el sello de calidad Tierra de Sabor.

Comercialización





En el 2019 registró una cifra de negocio que superaba los 52 MM de euros. En los últimos 8 años, ha aumentado su cifra de negocio un 300%. Este crecimiento exponencial ha sido debido a la entrada en el mercado de la exportación internacional y su crecimiento desde 2010. La exportación representa hoy casi un 30% de la cifra global de facturación.

Comercializa sus productos en más de 30 países con especial presencia en Europa y en países de Oriente Medio, África y Asia. Ha sido la primera empresa española en conseguir la homologación para exportar a Israel, y también la primera empresa del mundo que ha introducido carne refrigerada en Israel, uno de los mercados internacionales más exigentes.



MORALEJO
SELECCIÓN

Carretera Fuentesauco-Zamora km 4,5
49151 Arcenillas (Zamora)
980.98.36.57
info@moralejo.net
www.moralejoseleccion.com

 @SeleccMoralejo
 @SeleccMoralejo
 @moralejoseleccion
 Moralejo Selección S L

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCION DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

#alimentosdespaña

Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU), Pontevedra



Historia y Evolución

En La Guardia (Pontevedra) localidad de tradición pesquera, un 15 de marzo de 1996 se constituyó la Organización de Palangreros Guardeses (ORPAGU).

Un grupo de marineros emprendedores decidieron invertir y enfocar su futuro hacia el fomento de la pesca de buques palangreros, tanto en fresco como congelado, defender sus intereses y generar riqueza en esta pequeña localidad.

Mediante resolución de 20 de enero de 1.997 la Dirección General de Estructuras y Mercados Pesqueros (BOE de 28 de febrero de 1.997), reconoce a ORPAGU como Organización de Productores Pesqueros (OPP-49).

Hoy ORPAGU está conformada por la flota más representativa de Europa en la modalidad del palangre de superficie, constituida por 60 buques y con unidades pesqueras en el Océano Pacífico, Índico, Atlántico Norte y Atlántico Sur.

El tipo de pesca que desarrolla esta organización, corresponde a la modalidad del Palangre de superficie de altura y de gran altura, dirigiendo su pesquería fundamentalmente al Pez Espada y especies afines.

En el año 2.012, motivados por la creciente demanda de productos listos para el consumo, ORPAGU creó su línea de productos ORPAGU Gourmet, la cual ha ido aumentando y asentando en el mercado, principalmente entre los productos delicatessen.

Objetivos

Trabajar a diario para ofrecer a sus asociados las mejores herramientas técnicas y profesionales, velando siempre por el cumplimiento de la normativa e implicándose en proyectos de I+d+i para constituir una flota moderna y sostenible.

Productos

En la actualidad, ORPAGU dispone de 2 gamas de productos: conservas y hamburguesas congeladas de pez espada.

Las conservas ORPAGU Gourmet se caracterizan por la alta calidad de su materia prima y la elaboración de forma artesanal, utilizando solo aceite de oliva y sal, sin conservantes ni colorantes. Las piezas utilizadas son capturadas de forma tradicional, con anzuelo, y congeladas a bordo, a una temperatura de entre -35°C y -40°C, inmediatamente después de ser capturadas, manteniendo así todas sus propiedades organolépticas y nutritivas. Las conservas se comercializan en dos tipos: pez espada y atún de anzuelo, ambas en tres formatos diferentes (ventresca, lomos y trozos). La hamburguesa congelada de pez espada es el último producto lanzado al mercado.

Medidas de promoción

Durante el año 2019, asistieron a varias ferias a nivel local, nacional e internacional entre ellas el Salón Gourmets en

Madrid, la Feria Seafood de Bruselas o Feria Conxemar (Vigo).






A su vez, ORPAGU Gourmet, ha comenzado a introducirse en algunas plataformas gastronómicas de venta online, como Amazon, Carrefour, Canal Alimentario, DivinoSabores, Mentta, etc. Se han reforzado las estrategias de venta online, y estas han aumentado un 1300%.

Perspectivas de futuro

Para el futuro próximo, ORPAGU prevé un incremento de las ventas mediante el aumento de puntos de venta, el posicionamiento de su línea ORPAGU Gourmet en los principales lineales, el lanzamiento de nuevos productos y la creación de una nueva planta. A su vez, está trabajando en su implantación en mercados internacionales. Con presencia ya en Suiza, Reino Unido, República Checa, Portugal, Alemania y Dinamarca, en un futuro cercano tiene como objetivo conquistar otros mercados como EEUU y México. También planea mejorar la imagen de marca mediante la creación de nueva página web y video corporativo, e intensificar la venta online.



C/ Manuel Álvarez, 16, bajo.
36780 La Guardia (Pontevedra)
986 61 13 41
ventas@orpagu.com
www.orpagu.com

 @organizacion.guardeses
 @ORPAGU
 @orpagugourmet
 ORPAGU
 Organización de
PalangrerosGuardeses

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

#alimentosdespaña

Asociación Biela y Tierra, Zaragoza



El proyecto

Biela y Tierra se dio de alta como Asociación sin ánimo de lucro el 9 de mayo de 2019. A partir del interés de sus fundadoras por los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, surgió la idea de dar voz a las iniciativas de la agroalimentación española que proporcionarían soluciones efectivas y reales para la consecución de estos Objetivos.

Biela y Tierra ha hecho visibles 125 iniciativas vinculadas a la alimentación sostenible y al mundo rural, abarcando toda la cadena alimentaria. Querían difundir la riqueza del entorno rural desde sus protagonistas, y mediante un recorrido en bicicleta de más de 2.800 km.

Las impulsoras de esta acción fueron Ana Santidrián y Edurne

Caballero, que han entrevistado a las personas y familias de la ruta, y Cristina Vázquez y Sole López, que desde “LaDársena Estudio”, han dado soporte técnico a los contenidos para su difusión.

La idea esencial del trabajo ha sido poner el foco en la alimentación sostenible y la agroecología reconociendo especialmente el trabajo de mujeres y jóvenes rurales, y también que nuestra producción de alimentos puede ser una poderosa herramienta transformadora hacia una sociedad más próspera y protectora del medioambiente.

Se han recorrido 90 municipios en 12 provincias: Aragón, Navarra, La Rioja, Castilla y León, Asturias, Cantabria y País Vasco.

Han abarcado todos los eslabones de la cadena alimentaria:

producción agrícola y fruticultura (20 iniciativas), ganadería extensiva (22 iniciativas), transformación de productos (11 iniciativas), producción láctea y quesos (10 iniciativas), aceite, vinos, cerveza y sidra (7 iniciativas), comercialización y distribución (6 iniciativas), apicultura, aromáticas y producción de setas en bosque (3 iniciativas) agroturismo, restauración y gastronomía (10 iniciativas), dinamización rural y la promoción de alimentos (26 iniciativas), educativas y culturales (10 iniciativas).

Nuestra alimentación como motor de cambio

El verdadero valor de Biela y Tierra para sus promotoras es el reconocimiento del trabajo que conlleva beneficios económicos, pero sobre todo que aporta la posibilidad de revertir malas prácticas agroalimentarias con soluciones ya existentes, así como la importancia de cuidar la salud, de viajar responsablemente, de conocer la cultura y el paisaje y reconocer la inigualable calidad de nuestros alimentos.

La comunicación de Biela y Tierra ha llegado a más de 5 millones de personas y se ha realizado a 3 niveles:

1. Medios de comunicación: más de 200 inserciones en los territorios visitados, como Canal 24h (TV) (2 millones de espectadores), Informativos Telecinco (1,67 millones de espectadores), El País, El Mundo, EfeVerde y EfeAgro entre otras (+2 millones de lectores), incluyendo secciones fijas en 4 medios de comunicación.

2. Viralización: medios digitales para alcanzar el máximo de espectadores, con varias herramientas:

##Página web (www.bielaytierra.com): Un repositorio de información con relatos por escrito con fotografías de las iniciativas e hipervínculos a todo el contenido. Contabilizaba el CO2 que han dejado de emitir al desplazarse en bicicleta y los km recorridos.

##Canal de YouTube: Ha dado la oportunidad de que sean los productores de estos alimentos quienes contasen a los consumidores cuáles son sus propiedades, en qué condiciones se producen y cómo los ponían a nuestro alcance.

##Facebook: Con alta interacción, contaba con entradas diarias para contextualizar la información con datos y aportar una visión global del sector agroalimentario.

##Instagram: Se incluyó para interpelar al público juvenil, por ser la red social líder entre esta audiencia, con un 71% de usuarios entre 16 y 34 años.

3. Cara a cara: fue fundamental la comunicación directa e intercambiar experiencias intergeneracionales. Se han conocido a más de 300 personas con las que se ha convivido. Se realizaron actividades de sensibilización con participación de más de 900 personas.



667 88 90 81
hola@bielaytierra.com
bielaytierra.com

 @BielayTierra
 @bielaytierra
 Biela y Tierra

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN

#alimentosdespaña

Restaurante José María, S.L.U., Segovia



José María Ruiz Benito es uno de los mayores exponentes de la gastronomía segoviana. Un ejemplo del equilibrio entre el respeto a las tradiciones de los antiguos mesoneros castellanos y las innovaciones en la cocina al gusto de hoy.

En 1971 fue seleccionado para representar a España en el primer concurso mundial de sumilleres, organizado por la Oficina Internacional de la Vid y el Vino en Milán, donde obtuvo la medalla de bronce con diploma de honor y título de maestro copero internacional, compitiendo con profesionales de 42 países.

En 1982, decide establecerse de manera independiente abriendo el restaurante “José María”, en la calle Cronista Lecea, en pleno recinto histórico de Segovia. Su idea era renovar la cocina tradicional, adaptando con creatividad y toque personal

los productos autóctonos segovianos a las nuevas tendencias, manteniendo la naturalidad de los sabores y aromas propios de cada plato.

José María sigue siendo apasionado del mundo del vino y en su inquietud empresarial, comenzó en 1987 una plantación de viñedos en Peñafiel, en plena D.O. Ribera del Duero. El sueño de tener su propio vino, se cumplió con “Pago de Carraovejas Autor” y su gran aceptación le hizo dar un paso más: en 1987 fundó la bodega “Pago de Carraovejas” en Peñafiel.

Queriendo hacer de su cochinillo asado, el emblema gastronómico segoviano, decide establecer su propio criadero. Allí se inician los primeros estudios científicos sobre cruces de razas y nutrición de las madres para lograr una materia prima de excepcional calidad.

En el año 2002, esa búsqueda de la exquisitez del producto, le llevara a conseguir, junto con otros colaboradores, la denominación “Marca de Garantía” del cochinito asado de Segovia (PROCOSE), concedida de manera oficial y registrada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, siendo presidente de la misma José María Ruiz Benito.

En 2005 el restaurante José María consigue, la ‘certificación SICTED’: Compromiso de Calidad Turística, y en julio 2012, la ‘Q de Calidad Turística’ siendo el primer restaurante en Segovia capital con esta certificación.

En el año 2012 en plena crisis, creó la empresa ‘José María Eventos’ aumentando la facturación y número de trabajadores. Actualmente, el restaurante José María está formado por más de 100 profesionales entre los departamentos de sala, cocina, administración, limpieza, mantenimiento, etc.

Para todos los que no pueden ir al restaurante creó la especialidad ‘Cochinito Viajero’ para disfrutar en cualquier punto de la península de dos deliciosos asados: *Cochinito Marca de Garantía* y *Corderito Lechal “Segolechal I.G.P.”*, como recién sacados del horno, con su exclusiva técnica “¡A punto menos!” (www.cochinitoviajero.com)

En octubre 2018 la Confederación Empresarial de Hostelería de España galardonó a José María Ruiz con el Premio Nacional Empresario Hostelero.



En diciembre 2018, adquiere la nueva granja ‘Agrocorte Gourmet’ persiguiendo su propia genética diferenciada, invierte más en I+D+i, realizando estudios de genética porcina y faenado de los cochinitos.

En enero 2020, Gastronomía José María adquiere una finca en propiedad para los eventos de sus clientes.

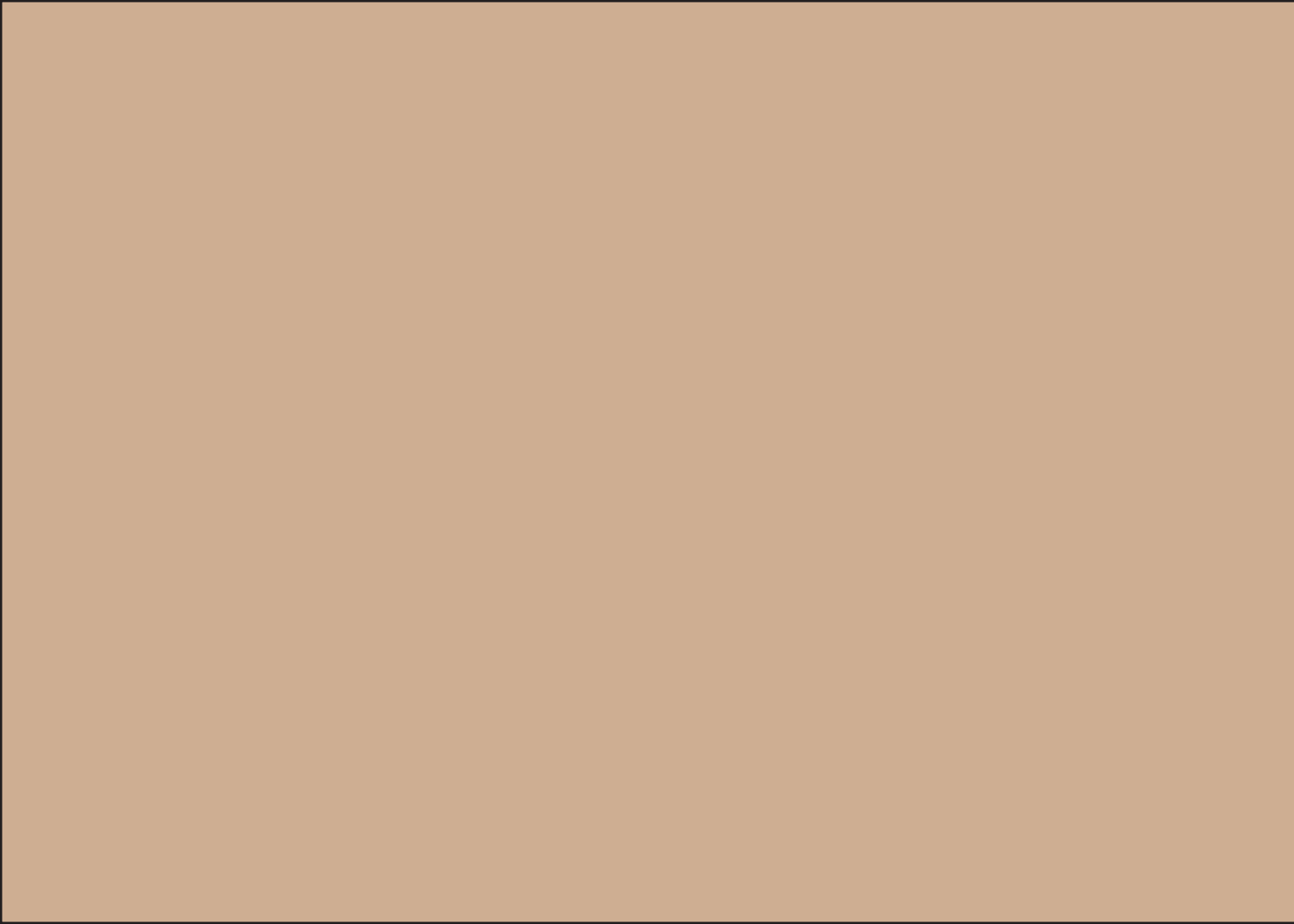
En Jose María lo más característico de su cocina es el producto autóctono y de temporada. Busca la máxima calidad de las materias primas, respetando su identidad y ofreciendo platos tradicionales, con sabores propios, bien cocinados y con un toque personal, pero siempre favoreciendo la máxima calidad en todas sus elaboraciones gastronómicas.



José María

C/ Cronista Lecea, 1. 40001 Segovia
921 46 11 11
reservas@restaurantejosemaria.com
www.restaurantejosemaria.com

 @rtejosemaria
 @rtejosemaria
 @rtejosemaria



PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES QUESOS
2019

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA Y PREMIO QUESO MADURADO DE OVEJA

#alimentosdespaña

Arteserena, S.L., Campanario (Badajoz)



El queso premiado “Cremitos del Zújar”

Exteriormente destaca por una fina corteza natural de color dorado ligeramente rosada al atemperamiento, resultado de la flora desarrollada durante la maduración. Interiormente, muy cremoso, con cuerpo, destacando el brillo de la crema con un imponente color blanco marfil.

Olor limpio, intenso, láctico y característico a flores del campo, con ligeras notas de frutas de hueso.

Aroma suave y agradable, dando notas iniciales a nata, a la vez que el ínfimo amargor, se transforma en una impresionante y persistente connotación a frutos secos y cereales.

Comienzos de la actividad

En 1994 Arteserena comienza a elaborar queso. La sequía, la devaluación del precio del cordero y de la lana, hizo que se recurriera al ordeño para compensar pérdidas. El ganado merino que pasta en 15.000 ha. y el departamento de Calidad de la quesería, fueron fundamentales para el éxito.

Evolución y desarrollo.

Transformaron inicialmente unos 200.000 litros al año, realizando una torta de 1,2 kilos denominada “Crema del Zújar”, pero el formato fue menguando pasando a los 750 gr. con el nombre de “Cremitos del Zújar”. Actualmente se elabora también en 400 gr. por demanda del mercado.

En su afán de desarrollar nuevos productos, en 2014 nació

“Cremitos del Zújar con Trufa Negra”, en 2018 “Cremitos del Zújar sin lactosa” y “Cremitos del Zújar con escamas de pimentón ahumado”. Estas especialidades, han marcado un hito en la innovación de los quesos de pasta blanda. En 2019 el departamento de diseño y embalaje desarrolló un envase de 200 gr, donde se aloja media torta envasada al vacío y lista para consumir, con gran aceptación.

Filosofía empresarial

En su elaboración de quesos, controlan todo el proceso y cada detalle, desde la alimentación y bienestar del ganado, hasta el acabado final para obtener un producto homogéneo y de propiedades óptimas durante todo el año. Arteserena siente orgullo por su trabajo al comprobar la aceptación de los clientes, que valoran su calidad, el valor de la artesanía y la receta tradicional.

Productos que elabora y características

Su producto estrella es “Cremitos del Zújar”, una torta de leche cruda de oveja merina, 100% natural, con 3 ingredientes: leche, cuajo vegetal (Cynara Cardunculus) y sal.



La clave de su éxito está en la capacidad de transmitir los matices de la naturaleza y la tradición extremeña. Es un queso único.




Producción, comercialización y exportación

Actualmente la quesería transforma unos 700.000 de litros anuales, unos 120.000 kg de producción, con 13 personas en plantilla. Está presente en grandes superficies del país, en tiendas especializadas del sector y tiendas gourmet españolas y europeas. La difusión del producto es grande gracias a su aparición en revistas especializadas, y recomendaciones de importantes chefs. La exportación supone un 10% de la facturación anual, estando presentes en más de 20 países.

Empezaron a presentarse a concursos internacionales en 2013. Han recibido unos 30 premios nacionales e internacionales como el 2º Mejor queso del Mundo y Mejor queso de España en el World Cheese Awards y el premio “Coups de Coeur” del “Salón du Fromage 2020” de Paris, como uno de los 10 mejores quesos del salón.



Ctra. Ex104 Km 21,100.
06460 Campanario (Badajoz)
924 851 145
gerencia@cremositos.es
www.naturser.es

 @Cremitosdelzujar
 @Cremitoszujar
 @cremositos

PREMIO QUESO MADURADO DE VACA

#alimentosdespaña

Lácteos Anzuxao, S.L., Lalín (Pontevedra)



Queso premiado. Queso “Pazo de Anzuxao”. DOP Queso Tetilla

Propiedades organolépticas: Su corteza es fina y elástica, de menos de 3 mm. de grosor; con un color amarillo paja natural, blanco-marfil y sin moho. La pasta es blanda, cremosa y uniforme, sin ojos o con pocos ojos pequeños regularmente repartidos. Tiene un olor suave, ligeramente ácido y que en su conjunto recuerda a la leche de la que procede. Su sabor es lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Comienzos y evolución de la actividad

Josefina Menéndez Vázquez creó la empresa en 1969, ella pensó en dar valor a los excedentes lácteos de la granja familiar fabricando y vendiendo quesos “del país”.

Tras laboriosos comienzos, la fabricación y venta de quesos se fue asentando, en la comarca de Deza y posteriormente en toda

Galicia. La marca se adhirió a las Denominaciones de Origen Protegidas de Arzúa-Ulloa y de Tetilla. También ostentan el sello “Galicia Calidade”.

Filosofía empresarial

Los tres hijos de la fundadora mantienen el apego al rural gallego de su antecesora y continúan recogiendo la mejor leche de las vacas pastoreadas de la zona, sigue siendo una empresa familiar vinculada a la economía local. Hoy Lácteos Anzuxao cuenta con 18 trabajadores, y su gerente Javier Sampayo Menéndez es presidente de la DOP Queso Tetilla.

Productos que elabora

#Queixo Arzúa-Ulloa D.O.P. Es el queso de mayor producción. De pasta blanda, Su presentación más habitual es en piezas de 700 gr. o de 1 kg.

#Queixo Tetilla D.O.P. El más característico de Galicia por su peculiar forma. Suave y cremoso. Se sirve en cajas especiales adaptadas al queso. Piezas de 1 kg. aprox.

#Queso madurado. De pasta semidura y sin ojos,. Se presenta en formato redondo o en barra de 1,5 kg. aprox.

#Queso semigraso. Con el mismo formato que el madurado, pero con el 25% menos de grasa.

#Señorío de Anzuxao. Es un producto singular de la casa, hecho con la receta especial “Pazo de Anzuxao”. Con una maduración en cámara de dos meses como mínimo. Las piezas son de 1 kg.

#Requeixo. Cremoso queso fresco ideal para sobremesas. Sin conservantes, sigue la receta tradicional gallega.

Producción, comercialización y exportación.

Producen unos 210.000 kilos de queso anuales. Comercializan en tiendas de alimentación e hipermercados y realizan ocho rutas por toda la comunidad gallega con furgones isotérmicos, acercando los quesos de primera mano a los clientes. Esto les



permite conocer sus gustos y recoger sus apreciaciones. En sus instalaciones tienen un salón para degustaciones y ventas, abierto incluso los fines de semana. También recogen pedidos online, que van creciendo cada día.

En lo relativo a la exportación, llevan un año con su primera experiencia en el extranjero, concretamente en EEUU. Están satisfechos con su evolución teniendo en cuenta la exigencia de este mercado respecto a los productos alimentarios.

Acuden a eventos promocionales en su entorno, como la Feira do Queixo de Arzúa –la mayor de Galicia-, y colaboran aportando producto a los actos que organiza el sello “Galicia Calidade”. Colaboran en las catas de Quesos de Galicia que patrocina la Xunta, en las que han obtenido varios premios. Promocionan sus productos en redes sociales y en campañas de publicitarias en medios tradicionales.

Futuro

Sus proyectos se fundamentan en el mantenimiento de la línea actual, mejorando la formación del personal en cada proceso, y continuando con la evolución positiva de la exportación y el incremento de la venta online.



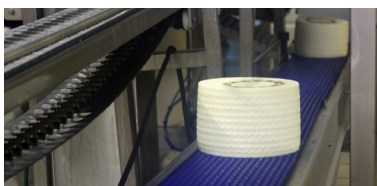
Madriñan, 2 .
36512-Lalín (Pontevedra)
986 794 135

info@lacteosanxuxao.com
<https://www.lacteosanxuxao.com/>

PREMIO QUESO MADURADO DE CABRA

#alimentosdespaña

Esperanza del Castillo, S.L., Pulgar (Toledo)



Queso premiado. Queso “El Retamar de Cabra”

Elaborado con leche pasteurizada de cabra. Tiempo aproximado de maduración 4-6 meses.

Descripción organoléptica: Forma cilíndrica con pleita y flor. Presencia de ojos pequeños e irregularmente repartidos en la pasta. Color blanco con matices brillantes. Textura fina y suave al corte. Se caracteriza por una textura semielástica. Aroma y sabor intensos con clara identificación a caprino. Presenta retrogusto largo donde se aprecian los caracteres típicos de la leche de cabra y el proceso madurativo muy equilibrados.

Sus características de maduración le confieren un buen maridaje tanto con vinos blancos como tintos jóvenes o de ligero envejecimiento. Es Ideal para acompañar ensaladas y todo tipo de aperitivos o desayunos e incluso postres, acompañado con vinos de licor.

Comienzos de la actividad

Entre viñedos, barbechos, rastrojeras y encinares, en una comarca rica en pastizales y ganado autóctono, cercana a Los Montes de Toledo se encuentra la quesería Esperanza del Castillo. Es una empresa familiar que tiene sus comienzos en 1952 en este lugar ideal para la obtención de la mejor materia prima. Sus pastos confieren a la leche de cabra una particular identidad.

En su actual tercera generación, la quesería ha integrado el saber tradicional de la elaboración de quesos, con unas instalaciones modernas, aunando el control de procesos desde la selección de la leche, hasta la optimización de los procesos de afinado de quesos.

Supervisan el proceso de producción de principio a fin y hacen de sus ganaderos una parte más del proyecto. Participan y

evolucionan con ellos, siendo este un factor importante en la consecución de la calidad del queso.

Filosofía empresarial

Las ideas fundamentales de la empresa son el compromiso con la calidad de sus productos, la motivación de un equipo implicado en la empresa, el trabajo honesto y la fidelización del cliente.

Productos elaborados



El queso es un alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero. Sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los

métodos de elaboración seguidos y del grado de madurez alcanzada. Esperanza del Castillo SL elabora quesos madurados de pasta prensada de cabra, mezcla y oveja, incluido queso manchego con DOP.

La producción se comercializa a nivel nacional e internacional. Exportan a nivel europeo y a terceros países. Desde hace años el buen trabajo realizado ha sido reconocido con diferentes premios.



C/ Pozo, 2.
45125 Pulgar. Toledo
925 292 417
<http://quesosesperanza.com>
administracion@quesosesperanza.com

 Quesos Esperanza del Castillo
 [quesos_esperanza_del_castillo](https://www.instagram.com/quesos_esperanza_del_castillo)

PREMIO QUESO MADURADO DE MEZCLA

#alimentosdespaña

Lopicom, S.L. (Quesos Pajarete), Villamartín (Cádiz)



El Queso Premiado. Queso Pajarete

Elaborado con leche pasteurizada de oveja y cabra, la proporción de la mezcla: 50% cabra 50% oveja, con una maduración de 180 días.

Corteza Natural, untada con Aceite de Oliva de color amarillo tostado presentando el típico grabado originado por las antiguas pleitas de esparto. Su cuerpo es compacto, de color amarillo crema donde se puede notar la presencia de pequeños ojos de origen mecánico.

Es de textura firme, poco elástica, pero cremoso en el paladar. Aroma suave entre oveja y cabra. Sabor equilibrado con matices a frutos secos y con toques a cabra en el retrogusto. Persistencia mediana.

La Quesería

Quesos Pajarete comienza su actividad en 2007. Llevados por el bajo precio de la leche, deciden transformar la materia prima en queso y cuidando la calidad desde el principio, seleccionaron los rebaños, su alimentación y bienestar. Su lema es “el queso se origina en el campo” y para ello, pastan en la finca “La Lapa” 1000 ovejas y 600 cabras de raza payoya.

La idea fundamental de la empresa es la calidad, siendo imprescindible para conseguirla el compromiso y dedicación de todo el equipo de trabajo, consideran que este es el verdadero éxito de Pajarete.

Productos que elaboran

Elaboran artesanalmente quesos de leche de oveja, de cabra payoya y de mezcla de ambas. La maduración de sus quesos

está comprendida entre los 3 meses los semicurados, de 3 a 8 meses los curados, y de 9 a 15 meses el más demandado: el “Gran Reserva Pajarete” que se condimenta con manteca, aceite de oliva, salvado de trigo, pimentón, romero y es ahumado con maderas nobles.

Comercializan variedades en distintos formatos, desde el tamaño mini (90 gramos), hasta el grande con 3 kilos, siendo Pajarete el único queso andaluz ahumado.

El objetivo actual es mantener la máxima calidad en todas las etapas, innovando en las distintas variedades, modificando la maduración, y probando nuevos condimentos que aporten nuevos sabores, pero manteniendo la esencia de la leche.

Producción, exportación y promoción

La pequeña producción de queso, que se originó con sólo 500 litros de leche al día, se ha visto ampliada hasta conseguir 6 veces más que en sus orígenes.

Actualmente Quesos Pajarete está presente a nivel nacional e internacional en países de la Unión Europea.



La promoción de la empresa se hace a través de ferias nacionales de interés gastronómico, como son el Salón Gourmet de Madrid y la feria Alimentaria de Barcelona.

Su presencia en las redes sociales más visitadas, Facebook e Instagram, sirven de comunicación con el público general, aportándole información de la marca, del equipo y ofreciéndole recetas de sus quesos, que pueden comprar directamente en la web www.quesospajarete.com.

A lo largo de estos años, muchos han sido los reconocimientos recibidos. Por citar algunos importantes: En 2019, mejor queso de cabra del mundo, en el concurso internacional de Nantwich. En 2018 recibió el Premio Alimentos de España al Mejor Queso Madurado de Cabra otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En el año 2016, su gran reserva de oveja de 15 meses de maduración, fue Super Gold, en la famosa Word Cheese Awards, celebrada en San Sebastián.

quesos artesanos
PAJARETE

Jilguero N° 4. 11650 Villamartín (Cádiz)
678415381
info@quesospajarete.com
www.quesospajarete.com

PREMIO QUESO MADURADO CON MOHOS O QUESO AZUL

#alimentosdespaña

Hacienda Zorita-Farm Foods S.L.U., San Pelayo de Guareña (Salamanca)



El Queso premiado. Queso “Flor de Dehesa”

Es un queso de pasta blanda cremoso, elaborado con leche cruda de oveja, siendo su pasta blanda, firme y flexible, de color blanco a amarillo crema. Corteza suave con moho superficial que forma una pelusilla de color blanco.

La flora microbiana provoca la fermentación del queso y es la que le da un gusto tan especial.

Aroma ligeramente afrutado. Adquiere un sabor fuerte cuando madura. Posee un aroma puro y un pronunciado toque a setas, cremoso y complejo y con notas a hierba fresca.

Se puede emplear en muchos platos, pero normalmente se

toma crudo, untado por encima de una rebanada de pan, debido a su sabor y textura sutiles.

Combina perfectamente con entremeses, sándwiches, tentempiés, meriendas o picnics. Es ideal sobre pan, especialmente si es baguette o galletas; con frutas como la manzana, la pera o nueces; de postre; como queso de mesa o para canapés y volovanes.

Es perfecto acompañante tanto de vinos blancos como tintos.

Se presenta en formato de 120 gramos. Envuelto en papel apergaminado y en caja de cartón.

Debe conservarse en frío entre 4° C y 14° C.

La Quesería

Hacienda Zorita es un proyecto que nace en el 2003 en el corazón de la Dehesa de Salamanca donde se encuentra la “Hacienda Zorita Organic Farm”. Rodeada de 300 ha de encinas y pastizales naturales, está concebida como un lugar para vivir experiencias sensoriales y gastronómicas especiales. Son pioneros en la agricultura natural y ecológica en España, y patrocinadores del movimiento internacional “Slow Food”, que se opone a la estandarización del gusto en la gastronomía, y está a favor de la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos y métodos de cultivo.

En este entorno está la quesería, donde producen quesos de leche cruda de oveja “churra” y cabra “verata”.

Tienen disponibles visitas a la quesería, así como cursos y catas de sus productos.



El queso premiado “Flor de Dehesa”, está elaborado con leche cruda de oveja, cuajo animal y sal. Primero es fermentado por un bacilo láctico que coagula la leche y luego por unas levaduras superficiales que producen fermentos que empiezan a digerir la caseína coagulada.

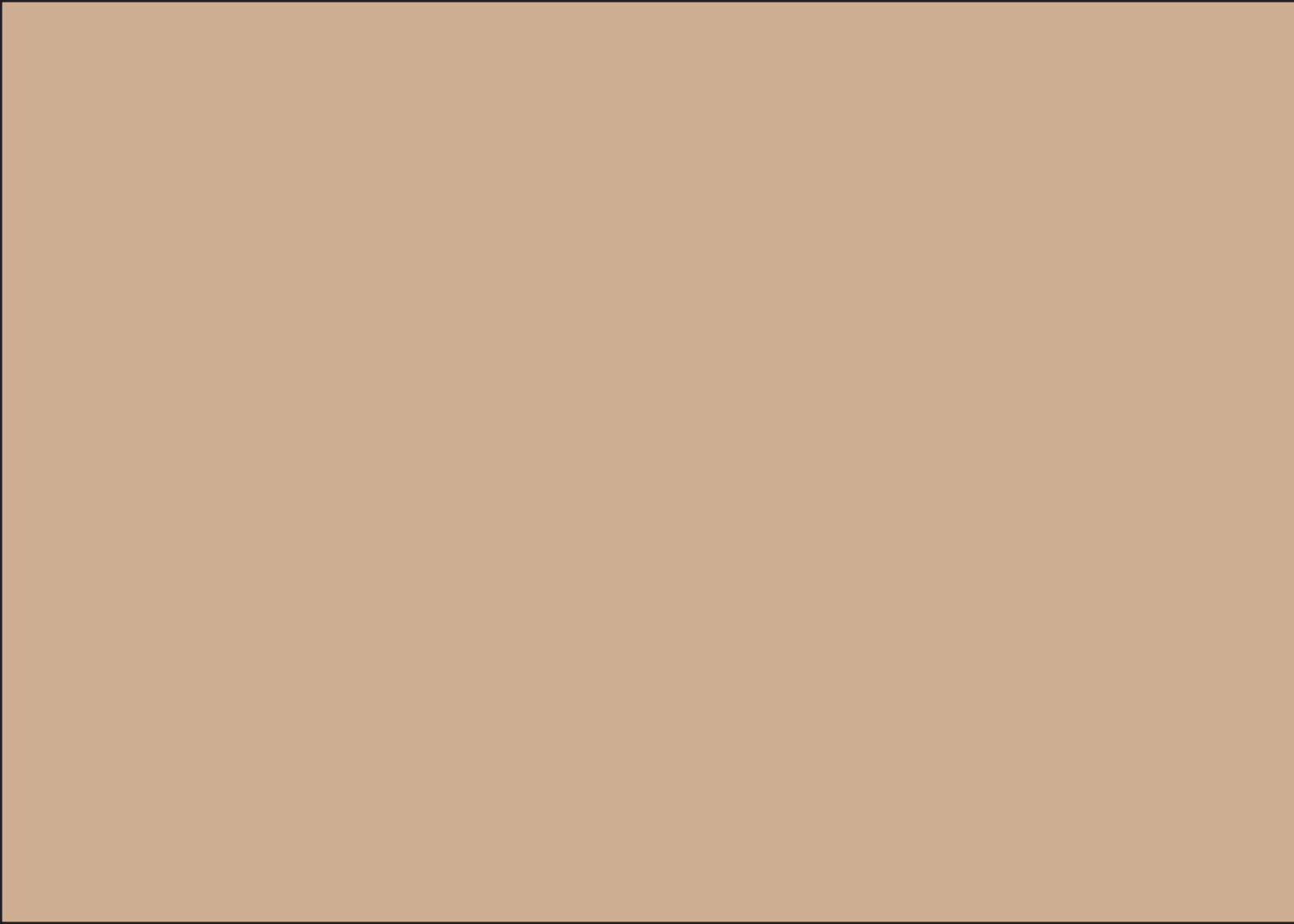
Estas levaduras son las que producen en el queso el ablandamiento y la capa untuosa, características esenciales para elaborar un buen queso de pasta blanda.

En una tercera etapa, se va dando vueltas al queso varias veces y luego se saca del molde. Por último pasa al proceso de maduración, durante 10 días y se envuelven en papel, para que salga correctamente el hongo especial, Penicilium Camemberti, que se ha ido desarrollando en su superficie durante este tiempo de maduración.

H A C I E N D A
ZORITA

Ctra. Ledesma, Km. 10
37115 Valverdón (Salamanca)
923 129 400
zorita@haciendazorita.com
<https://haciendazorita.com/>

Instagram @hacienda_zorita
Facebook @HaciendaZorita
Twitter @HZorita_es



PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2019- 2020

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, Y PREMIO FRUTADO VERDE AMARGO

#alimentosdespaña

Cortijo de Suerte Alta, S.L., Albendín-Baena (Córdoba)



El aceite

Procede del olivar tradicional familiar, plantado en 1924 con las variedades Picuda, Picual y Hojiblanca entremezcladas, perteneciente a la Denominación de Origen Baena y bajo agricultura ecológica desde 1996.

Se trata de un frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierbabuena, alloza, tomatera y cítricos. En él se perciben también notas de alcachofa y frutas como manzana y plátano. En boca es ligeramente dulce de entrada, amargo y picante, ambos equilibrados, y almendrado. Es un aceite complejo, armónico y equilibrado.

La finca

Cortijo de Suerte Alta es un olivar familiar de 250 has en su mayor parte tradicional. Se labra en ecológico desde 1996. El aceite COUPAGE NATURAL, ganador del Premio Especial Alimentos de España, procede del olivar más antiguo de la finca de casi 100 años. En esa época, en Baena era habitual plantar olivos de diferentes variedades entremezcladas para compensar las cosechas. La polinización cruzada y la recolección y molturación conjunta del fruto de estos árboles, propician la complejidad en los aceites obtenidos.

La almazara

La almazara está construida en 2006. Es un edificio medioambientalmente sostenible y eficiente, con muros y techo

autoventilados para controlar la temperatura de forma natural. Utiliza placas solares y el hueso de aceituna para la caldera de batidoras. Está revestida interiormente de acero inoxidable. Cuenta con envasadora automática. Toda la producción es de cosecha propia y en agricultura ecológica.

En el proceso de elaboración se controla el ciclo completo desde la flor hasta la botella. Se inicia la recolección en octubre y se moltura inmediatamente batiendo en frío y en corto. El aceite se limpia mediante decantación y filtrado en bodega. El sistema de decantación estática utilizado evita la pérdida de polifenoles, consiguiendo aceites con niveles superiores a 1.000 ppm frecuentemente. Utilizan exclusivamente el cristal o la lata en la envasadora propia.

Además de la marca “Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural”, envasan bajo las marcas “Cortijo de Suerte Alta Picual de Envero” y “Marques de Prado” para el monovarietal arbequino y ecológico.



Actualmente producen 250.000 kg del aceite “Cortijo de Suerte Alta”. Buscan alcanzar esta cifra con el aceite de las variedades manzanilla, arbequina y arbosana de la finca “El Cañuelo” de Sevilla. El 90% de los aceites producidos en las últimas 10 campañas es calificado como AOVE, su acidez máxima es de 0,2 y todos ellos son ecológicos. Su reto es envasar y comercializar con sus propias marcas toda la producción. Actualmente solo lo hacen con el 10%.

Exportan a unos 40 países y habitualmente participan en las principales ferias comerciales, nacionales e internacionales, en misiones comerciales, premios de calidad y diversas actividades de promoción y comercialización. Forman parte de la Asociación QvExtra Internacional de estrictos estándares de producción. Se muestran muy activos en redes sociales para difundir el conocimiento del AOVE entre los consumidores.



Almazara: **Ctra. Albendín-Martos S/N.**
14859 Albendín. (Córdoba).
Oficinas: **C/ Encarnación 4, Bajo Izda.**
Madrid 28013
91 758 47 62
almazara@suertealta.es
www.suertealta.es

 @suertealta
 @suertealta
 @suertealta
 Suerte Alta

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FRUTADO VERDE DULCE

#alimentosdespaña

Olivapalacios, S.L., Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)



El aceite

Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, destacan notas de hierba, alcachofa, tomate, alloza y otras frutas verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada dulce, con amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado y con gran variedad de matices.

Está elaborado con aceitunas de la variedad Picual.

La almazara

Olivapalacios es una empresa familiar dedicada a la producción y envasado de Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad

de aceitunas cultivadas y recogidas en su propio olivar, y procesadas en su almazara. Está situada en Almagro, en la región de Campo de Calatrava considerada zona de producción de aceite de oliva desde tiempo inmemorial, con tierras ricas en nutrientes y clima óptimo para el cultivo del olivo.

La finca agrícola “Los Palacios” es el germen de esta empresa que en 2009 pone en marcha un nuevo proyecto alrededor del olivo: la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de alta calidad, animados por la creciente tendencia a la alimentación saludable y por la posición clave de este producto en la Dieta Mediterránea y en nuestra cultura gastronómica.

“Palacio de Los Olivos” es su marca de AOVE, de variedades

de aceituna 100% Picual y 100% Arbequina elaborado exclusivamente con aceitunas propias. Aceite en el que se cuida desde el árbol hasta el envasado, y priorizando la calidad sobre la producción masiva.

Elaborado con mimo y esfuerzo en su olivar de 280 hectáreas (255 ha. de Picual y 25 ha de Arbequina), su cultivo, sostenible y respetuoso con el medio ambiente, se realiza sobre un singular suelo de origen volcánico y bajo el característico clima manchego. Estas circunstancias aportan matices muy definidos, excepcionales, característicos y únicos, al aceite que obtienen.

El AOVE lo almacenan en bodega para garantizar el máximo frescor y la conservación de todas sus propiedades. Solo envasan aceite de la última campaña, procediendo al envasado a medida que lo demandan los clientes.






Hoy, Palacio de los Olivos es un aceite consolidado entre los AOVES, debido a su exigencia de calidad con la materia prima, a su experiencia adquirida en el proceso de extracción del zumo de aceituna y a la constancia en el esfuerzo por homogeneizar las producciones, sin olvidar el cuidado dispensado a los clientes. La calidad del producto terminado es la suma del esfuerzo de todos.

El resultado de esta entusiasta dedicación es el logro por tercer año consecutivo del número uno en el ranking mundial de aceite de oliva “EVOO World Ranking” en la variedad Picual (campañas 2017- 18, 2018-19; y esta, 2019-20) entre otros premios internacionales de gran prestigio. También forman parte de la Asociación QvExtra Internacional, que integra a los principales y mejores productores de aceite de oliva español exigiendo unos estrictos requisitos de producción.



Ctra. CM 4107 Bolaños de Calatrava-
Daimiel PK 9,5 .
13270 Almagro, (Ciudad Real)
91 308 24 82
info@olivapalacios.es
www.olivapalacios.es

 @palaciodelosolivos
 @Olivapalacios
 @palaciodelosolivos

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FRUTADO MADURO

#alimentosdespaña

Agrícola i Caixa Agrària i Secció Crèdit de Riudecanyes, S.C.C.L.
Riudecanyes (Tarragona)



El aceite

Es un aceite frutado intenso de aceitunas con notas maduras de almendra, manzana y plátano. Se perciben notas de canela y frutos secos. Es muy dulce en boca, almendrado y ligeramente amargo y picante. El conjunto resulta armonioso y equilibrado.

Se obtiene con aceitunas de la variedad Arbequina.

La almazara

La Cooperativa Agrícola de Riudecanyes fue inscrita con el número 1542 en el Registro Oficial de Cooperativas del Campo

del Ministerio de Trabajo en fecha 23/11/1945, según acta fundacional de fecha 21/12/1944. La publicación del alta de la Cooperativa Agrícola, fue en el Boletín Oficial del Estado de fecha 16/01/1946.

Actualmente, y tras la fusión de tres Cooperativas (Vilanova de Escornalbou, Duesaigües y Consumo de Riudecanyes), cuenta con unos 450 socios, de los cuales unos 200 son productores de aceitunas. Desde la campaña 2011-2012 todos los procesos se han realizado en el nuevo molino de aceite, una nave de 1.000 metros cuadrados en las afueras de la villa. Este molino, con maquinaria nueva y de última generación, les permite elaborar un Aceite de Oliva Virgen Extra de la máxima calidad. Solamente producen AOVE de aceitunas Arbequinas.

En el edificio del antiguo molino se ha habilitado un espacio dedicado totalmente al AOVE de Riudecanyes: el centro de sabores del Baix Camp, una agro-tienda y un museo agrícola.

Esta organización cree firmemente en encontrar un equilibrio con la naturaleza, trabajando de manera sostenible. Evitan la producción superintensiva, recolectando las aceitunas como hace cincuenta años, de manera manual. No inducen al olivo a un crecimiento artificial, dejando que el árbol descanse cuando es el momento. Son partidarios de que la naturaleza marque los tiempos. Intentan no alterar el ecosistema, llevando estricto control de los productos fitosanitarios empleados cuando son necesarios, y administrando muy bien los recursos naturales como el agua.

Su filosofía es lograr la máxima calidad por encima de la cantidad y ofrecer un excelente producto cada año sin sobreexplotar los recursos naturales. Producen entre 250Tn y 400Tn por campaña exportando el 25% de su producción.



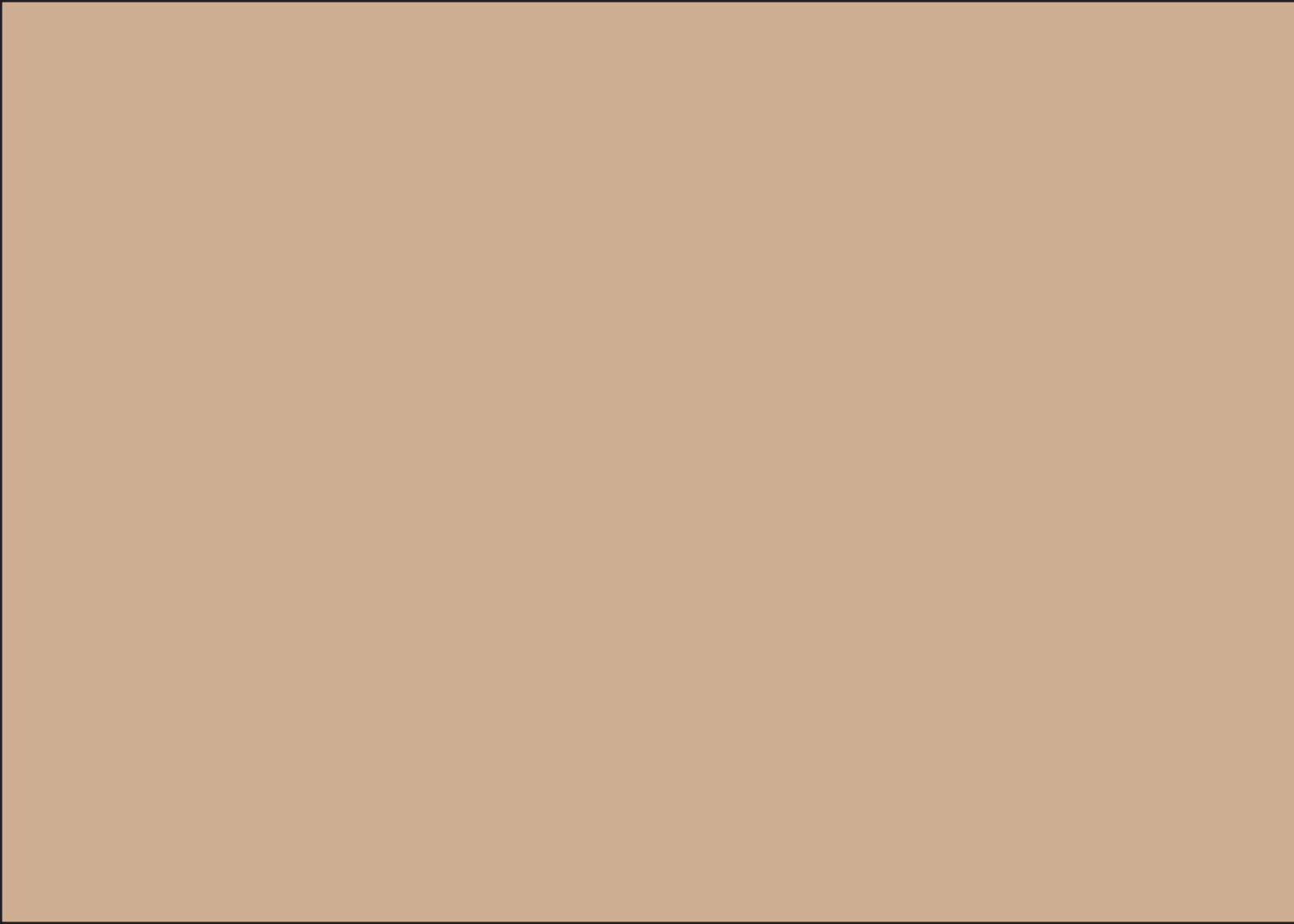
Centran su promoción en las redes sociales, en medios especializados, página web, vídeos promocionales e institucionales, etc... Asisten a ferias nacionales e internacionales y participan en eventos públicos y privados como entregas de premios o actos culturales. Organizan visitas guiadas, actividades como su “Almuerzo entre olivos centenarios”, catas y degustaciones en el museo, durante todo el año. También intentan informar al consumidor en estas actividades sobre la diferencia que existe entre un AOVE de calidad y el resto de los aceites.

Su intención para el futuro es seguir ofreciendo la máxima calidad, continuar creciendo en el mercado de exportación, crear nuevas alianzas con otras marcas reconocidas, y seguir ofreciendo seguridad y tranquilidad a sus clientes, algunos con más de 20 años de relación comercial.



C/ Dilluns, 70.
Riudecanyes 43771 (Tarragona)
977 834011
info@escornalbougourmet.com
www.escornalbougourmet.com

@ave_escornalbou_gourmet
@escornalbou
@Escornalbou
AGRICOLA DE RIUDECANYES



PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR JAMÓN
2020

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN SERRANO U OTRAS FIGURAS DE CALIDAD RECONOCIDAS

#alimentosdespaña

Jamón “Serrano Reserva Escáméz”, ETG Jamón Serrano,
Hermanos Escáméz Sánchez, S.L. Bullas (Murcia)



El jamón

El Jamón Serrano Reserva cuenta con un proceso de curación superior a 20 meses en secaderos naturales. Utiliza un sistema de salazón tradicional en pilas y emplea perniles grasos de cerdos de la región, logrando un jamón con gran veteadado.

Se trata de un jamón cuyas características sensoriales principales son:

#Conformación estilizada y equilibrada. Maza homogénea sin hendiduras ni acanalamientos y codillo redondeado y con un nivel de grasa que arropa bien la zona lateral de la maza. Punta sin grietas.

#Al corte, el aspecto del magro presenta un color rojo intenso homogéneo y brillante. El contenido de grasa es equilibrado tanto de la subcutánea como de la intermuscular, su vetado es uniforme y cuenta con un color blanco-rosado brillante. La grasa subcutánea es amarilla suave.

#Olor a producto madurado-curado.

#Sabor salado ligero, equilibrado y poco manifiesto. Ligero flavor dulzón y a producto madurado-curado y ligeramente picante.

#Textura homogénea, jugosa, fácilmente desmenuzable, de dureza intermedia y con grasa fundente y fluida.

#Buena persistencia en boca y excelente impresión final.

La empresa

Tres palabras describen Embutidos Escámez: TRADICIÓN, CALIDAD y SABOR. Se trata de una empresa familiar ubicada en Bullas (Murcia). Comenzó su andadura en los años 60 y reúne la experiencia de tres generaciones. Sus orígenes se remontan a un pequeño obrador local que no tardó en introducir sus productos a nivel nacional, lo que permitió un rápido crecimiento con ampliación de su plantilla e instalaciones en poco tiempo.

Actualmente, cuenta con un centro de producción de 20.000 m² y un secadero natural situado al pie de la Sierra del Castellar, que reúne unas condiciones climatológicas excelentes. Cuenta con tres líneas de productos: jamones, embutidos y carne fresca de porcino. Tiene capacidad de procesar hasta 400 cerdos diarios, mantener 200.000 unidades de jamones en stock y da empleo a más de 50 trabajadores.

Pretenden ofrecer productos cárnicos de máxima calidad, que mantengan su esencia y sabor diferenciador. Buscan ser referentes en su sector, respondiendo a las necesidades cambiantes del mercado a través de productos aún







más sabrosos, variados y saludables, mediante métodos de producción eficientes y avanzados.

Desde su fundación, Embutidos Escámez se rige por unos valores que les diferencian. Apuesta por sus empleados fomentando un buen clima de trabajo, su formación continua y la promoción de la plantilla, colabora con sus proveedores y cumple con estrictas medidas de seguridad alimentaria; además se muestra responsable con la sociedad y el medio ambiente. Asimismo, se caracteriza por la tradición, la innovación, la calidad, la transparencia y la orientación al cliente adaptándose a la realidad del mercado y por esto, apuesta fuertemente por la digitalización de todos los procesos y la venta online.

60 años de experiencia han permitido perfeccionar una amplia cartera de productos en torno a la carne de cerdo blanco. En Embutidos Escámez son expertos, además de en jamones, de los que se produce 100.000 piezas anuales, en la elaboración de embutidos como el chorizo blanco y rojo, el lomo embuchado, la panceta curada, el salchichón y la sobrasada. A su vez, se ofrece carne fresca al corte. Su característica común es el fuerte compromiso con la calidad.



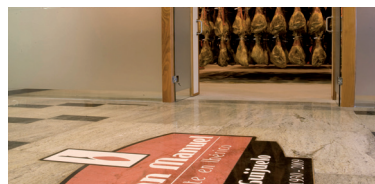
Calle Pino de la Murta S/N
30180 Bullas (Murcia)
968 652 071
www.embutidosescamez.com

 Embutidos Escamez
 @embutidos_escamez
 @embutidosescamez
 Embutidos Escamez

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

#alimentosdespaña

Jamón de bellota 100% Ibérico
“Juan Manuel Hernández, Añada 2016”, DOP Guijuelo
Juan Manuel Hernández, S.A. Guijuelo (Salamanca)



El jamón

Está elaborado con la extremidad posterior del cerdo ibérico, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración. Procede de animales criados en dehesas y alimentados con bellotas y ricas hierbas. Tiene una curación superior a los 48 meses.

Las características sensoriales que definen este jamón son:

#Pieza alargada y estilizada de forma alimonada. Con caña fina y maza bien arropada de grasa. Sin hendiduras ni acanalamiento en la pieza.

#El aspecto al corte se caracterizaba por un color rojo cereza intenso, brillante y homogéneo. Con un nivel de veteado equilibrado en cuanto al tamaño, forma y cantidad de la veta. Proporción de grasa subcutánea equilibrada con color ligeramente amarillento.

#Olor intenso a producto curado en bodega.

#Flavor intenso con notas a frutos secos, bodega y añejo. Sabor salado equilibrado y poco manifiesto. Asimismo sabor ligeramente dulzón.

#Textura de dureza intermedia, jugosa y con grasa fundente que recubre el paladar. Poca fibrosidad.

#Muy buena persistencia en boca e impresión final excelente.

La empresa

La empresa cárnica Juan Manuel Hernández está situada en la localidad de Guijuelo (Salamanca). Más de 80 años de tradición familiar, transmitiendo el buen saber artesanal generación a generación, dando forma y carácter propio a cada producto. D. Juan Manuel Hernández heredó la experiencia y conocimientos de su padre en la fabricación de jamones y embutidos.

Sus instalaciones de más de 20.000 m², están compuestas por sala de despiece, secaderos y bodegas, así como un gran equipo humano que persiguen día a día un producto final único, Arte en Ibérico.

En el sabor se refleja el gusto por una curación tradicional y natural, heredada de varias generaciones, con sencillez y humildad como bases, para conseguir el Arte en Ibérico, sabiendo que el éxito en cada pieza es el fruto del trabajo diario. Además, tradición y tecnología se unen a la constancia y el cuidado de una familia, para que el resultado hable por sí mismo: sabor, aroma, textura y color.

Para conseguir unos productos de calidad, seleccionan su propia

Guijuelo



materia prima, el cerdo ibérico, regulando su alimentación y eligiendo las mejores dehesas para su desarrollo, de este modo consiguen una materia prima excepcional. También procesan el despiece en sus instalaciones, y se encargan de toda la elaboración hasta el producto final.

A pesar de contar con un novedoso sistema de trazabilidad, todo el trabajo de salado, curación y maduración se realiza de forma manual, así como la tradicional apertura y cierre de ventanas de sus secaderos del tiempo y los vientos tan característicos de esta situación geográfica, que la hacen ser un enclave único para la curación del jamón ibérico.

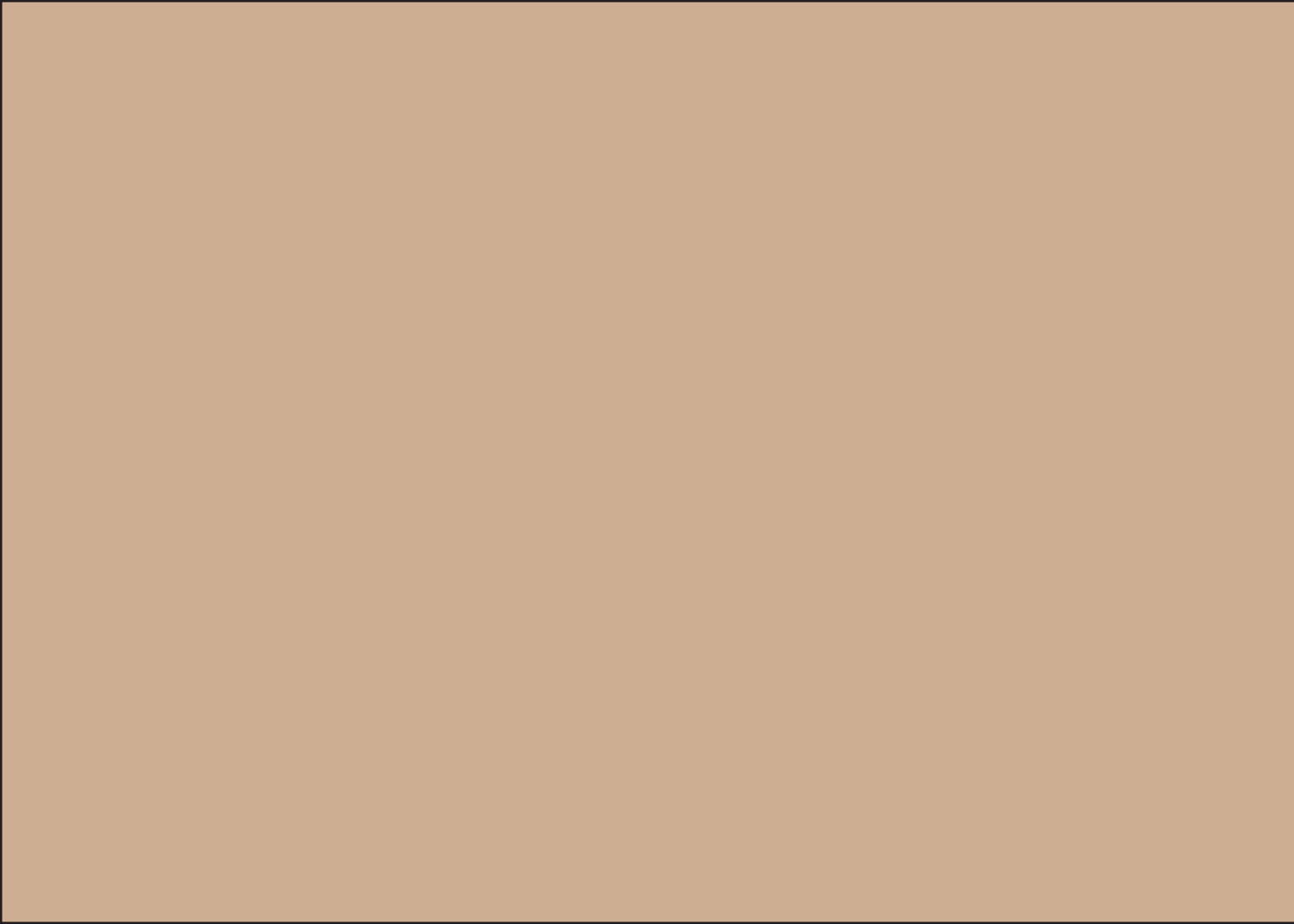
Las medidas de promoción que se desarrollan pretenden fomentar el conocimiento de sus productos y mejorar el posicionamiento del mismo en los diferentes canales de venta. Participa en ferias de carácter internacional y desarrolla acciones de marketing digital.

Juan Manuel Hernández, mira el futuro con optimismo, aunque con cierta incertidumbre por la crisis del COVID 19, confiando que una vez estabilizada esta situación el consumo volverá a niveles de los pasados años, con una tendencia al alza.



C/ San Juan Bautista,
2037770 Guijuelo (Salamanca)
923 58 00 66
info@juanmanuel-sa.es
www.jamonesjuanmanuel.com

Instagram: @jamonesjuanmanuel
Facebook: jamonesjuanmanuel
Twitter: @JamonJuanManuel



PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR VINO
2020

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO EX AEQUO

#alimentosdespaña

Vino “Gran Reserva Fondillón Brotons 1964”, DOP Alicante
Brotons Vinos y Aceites, S.L., Pinoso (Alicante)



El vino

El vino Gran Reserva Fondillón Brotons 1964 está elaborado con uva 100% Monastrell de cosecha tardía de 1964. Se obtiene de manera artesanal. Ha sido envejecido en toneles de roble español del siglo XIX durante más de 50 años.

Tiene un atractivo color caoba. La nariz es inmensa, con aromas a cedro, tabaco, algas, tostadas, caramelo, avellanas y ciruelas pasas. En boca, tiene un toque de dulzura, es agradablemente picante con alcohol mejorado. Tiene un carácter coriáceo, acompañado de un toque de esmalte de uñas y regaliz. Final lleno de energía con una sensación de alcohol totalmente integrada en el paladar posterior.

El fondillón

El fondillón es un vino único en el mundo, protegido por la Denominación de Origen Alicante y reconocido por la Unión Europea como variedad característica.

Es fruto de la sobremaduración de la uva en la cepa, facilitada por las particularidades climáticas de la zona: verano prolongado, falta de humedad y limpieza del ambiente. Es característica su larga vida, por la alta carga de azúcares de la uva Monastrell, que además potencia el color y los aromas. Tiene una crianza mínima de 10 años en toneles antiguos con capacidad de hasta 1200 l, que le dan la carga de madera.

Se trata de un vino complejo, lleno de aromas a fruta madura y madera, abocado o ligeramente dulce y de característico color

ámbar o caoba con detalles dorados. El alcohol que contiene procede exclusivamente de la uva.

El origen de su producción se remonta más allá del siglo XV y estaba relacionado con el sistema de arrendamiento de tierras. En él, las vides debían mantenerse productivas, por lo que se obtenían cosechas de cepas muy viejas en las que se dejaba madurar la uva. Esta uva se procesaba artesanalmente, consiguiendo un mosto espeso y muy dulce. El caldo resultante era conservado en toneles de roble cuyas lías daban como resultado el fondillón.

En los siglos XV y XVI este vino gozaba de gran prestigio entre las clases pudientes y la realeza europea. Tuvo su esplendor en el siglo XVII gracias a los colonizadores y conquistadores españoles, extendiéndose mundialmente. Durante la Guerra Civil desapareció por el abandono de los campos y los saqueos. En estos momentos se está recuperando.

La familia Brotons atestigua mediante legajos de sus antepasados que a finales del siglo XVII ya elaboraban este tipo de vino.

La bodega

La bodega Brotons está ubicada en la pedanía de El Culebrón cerca de Pinoso (Alicante). Trabajan su propio



viñedo y elaboran su especial fondillón desde antes de 1928. Su cava está muy bien conservada, siendo un importante patrimonio histórico.

En 1950, Don Francisco Brotons Alfonso fundó la bodega que tras generaciones llegó a nuestros días. En sus inicios, contaba con una capacidad para 200.000 l y se dedicaba a la elaboración de granel. Después de su reestructuración en 1990, su capacidad aumentó hasta los 400.000 l y optó por la modernización de sus instalaciones para obtener vinos de calidad, sin olvidar nunca sus productos estrella de la variedad Monastrel: Fondillón 1964 o Fondillón 1970.

El equipo que forma esta bodega muestra orgullo en sus orígenes y lucha por mantener la identidad del fondillón, respetando la tradición. Cuida con esmero los viñedos para lograr una materia prima de la más alta calidad. En el proceso de elaboración destaca la excelencia.

Sus fondillones han obtenido importantes distinciones. Todo ello, fruto del cariño, la gran profesionalidad y la implicación demostrada, sin olvidar la innovación y la conservación de las antiguas tradiciones bodegueras.



CULEBRÓN
Roberto Brotons

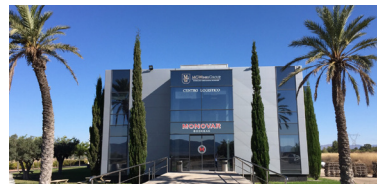
Partida Culebrón, 59,
03658 Pinoso (Alicante)
Telf.: 965477267
Fax: 965477602

pedidos@vinosculebron.com
www.vinosculebron.com

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO EX AEQUO

#alimentosdespaña

Vino Fondillón 50 años “Siempre te Esperaré”, DOP Alicante
MG Wines Group S.L.U. Alicante



El vino

Fondillón 50 años “Siempre te esperaré” es un vino generoso, embocado, de color ambarino, de aroma fragante y persistente sabor. Está elaborado con uvas de la variedad Monastrel 100%, sobremaduradas en cepas viejas en vaso, situadas en las soleadas laderas del valle del Vinalopó. Ha envejecido en toneles monoveros centenarios del siglo XIX de roble americano salvaje, procede del ensamblado de una meticulosa selección de las soleras de más de medio siglo de antigüedad que atesora Bodegas Monóvar, lo que le otorga una gran personalidad.

El fondillón

El fondillón se elabora con uvas de la variedad Monastrel

100%. Tras la vendimia, se somete a uno de los procesos de elaboración más laboriosos del mundo del vino. Debe envejecer un mínimo de 10 años en toneles de roble de al menos 50 años de antigüedad y que antes han albergado añadas de este vino. Utiliza levaduras autóctonas en su fermentación y su grado alcohólico, mínimo 16% vol., siempre es de origen natural.

El fondillón es uno de los vinos más exclusivos del mundo. Ha conservado su nombre tras siglos de historia. Desde el siglo XV hasta finales del XIX fue muy apreciado en las cortes europeas y citado en célebres obras de literatura.

Históricamente ha sido considerado un vino de postre, pero los chefs y sumilleres más vanguardistas sugieren maridarlo con otros alimentos como quesos, salazones, pates, mojama, etc.

Actualmente, el 70% de estas históricas soleras de fondillón se custodia en Bodegas Monovar, de MGWines (Familia Miñano Gómez). Esta firma busca vinos singulares, el cultivo de variedades autóctonas y la conservación del patrimonio enológico. La familia Miñano Gómez ha sido fundamental para impulsar el reconocimiento de este vino, situándolo entre las joyas gastronómicas del mundo.

La bodega

Entre montañas con bosques de pinos y encinas en el Collado de Azorín, entre la Laguna de Salinas y el Valle del Mañán, en pleno paisaje levantino, se encuentra Bodegas Monóvar, en el municipio alicantino de Monóvar. Sorprende su moderno



edificio rodeado de viñedos de la variedad Monastrell.

Se cuenta con las mejores parcelas de esta variedad de uva, en los términos municipales de Monovar y Pinoso, viña vieja de secano, en vaso, orientación solana y tierra blanca. Los viñedos se cultivan bajo un estricto control, pensando en vendimias tardías de Monastrell sobremadurado imprescindible para la elaboración del fondillón.

Entre las paredes de Bodegas Monóvar se respira mucha historia y singularidad. Su interior atesora los toneles monoveros de solera centenaria del célebre vino Fondillón de Alicante, soleras que por su volumen, tradición y calidad son de las más antiguas y prestigiosas existentes de este vino singular y único de más de cinco siglos de historia.



Ctra. Monovar-Salinas CV-830 Km 3,2
03640. Monovar (Alicante)
Tlf: 965 928 857
eva@mgwinesgroup.com
www.mgwinesgroup.com

 @mgwines.group
 @mgwinesgroup
 mgwines-group
 @MGWines_Group

NIPO (papel): 003-20-097-9
NIPO (línea): 003-20-098-4

DL: M-27117-2020

#alimentosdespaña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN