

XXXIV EDICIÓN
PREMIOS
2022

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña

XXXIV EDICIÓN
PREMIOS
2022

 **alimentosdespaña**

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO

XXXIV PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA: EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

La excepcional materia prima que producen y transforman nuestros agricultores, ganaderos, pescadores e industria, junto a la diversidad, calidad y creatividad culinaria de nuestros chefs, ponen de relieve a través de su oferta gastronómica la gran potencia alimentaria que supone nuestro país. Lo cual, unido a los magníficos paisajes en los que se producen todo tipo de alimentos hacen de España un país único.

Conscientes de la riqueza gastronómica que poseemos, desde el Ministerio año tras año apostamos por poner en valor no solo la excelencia de nuestros alimentos, sino también y especialmente el papel que desempeñan el sector agroalimentario y pesquero y todos los eslabones que componen la cadena alimentaria.

Queremos que todos y cada uno de los españoles se sientan orgullosos de vivir en “El país Más Rico del Mundo”, por eso la campaña desarrollada este año da continuidad y refuerza esta idea, con el firme propósito de conseguir que el mensaje cale en todos nosotros y reconozcamos como se merecen la extraordinaria labor de este sector.

Por eso, este año hemos querido que los agricultores, ganaderos y pescadores sean el foco de la campaña compartiendo estrellato con los jugadores de la selección, para que de esta forma sientan la admiración que les tenemos.

Especialmente a las nuevas generaciones de hombres y mujeres que conforman el sector agroalimentario y pesquero y que realizan día a día una gran labor para poner en el mercado una amplia variedad de productos de altísima calidad, ofreciendo miles de posibilidades para satisfacer a los diferentes tipos de consumidores y a los turistas que nos visitan. Ellos son los verdaderos protagonistas, un protagonismo que hemos querido que compartan con las jóvenes promesas de la selección absoluta masculina de fútbol.

Como cada año, desde hace ya 34, no vemos mejor manera de plasmar este apoyo y reconocimiento del Ministerio a todo el sector productor y transformador de alimentos y a todos los que de una u otra forma son parte de él, que a través de los Premios Alimentos de España.

Con este elemento divulgativo queremos dar a conocer el buen hacer de las empresas y entidades distinguidas con estos galardones en su última edición.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2021

PREMIO EXTRAORDINARIO

Hostelería de España, particularizado en los chiringuitos de España y representado, en nombre de todos ellos en Don Francisco Ortega Olalla “Ayo”

PREMIO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Agropal S. Coop. Ltda (Palencia)

ACCÉSIT A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Kalekói S.L., Lalín (Pontevedra)

PREMIO A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Suerte Ampanera C.B., Colmenar Viejo (Madrid)

PREMIO A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

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

PREMIO A LA PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Gambanatural de España, S.L. - Noray Seafood S.L.,
Medina del Campo (Valladolid)

PREMIO A LA COMUNICACIÓN

Adoración Fernández Armero y Enrique Jacinto Trenado por el programa radiofónico “En Clave Turismo” emitido a través de Radio Exterior de España (Rne-Rtve)

PREMIO A LA RESTAURACIÓN

Restaurante El Olivar, de Fernando Martínez Vázquez Parga. Moratalla (Murcia)

**PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2021-2022**

PREMIO ESPECIAL Y PREMIO FRUTADO VERDE AMARGO
Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, S.L., Alcaraz (Albacete)

PREMIO FRUTADO VERDE DULCE
Marín Serrano El Lagar, S.L., Carcabuey (Córdoba)

PREMIO FRUTADO MADURO
Agrodelpa, S.L., (Córdoba)

**PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR JAMÓN
2022**

PREMIO JAMÓN SERRANO U OTRAS FIGURAS DE CALIDAD RECONOCIDAS

“Jamón Serrano 24 - Monte Nevado”, ETG Jamón Serrano
Industrias Cárnicas El Rasillo, S.A., El Rasillo de Cameros (La Rioja)

PREMIO JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Jamón De bellota 100% ibérico “Aljomar”
Jamones Aljomar, S.A., Guijuelo (Salamanca)

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR VINO
2022

PREMIO MEJOR VINO

Vino “Ramón do Casar Nobre 2020”, DO Ribeiro
Ramón do Casar, S.L., Castrelo do Miño (Ourense)

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
2021

PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

HOSTELERÍA DE ESPAÑA, particularizado en los chiringuitos de España y representado, en nombre de todos ellos, en Don Francisco Ortega Olalla “Ayo”



HOSTELERÍA DE ESPAÑA

Hostelería de España es la organización empresarial que representa a los restaurantes, bares, cafeterías y pubs de nuestro país. Se fundó en 1977.

En España la hostelería está formada por más de 315 mil establecimientos que dan trabajo a 1,7 millones de personas y tiene un volumen de ventas de 130.841 millones de euros, con una aportación del 6,4% al PIB de la economía española. Específicamente, los restaurantes, bares, cafeterías y pubs emplean a casi 1,3 millones de personas y tiene una facturación cercana a 99 mil millones de euros, aportando el 4,9% al PIB nacional.

El objetivo principal de Hostelería de España es respaldar y defender los intereses de los empresarios del sector bajo un enfoque práctico, orientado siempre a un resultado que beneficie tanto a sus asociados como a ellos.

Con su trabajo en equipo generan unidad de acción y compromiso compartido. En concreto buscan promover la unidad sectorial, desarrollando sinergias entre asociaciones y relaciones con socios estratégicos. Todo ello procurando transmitir proximidad, cercanía y

confianza en las relaciones con socios y asociados, y buscando la transparencia, el rigor y coherencia en la información y sus actuaciones.

Entre sus actividades se encuentran además el desarrollo y publicación de estudios y análisis del sector, la promoción de la gastronomía y del turismo gastronómico mediante actuaciones como la gestión de los Premios Nacionales de Hostelería o el Día Mundial de la Tapa, así como la formación en diversas materias, desde el manipulador de alimentos hasta ciberseguridad del negocio.

Hostelería de España también trabaja para alcanzar los Objetivos para el Desarrollo Sostenible que, con un horizonte en el año 2030, Naciones Unidas ha promovido en una Agenda que incluye 17 objetivos y 169 metas para los Estados Miembros. En concreto, fomenta la cooperación de los hosteleros en el cumplimiento de objetivos como frenar la hambruna, promover la salud y el bienestar, la educación y la formación de calidad, la igualdad de género, el trabajo decente y el crecimiento económico; asimismo, propiciar ciudades más sostenibles, producción y consumo responsable, acciones por el clima y lograr unas instituciones más sólidas que trabajen por la justicia y la paz.



José Luis Yzuel junto con los miembros del Comité Ejecutivo de Hostelería de España



HOSTELERÍA DE ESPAÑA
Ferraz, 43, 2º Izda.
28008 Madrid

📞 91 352 91 56

cehe@cehe.es
<https://www.cehe.es/>

📘 CEHEhosteleria
📷 CEHEhosteleria
🐦 CEHEhosteleria

PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA



D. FRANCISCO ORTEGA OLALLA “AYO”. CHIRINGUITO AYO

Francisco Ortega Olalla, 'Ayo', es un empresario hostelero muy conocido de Málaga. Los que le conocen destacan que es un hostelero tenaz y constante además de una excelente persona.

Su chiringuito de la playa de Burriana en Nerja lleva abierto más de 54 años. Sus paellas se hicieron famosas a raíz de la grabación de la serie “Verano Azul” en la que participó como actor, interpretándose a sí mismo. A sus 83 años sigue trabajando en su establecimiento que abre los 365 días del año. Toda una vida de superación personal y de esfuerzo que le han granjeado numerosos premios y recompensas, aunque la mayor, como él mismo afirma, es «comprobar el cariño que me tiene la gente».

Ayo es una persona muy activa, fue uno de los primeros en entrar en la Cueva de Nerja y en su juventud destacó como corredor de fondo (su calidad le llevó a formar parte del equipo nacional de maratón en 1969). Comprometido con el deporte, fue Impulsor y cofundador del equipo de atletismo nerjeño con el que colabora y al que sigue apoyando.

El chiringuito, que lleva su nombre “Ayo”, acoge cada año a miles de turistas y habitantes de Nerja no sólo para degustar sus especialidades sino también para disfrutar del ambiente único que allí se ofrece.

Su chiringuito es un lugar para compartir experiencias, disfrutar del buen tiempo, pasar un rato agradable, disfrutar de la playa y desconectar. Desde 1970 hasta hoy en día, más de cincuenta años de experiencia han hecho que la Paella de Ayo, elaborada en paellera gigante a fuego de leña lento y conocida internacionalmente, sea uno de sus platos más populares. Además, ofrecen espetos y ensalada de aguacate, entre otras cosas de su variada y amplia carta, en un ambiente de trato familiar y cercano.

El jurado del Premio Extraordinario Alimentos de España 2021 ha querido a través de “Ayo” reconocer a los chiringuitos, establecimientos singulares vinculados al turismo y las vacaciones que muestran una gastronomía variada y representativa de nuestro estilo de vida.



CHIRINGUITO AYO
Paseo Burriana, 15
29780 Nerja (Málaga)

📞 952 52 22 89 / 665 541 100
ayo@ayonerja.com
<https://ayonerja.com/>

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Agropal S. Coop. Ltda, Palencia



Comienzos de la Actividad

Agropal se funda en 1971 para la comercialización de cereales ante la liberalización del mercado. Formaron esta cooperativa un grupo de agricultores de las comarcas del Cerrato y Tierra de Campos de Palencia para defender la comercialización de sus producciones y dotarla de las estructuras necesarias.

Su acta fundacional refleja: *“El objetivo será la defensa de los intereses de los agricultores y ganaderos abarcando toda la gama de la producción, industrialización y comercialización de los productos agrícolas y ganaderos”*. Esta finalidad está plenamente vigente.

Evolución y desarrollo

En sus más de 50 años ha ido creciendo y diversificando sus líneas de negocio. Actualmente está formada por más de 8.000 familias de agricultores y ganaderos de Castilla y León y Cantabria, más de 500 trabajadores directos y otros 500 indirectos.

Algunos hitos en los últimos años han sido la integración de Nutecal, Quesos Cerrato y otras 14 cooperativas de Castilla y León y Cantabria, y la construcción y puesta en marcha del centro

de alto rendimiento de semilla certificada. Es de destacar, la modernización de la fábrica de quesos que incluyó la generación de calor mediante biomasa de residuos vegetales y de energía eléctrica mediante ISF paneles solares. Además, cuenta con una nueva planta de Nutrición Animal de Alto Rendimiento y la extensión de sus puntos de venta cooperativos.

Filosofía empresarial

Agropal impulsa un modelo que integra toda la cadena: la producción de materias primas agrícolas y ganaderas, su transformación (elaboración de piensos, deshidratación de alfalfa y forrajes, elaboración de queso y leche, envasado y embandejado de carne, legumbres, etc...) y su puesta a disposición de los consumidores mediante sus canales de distribución y puntos de venta cooperativos.

Es la cooperativa de Castilla y León y Cantabria con mayor número de trabajadores y una de las mayores del país.

Productos elaborados y sus características

La cooperativa verifica las semillas de los cereales, alfalfa y otros forrajes que utilizan sus socios, transforman sus producciones en ali-

mentos para el ganado, obtienen leche fresca para envasar y elaborar quesos con leche de oveja, vaca y cabra, y carne de ternera de primera calidad.

Agropal sigue la estrategia “Farm to Fork”, Km 0 y un modelo productivo sostenible, garantizando la trazabilidad.

Datos de producción, comercialización y exportación

En el último ejercicio ha crecido un 27,5 %, superando los 341 millones de € de facturación y comercializando más de 400.000 Tm de cereales, 70.000 Tm de alfalfa y forrajes, 7.000.000 kg de queso, 2.000.000 kg de legumbres, etc. Prevé continuar creciendo en todas las áreas de negocio.

La cooperativa exporta productos como queso, alfalfa y forrajes. Las ventas al exterior de quesos suponen un 3 % del total, exportando principalmente quesos de oveja y mezcla. Sus mercados más destacados son Europa (Bélgica, Holanda y Francia), América (Estados Unidos, México y Guatemala) y Asia (Vietnam,

Corea y China). Las exportaciones de alfalfa, forrajes y paja son fundamentalmente a Emiratos Árabes y otros países árabes y a China.

Cifras, claves y perspectivas de futuro

Agropal se sitúa entre las 10 principales empresas alimentarias de Castilla y León y las 10 mayores cooperativas de España.

La cooperativa ha crecido en casi todas las actividades consolidándose en la comercialización de cereales, alfalfa y forrajes, fertilizantes, combustibles, fitosanitarios, semillas, piensos compuestos y mezclas para alimentación animal, carne de vacuno y ovino, leche, queso y legumbres.

Es un referente por la apertura de nuevos centros, almacenes y tiendas dotando de servicios básicos y generando empleo en zonas rurales marginales.

Pretende seguir dando valor añadido a sus producciones y continuar elaborando alimentos de gran calidad, para lo que persistirán en su esfuerzo en innovación.



AGROPAL
GRUPO ALIMENTARIO

AGROPAL S.COOP.
Calle Francia, 52
34004 Palencia

📞 979 16 51 16

✉ info@agropalsc.com

🌐 www.agropalsc.com

📘 @Agropalsc

📷 @Agropal_sc

🐦 @AgropalSC

ACCÉSIT ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA MODALIDAD INDUSTRIA ALIMENTARIA

Kalekói S.L., Lalín (Pontevedra)



Origen y objetivos

Kalekói es un obrador de productos lácteos, fundado por Susana Aguiar y Álex Moure en febrero de 2015. Ambos nacieron en el interior de Galicia, y tras varios años trabajando en empresas ajenas, vuelven a su pueblo natal con la ilusión de poner en marcha su propio proyecto. Basándose en sus raíces familiares, buscan la continuidad de la ganadería fundada hace más de 50 años.

Las instalaciones de Kalekói se encuentran en la localidad de Lalín, en pleno corazón de la Comarca del Deza, una de las zonas con mayor producción ganadera. La ganadería familiar que les abastece de leche se localiza en el ayuntamiento limítrofe de Rodeiro.

Posee un ciclo cerrado de producción que le permite controlar todos los procesos desde la obtención hasta la comercialización. La materia prima solo procede de la ganadería familiar. Con esa leche se elabora yogur y kéfir, y se envasa leche fresca pasteurizada.

Con la puesta en marcha de Kalekói se llevaron a cabo importantes cambios en el manejo de la explotación ganadera buscando su sostenibilidad. Se aumentó la tierra disponible para la producción de forrajes propios y se mejoró

el bienestar animal. Su objetivo era mejorar la calidad de la leche y obtener un producto diferenciado desde su origen. Además, se mejoraron las prácticas responsables social y medioambientalmente con una gestión sostenible de los recursos naturales de proximidad y potenciando el medio rural.

Su objetivo desde los inicios es valorizar la leche y ofrecer un producto natural y cuyo sabor recuerde a los lácteos de siempre.

Además, han apostado por la elaboración de un producto más saludable, utilizando vacas que producen leche A2, leche ausente de beta-caseína A1. La leche A2 permite una mejor asimilación de los nutrientes y reduce las molestias gastrointestinales en las personas más sensibles, obteniendo productos lácteos más tolerantes.

Kalekói ha sido la primera empresa gallega en sacar una gama de yogures elaborados con leche A2.

Productos

La línea de yogures de Kalekói destaca por su calidad y sabor, un yogur cremoso con un sabor de matices únicos característicos de la leche empleada. Se mantiene la esencia de elabo-

rar un producto natural conservando la receta familiar. En su proceso de elaboración se cuida la materia prima, no se estandariza la leche aportando nata, leche en polvo o concentrado de proteína. La base de todos sus yogures es la leche y los fermentos naturales.

Buscando ser más sostenible emplea envases 100% reciclables y ausentes de plásticos. Además, prioriza trabajar con proveedores de cercanía contribuyendo así a la reducción de la huella de carbono.

Comercialización

Desde la apuesta por la gama de productos elaborados con leche A2, la facturación de Kalekói y el reconocimiento de marca han crecido de forma significativa.

Actualmente sus productos están presentes en las principales cadenas de distribución regionales de Galicia. El sector retail representa el 90% de sus ventas frente al 10% del sector Horeca.

Además, durante el 2021 han reforzado la capacidad de producción sin perder los procesos

artesanales y han diseñado un programa para adaptar más explotaciones ganaderas locales a la calidad exigida por Kalekói. De este modo, las ganaderías se podrán incorporar como proveedoras de leche de Kalekói. Gracias a esto, se dispone de capacidad de crecimiento para expansión a nivel nacional a corto plazo.

Reconocimientos

En su corta trayectoria, desde el 2015, son varios los reconocimientos obtenidos:

- 1º Premio en el 2º Concurso de proyectos empresariales “Semete Verde de Monforte”. (2016)
- Premio emprendedor por la Asociación de Empresarios del Deza. (AeDeza 2016)
- Premio emprendedor por la Asociación de Jóvenes Empresarios de Galicia. (AJE 2016)
- Premio Cantábrico excelente en la categoría de Calidad Alimentaria (2017).
- Premio a las Mujeres Maruja Gutiérrez Empresaria Innovadora (2018).
- Premio a la empresa más destaca en la innovación de productos gastronómicos (Ayuntamiento de Lalín - 2019)

Kalekói

KALEKÓI S.L.
Bergazos, 36,
36500 Lalín (Pontevedra)

📞 979 16 51 16

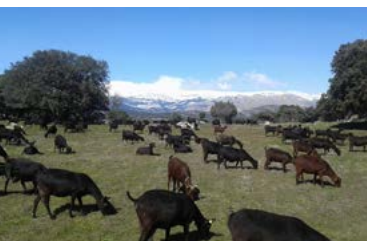
kalekoi@kalekoi.com
www.kalekoi.com

📘 www.facebook.com/kalekoiSL
📷 [kalekoi_lacteos](https://www.instagram.com/kalekoi_lacteos)
🌐 www.linkedin.com/company/kalekoi/

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Suerte Ampanera C.B., Colmenar Viejo (Madrid)



Introducción

La Empresa Suerte Ampanera fue creada en 1997 por los hermanos Rafael y Alfredo González Torres. Cuenta con una de las mejores ganaderías de cabra raza Murciano-Granadina, un centro lácteo de transformación de la leche de sus cabras, un almacén y oficinas con departamentos de calidad, gestión comercial, distribución y atención al cliente.

La finca está situada en el Parque Regional de la Cuenca Alta del Manzanares, a 30 km de Madrid. Los pastos, encinas y plantas aromáticas sirven de alimento a su ganadería de 2.500 cabezas. El centro lácteo de transformación está muy cerca de la ganadería.

La explotación racional y ecológica de la tierra y la elaboración de alimentos ecológicos de calidad, fielmente ligados al ecosistema, ha sido la filosofía de la empresa desde su fundación.

Productos Elaborados

Elaboran yogures, leches fermentadas y quesos, todos de Cabra y Ecológicos:

- Yogur Natural y Yogur Desnatado
- Bífidos, Kéfir, Laban
- Queso de Cabra Moho Blanco

- Queso Madurado de Cabra
- Queso Azul de Cabra
- Queso Fresco de Cabra y Queso Añejo de Cabra

Evolución y desarrollo de la empresa

Desde el principio querían desarrollar una actividad ganadera con transformación propia, respetuosa con el medio ambiente y viable económicamente. Comenzaron con 100 cabras y unos 30.000 litros de leche al año. Su propósito era ofrecer a los consumidores alimentos que les pudieran sorprender. Desde entonces han ido creciendo y teniendo éxito con sus productos. En la actualidad con sus 2.500 cabras tienen una producción de unos 884.000 l de leche al año.

En 2021 han elaborado 68.000 kg de queso y 275.000 kg de diferentes yogures y leches fermentadas. La facturación ese año fue de alrededor de 2.100.000 €. Sus elaboraciones se comercializan en el mercado nacional, llegando a todas las provincias. Están presentes tanto en grandes superficies, como en los pequeños comercios.

Descripción de la actividad Ganadera. Sostenibilidad Ambiental

La producción de leche y su transformación, cuenta con el Certificado Europeo Ecológico.

Su ganadería es extensiva. Con espacio suficiente en la finca, las cabras salen a pastar diariamente si las condiciones climatológicas lo permiten. Para complementar su alimentación les proporcionan forrajes y cereales ecológicos, mediante sistemas automatizados. Tienen una instalación solar fotovoltaica que cubre el 30% de las necesidades energéticas de la explotación, así como una moderna sala de ordeño.

Apenas se generan residuos, ya que el suero de la leche es utilizado como alimento para las cabras, sirviendo como aporte de proteínas y minerales. Destinan todo el estiércol al abonado de sus tierras, enriqueciendo así el suelo.

Descripción de la Industria Láctea

No utilizan aditivos de origen sintético ni transgénico en la quesería. Disponen de modernas máquinas que combinan con métodos artesanales de elaboración, para cuidar al máximo el procesado de la leche, garantizar las condiciones higiénicas y dignificar el trabajo.

Suerte Ampanera está asociada a Ecoembes S.A., aportando la tasa económica correspon-

diente al coste del reciclado de sus envases. Cuenta con Certificado Ecológico desde el año 1997, M Producto Certificado desde el año 2015 y Certificado IFS Food de Calidad Alimentaria desde el año 2019.

Últimos Reconocimientos y Premios

- En 2021, obtuvo doble premio de la Asociación Agroecológica CAM: a la Sostenibilidad Ambiental, y a la Equidad y Valores Sociales.
- Máximo Galardón del Ayuntamiento de Colmenar Viejo a Suerte Ampanera, al Compromiso Ambiental. 2018.
- 3º Premio Quesos de Cabra Jóvenes en Certamen Mejores Quesos de España en Salón Gourmet 2018.

También hay que mencionar que en 2015, obtuvo el Primer Premio al Mejor Queso Ecológico en el Concurso del Salón Internacional del Gourmet, y en 2011 el Premio Alimentos de España al Mejor Queso del año y mejor Queso de Producción Ecológica.

Después de 25 años de dedicación, Suerte Ampanera es un referente en la ganadería ecológica en España.



SUERTE AMPANERA, C.B
 Domicilio Fiscal: C/ Nardos 13, 28770
 Colmenar Viejo (Madrid)
 Oficinas y centro lácteo: Avda. de los Reyes 3-B,
 28770 Colmenar Viejo (Madrid)
 Granja: Ctra.M-607 km.39,200. Polígono 25.
 Colmenar Viejo (Madrid)

☎ 91 845 90 59

✉ info@suerteampanera.com
 www.suerteampanera.com

🌐 <https://www.facebook.com/suerte.ampanera.3>

📷 <https://www.instagram.com/suerteampanera/?hl=es>

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

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



Historia

Aceites García de la Cruz lleva más de 145 años cuidando sus olivos y el zumo que de ellos se obtiene. Cinco generaciones de aceiteros han trabajado por la calidad, desde Federico Serrano en 1872, hasta los actuales gerentes: los hermanos Fernando y Eusebio García de la Cruz Pascual, que gestionan la empresa desde sus dos sedes oficiales en España y EEUU. La compañía ha pasado de ser un pequeño negocio familiar, a una de las empresas con mayor vigor y proyección en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra.

La privilegiada localización de los olivares, el trabajo activo por el desarrollo de la biodiversidad en ellos, las condiciones climáticas apropiadas para este cultivo, las características concretas del suelo, el conocimiento asimilado a lo largo de tantos años, y su combinación con las nuevas tecnologías les han permitido obtener un AOVE de primera calidad.

Con presencia en los cinco continentes, en más de cuarenta y dos países, ha obtenido las más importantes certificaciones que avalan su calidad internacional, como IFS y BRC, certificaciones de producto ecológico como 834, JAS Japón, NOP EE. UU. y medioambientales como ISO14001, o Halal, Kosher, entre otras.

Productos comercializados y exportación

En su cartera de productos cuentan con diversas gamas y presentaciones de AOVE para adaptarse a distintos clientes:

- **Prestige:** Aceites Premium realizados con aceitunas recolectadas en verde que permite obtener unas propiedades organolépticas muy superiores.
- **Heritage:** Aceites de alta calidad elaborados con un solo varietal, con aceitunas recolectadas en el momento óptimo de maduración.
- **Esencial:** Aceite de calidad superior elaborado con aceitunas recolectadas cuando ya están maduras.

En 2021 García de la Cruz facturó 95.357.985 euros, lo que supone un incremento desde 2016 hasta la actualidad del 115%. Este espectacular crecimiento ha sido posible gracias a la aspiración constante a la máxima calidad, a su comprometido equipo humano y al asesoramiento comercial que han prestado siempre a su clientela.

Sus principales mercados son Japón y EE. UU., seguidos de Italia, Francia, Perú, Chile, Canadá y Alemania.

Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiental e I+D+I

La calidad, la seguridad alimentaria y medioambiental y el I+D+I son principios fundamentales de la compañía. Cuenta con un vanguardista Departamento que efectúa controles exhaustivos, desde la recogida del fruto hasta la entrega del aceite al cliente. De igual modo, se encarga de mantener actualizados todos los sistemas de calidad y medio ambiente que tienen implantados en la empresa y avalados por los certificados internacionales. Además, disponen de un equipo de doce expertos catadores que seleccionan el aceite adecuado en función del perfil que demanda cada mercado.

Sostenibilidad y desarrollo rural

La preocupación por el desarrollo sostenible ha estado siempre presente en la trayectoria de esta empresa. Llevan implementados siste-

mas de protección del medio y fomento de la biodiversidad, tanto en fábrica como en los olivares, desde hace una década. Su objetivo ha sido reducir al máximo el impacto que supone el desarrollo de la actividad fabril en el medio ambiente, así como mantener su campo libre de pesticidas y herbicidas apostando por un mínimo laboreo que permita conservar la flora y fauna del suelo.

El desarrollo de las áreas rurales para eludir la despoblación del territorio es una gran inquietud en nuestros días y también en esta entidad. Desde García de la Cruz priorizan este tema, y el 95% de su plantilla está integrada por trabajadores de la zona. Los puestos de trabajo directos se han incrementado en el último año en un 20%. De forma indirecta, se generan en torno a 80 puestos de trabajo más. Es importante mencionar que la plantilla de García de la Cruz se compone en un 60% de mujeres y un 40% de hombres.



ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ
C/ Reyes Católicos, 23
45710 Toledo

☎ 925 46 04 96

✉ aceites@garciadelacruz.com
www.garciadelacruz.com

📘 [aceitesgarciadelacruz](https://www.facebook.com/aceitesgarciadelacruz)
📷 [@garciadelacruzoliveoil](https://www.instagram.com/garciadelacruzoliveoil)
🐦 [@GarciadlacruzES](https://twitter.com/GarciadlacruzES)
📺 [Aceites García de la Cruz](https://www.youtube.com/AceitesGarcia)

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

Gambanatural de España, S.L.- Noray Seafood, S.L., Medina del Campo (Valladolid)



Evolución y desarrollo de la empresa

En Medina del Campo en plena meseta valli-soletana, está situada la granja en la que el equipo de Noray trabaja para criar, de forma natural y sostenible, el mejor langostino posible: ultra-fresco y libre de sulfitos.

Gracias a los años de inversión en I+D, a la perseverancia del grupo y a la integración de todos sus procesos, esta empresa se ha convertido en un referente de la acuicultura sostenible en Europa. Han desarrollado un conjunto de protocolos para controlar la alimentación y todos los parámetros necesarios para reproducir las condiciones ideales del hábitat del langostino a lo largo de todo su ciclo vital. El resultado es su modelo “Climate Smart”, el cual emplea un sistema de Tecnología Microbiana completamente estable y sostenible.

Sostenibilidad

En Noray utilizan un sistema de eficiencia energética para la recuperación del agua y gestión de los residuos, y están comprometidos con la reducción de CO2 en los procesos de transporte, embalaje y reciclaje. Sus esfuerzos en pro de la sostenibilidad han sido reconocidos con la certificación ASC, es la primera y única gran-

ja de langostinos bajo techo del mundo con la mencionada certificación.

El Producto

Los langostinos Noray son perfectos para multitud de elaboraciones tradicionales o como alimento dentro de una dieta equilibrada. Además, es destacable que no contienen sulfitos y son aptos para consumir en crudo (calidad sushi).

Su textura y sabor han sido avalados por los consumidores y reconocidos por algunos de los mejores Chefs actuales. Buen ejemplo de ello es la obtención del máximo reconocimiento (3 estrellas), en los prestigiosos premios “Superior Taste Award 2022”, que el International Taste Institute celebra cada año en Bélgica. Este organismo encargado de la valoración está formado, entre otros, por un jurado de 200 chefs con Estrella Michelin.

Es un langostino versátil, con sabor y textura inigualables, que destaca por su pureza, alta calidad y disponibilidad durante todo el año.

Filosofía empresarial

Su misión es ofrecer el mejor langostino nacional, garantizando la máxima satisfacción de los

clientes y poniendo en marcha una acuicultura sostenible y eficiente, con impacto positivo en el entorno y velando por la protección del medio ambiente.

El objetivo es liderar la producción mundial del langostino, con la más alta calidad y sostenibilidad, y con una firme postura a favor de la innovación y la tecnología.

Sus valores son:

- La calidad: trabajan para ofrecer el mejor langostino del mercado.
- La salud: creen firmemente en su método que no añade sulfitos, ni cualquier otra sustancia al producto.
- La sostenibilidad y la economía circular: su modelo garantiza la reducción de emisiones y residuos en todas las fases de producción.
- La Innovación: consideran que es la clave de su éxito y favorecen el desarrollo de investigación en todos los aspectos de su modelo de negocio.

- Confianza en el equipo: es a lo que deben el progreso de la compañía. Sus componentes son personas entusiastas, que comparten el mismo ideario.
- Espíritu local: creen y se apoyan en la comunidad cercana para seguir creciendo.

Comercialización y perspectivas de futuro

Con una capacidad anual de producción de 50 TM. Actualmente su principal mercado es el español, con unos datos de consumo de este alimento muy superiores a la media europea. También trabajan en otros mercados internacionales como Noruega y Austria entre otros, donde este langostino tiene gran acogida. Actualmente están concentrados en incrementar el mercado nacional, sin olvidar la apertura sostenible a otros mercados.

La granja de Medina del Campo está en pleno proceso de ampliación de instalaciones. Un plan audaz, con el cual quieren multiplicar por 10 la capacidad de producción en un periodo de dos años. Todo ello es posible gracias a la demanda creciente de su langostino fresco y sostenible.

NORAY
EL LANGOSTINO
fresco y sostenible

NORAY SEAFOOD, S.L.
Carretera Olmedo, km 2,5
47400 Medina del Campo (Valladolid)

📞 983 81 04 30

pedidos@norayseafood.com

www.norayseafood.es

📷 @noray_seafood

🌐 NORAY Seafood

📺 NORAY Seafood

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Adoración Fernández Armero y Enrique Jacinto Trenado por el programa radiofónico “En Clave Turismo” emitido a través de Radio Exterior de España (RNE-RTVE)



EN CLAVE TURISMO

"En Clave Turismo" comenzó su emisión el día 29 de octubre de 2018. Se trata de un programa radiofónico de Radio Exterior de España-Radio Nacional, la emisora pública que desde que nació hace 79 años actúa como "la voz de España en el mundo".

Este programa, que tiene una duración de 25 minutos y se emite de lunes a viernes, es un espacio con vocación viajera por todos los rincones de nuestro país, en el que se abordan no solo los lugares más encantadores para conocer, sino todo aquello que nos hace disfrutar de una nación como la nuestra: nuestros mejores alimentos, la mejor gastronomía, nuestros vinos y bodegas o las fiestas populares más tradicionales.

A través de él se quiere mostrar el gran patrimonio monumental, artístico, natural, cultural y gastronómico de España, junto a sus protagonistas: los productores locales, los agricultores, los ganaderos, los pescadores...

"En Clave Turismo" se emite para todo el planeta en Onda Corta. Asimismo, se difunde a través de Internet por la web del mayor y principal medio de comunicación de nuestro país: Radio Televisión Española. En esta web se pueden

seguir todos los programas, a cualquier hora y desde cualquier rincón del mundo, gracias a los podcasts. Se transmite también a través de la Televisión Digital Terrestre.

Las estimaciones propias de Radio Exterior hablan de una audiencia de 2 millones de personas para la emisión a través de Onda Corta. Habría que sumar, además, a los oyentes en Internet, podcast y TDT.

Es destacable que desde que apareció la pandemia del COVID, el programa ha mantenido una atención especial a sus repercusiones en el turismo, la alimentación, la gastronomía y la hostelería. Igualmente se ha homenajeado a los sectores que han permanecido en activo durante el confinamiento.

En la actualidad los alimentos de España y nuestra gastronomía constituyen uno de los signos de identidad de nuestro país y tienen un papel clave en el turismo. Los turistas que nos visitan tienen que alimentarse cada día, pero además y según diversas encuestas, en torno al 15% de ellos, lo hacen por motivos gastronómicos. Valoran tanto la calidad de nuestras materias primas, como la forma de cocinarlas y el acto social que significa comer en nuestros restaurantes y bares.



radio exterior
rne

EN CLAVE TURISMO
RADIO EXTERIOR DE ESPAÑA-RNE
Radio Televisión Española
Avda. Radio Televisión, 4
28223 - Pozuelo de Alarcón. Madrid

① +34 91 346 20 40 / 66 / 67

www.rtve.es
www.rtve.es/radio/radio-externor/
www.rtve.es/play/audios/en-clave-turismo/

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN

Restaurante El Olivar, de Fernando Martínez Vázquez Parga, Moratalla (Murcia)



El Restaurante

En el año 2000, Firo Vázquez, catador oficial y miembro fundador del Panel de Cata de aceite de la Región de Murcia, decide poner en valor el aceite de oliva virgen extra y sus cualidades abriendo “El Olivar”.

El restaurante nace con el objetivo de mostrar las bondades del AOVE y sus aplicaciones culinarias, tanto en su uso cotidiano como en la alta gastronomía.

El local está enclavado en mitad de la Sierra de Moratalla, un paraje único rodeado de naturaleza y olivos. Esta idílica ubicación armoniza con el angosto trazado de las calles empinadas, llenas de historia.

Suelos de piedra, paredes de color albero, techos de madera y aperos tradicionales, forman parte de la acogedora decoración que acompaña al disfrute de su carta, confeccionada para resaltar variedades, tipos y usos de distintos AOVES, con diferentes técnicas de cocina, que son la seña de su identidad culinaria.

La cocina

La cocina de “El Olivar” tiene memoria, sustancia, pasión y es reflejo de la cultura gastronómica de Moratalla, tan rica como variada.

En “El Olivar” se pone al servicio del comensal un sinfín de recetas tradicionales elaboradas con nuevas técnicas de cocción, conservación, elaboración y regeneración.

Las materias primas utilizadas pertenecen a circuitos cortos de comercialización, muchas de ellas son del propio huerto o de agricultores, pescadores y ganaderos del entorno más próximo.

Los clientes son los protagonistas, y Firo y su equipo se esfuerzan para que la experiencia sea recordada como única y portadora de información y valor gastronómico.

Para ello son recibidos con un carro de AOVES y una breve introducción a la Cata del aceite. Además, todos los comensales son obsequiados con su App GastrOleum, que incluye el mundo cultural del AOVE. Al finalizar, ofrecen a

los comensales un breve resumen escrito de su experiencia, y la posibilidad de comprar en su tienda el AOVE "Flor de Cuquillo", monovarietal de la comarca.

Innovación

El chef Vázquez ha desarrollado una nueva manera de clasificar el AOVE por su uso, que facilita el acercamiento del comensal al mundo oleícola, y culmina con la creación de la App *GastrOleum*, gratuita, bilingüe y multiplataforma.

En el desarrollo de su cocina, su colaboración con la Universidad de Murcia, le ha llevado a conseguir dos elementos innovadores: los papeles comestibles y las elaborinas.

Los papeles comestibles, exclusivos, irresistibles y divertidos, sirven para decorar un plato y con ellos han aportado al mundo gastronómico novedosas técnicas de cocina.

Las elaborinas, unas harinas obtenidas a partir de platos cocinados que conservan todas las propiedades organolépticas y nutricionales,

surgieron en colaboración con un equipo del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia. Actualmente, en colaboración con el Servicio de Estomatología I de la Facultad de Odontología de la Universidad Complutense de Madrid, se están estudiando sus posibilidades de uso en pacientes con problemas de deglución o masticación.

Reconocimientos

- Recomendación de la Guía Michelin 2022.
- 2 SOLES de la Guía Repsol 2022.
- Premio Valores del Papel Natural 2018.
- Premio Nacional de Hostelería - Innovación 2014.
- Certificado Excelencia Tripadvisor 2016-2017- 2018.
- Primer SOL de la Guía Repsol en Murcia (desde 2011).
- Premio Mercurio a la Promoción Turística de la Región de Murcia 2008.
- Certificado con la Excelencia Europea de Calidad EFQM en 2006.
- Certificado con la Q de Calidad Turística durante más de 10 años (desde 2002).



RESTAURANTE EL OLIVAR
C/ Carretera de Caravaca, 50
30440 Moratalla (Murcia)

☎ +34 968 72 40 54

elolivar@moratalla.com
www.restauranteelolivar.es
www.gastroleum.com

📌 @ElOlivardeMoratalla

📷 @el_olivar_es

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2021-2022

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



Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, S.L. (AESA), Alcaraz (Albacete)



El aceite

“O’Oleum de la Vía Verde” es un AOVE ecológico elaborado con las principales variedades españolas: Picual, Cornicabra, Hojiblanca y Arbequina. Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz (en adelante AESA) ha querido homenajear con este aceite la grandeza varietal española. Su elaboración se inició a finales del mes de octubre de 2021 y se realizó por separado en cada variedad, para posteriormente ensamblarlas en distintas proporciones con el fin de dotar a O’Oleum con las mejores características organolépticas de cada una de ellas.

Se trata de un AOVE frutado muy intenso de aceitunas verdes y 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. Se trata de un aceite equilibrado, con variedad de matices y armónico.

Además, AESA envasa otros aceites bajo las marcas: OLV y Almazara Alcaraz, ambos elaborados con aceitunas de las variedades Picual, Arbequina y Cornicabra, en distintas proporciones, adaptándose así a las exigencias de los

distintos consumidores. Son aceites ecológicos que aúnan equilibrio aromático, frutado agradable, picor y amargor con alto contenido en polifenoles.

Historia

AESA fue fundada en 2008 por una agrupación de pequeños productores de aceituna de la Sierra de Alcaraz (Albacete) en una zona rodeada de espacios naturales protegidos. La empresa apostó desde sus inicios por la calidad, el respeto al medio ambiente y el desarrollo rural. Sus objetivos son la ecología, sostenibilidad, responsabilidad social, seguridad alimentaria, calidad e innovación.

Seis años antes del comienzo de su actividad los agricultores iniciaron este proyecto certificándose como productores ecológicos.

En sus inicios molturaban 800.000 kg, desde entonces se han ido incorporando agricultores al proyecto llegando a molturar actualmente 4 millones de kilos. Hoy cuenta con 122 socios.

En sus 14 años de existencia ha obtenido importantes reconocimientos nacionales e internacionales que avalan la filosofía de la empresa, dándole visibilidad.



La Almazara

La almazara, situada próxima a la localidad de Alcaraz, cuenta con instalaciones visitables de última generación. Se cuida la calidad del aceite durante todo el proceso de elaboración desde el campo hasta el envasado, pasando por la recepción de la aceituna. Está certificada en la norma 834 que aprueba la producción ecológica para la Unión Europea. También cuenta

con certificación ecológica para Suiza, Estados Unidos, China, Japón y Brasil y producen con el certificado Kosher. Exporta a estos países tanto a granel como envasado.

Su apuesta por la innovación les ha llevado a la utilización de aceites vegetales para los equipos de recolección y elaboración, así como la utilización en sus instalaciones con bandas alimentarias y elementos de manejo de aceite y aceituna, libres de ftalatos, con lo que sus aceites reducen la presencia de Mosh-Moah y ftalatos a niveles imperceptibles, garantizando así la seguridad alimentaria de todos sus productos.

También está dando los primeros pasos para desarrollar el óleo-turismo a través de rutas por el olivar, visitas a la almazara y catas de aceite, contribuyendo así a difundir la cultura del aceite tan importante para España.



AGROPECUARIA ECOLÓGICA
SIERRA DE ALCARAZ S.L.
Vía Verde de la Sierra de Alcaraz, S/N
02300 Alcaraz (Albacete)

📞 967 38 05 77

✉ oficina@almazaraalcaraz.com
www.almazaraalcaraz.com

📘 <https://www.facebook.com/aesabio>

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



Marín Serrano “El Lagar”, S.L., Carcabuey (Córdoba)



El aceite

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.

Está elaborado de aceitunas de las variedades Hojiblanca y Picual.

La almazara

Marín Serrano “El Lagar”, SL es una empresa familiar dedicada a la fabricación de aceite desde 1968. Inicialmente D. Federico Marín Pérez y D. Pedro Miguel Serrano Camacho ejercían la actividad de forma independiente pero en 1978 se constituyeron en sociedad fundando Marín Serrano “El Lagar”.

La almazara está situada en la población de Carcabuey (Córdoba), enclavada en el Parque Natural de la Sierras Subbéticas y perteneciente a la DOP de Priego de Córdoba, donde se producen excelentes AOVEs debido a sus condiciones climáticas y suelos. Sus olivares están situados en pleno Parque Natural, donde se encuentran

las fincas familiares centenarias de marco tradicional El Barranco o La Regidora, de las que recolectan las aceitunas con las que elaboran el AOVE de alta calidad de variedades tradicionales como Hojiblanca, Picuda y Picual. Estas fincas tienen un seguimiento técnico especial donde se unen labores tradicionales y sostenibles.

Su producción media es de 9.000.000 kg de aceitunas con una capacidad de molturación de 300 tn diarias en 3 líneas con una maquinaria actualizada para la elaboración de los aceites y con un control exhaustivo de la calidad. Con el fin de aumentar el volumen de entrada de aceitunas en la almazara disponen de varios puntos de recepción localizados en distintas localidades con son Rute, Cabra, Lucena y Montemayor.

Su aceite se comercializa tanto en el mercado nacional como en el internacional, siendo más influyente el mercado nacional. Su objetivo más próximo es incrementar la exportación en formato envasado.

Marín Serrano también destaca por sus formatos familiares Maeoliva y Señorío del Lagar (Sin Filtrar), de aceite procedente de aceitunas de sus fincas pero de una recolección más tardía comprendida entre las 2 últimas semanas de noviembre y primeros de diciembre.



A lo largo de los años, Oleosubbetica ha obtenido importantes reconocimientos, pero este año ha sido el más exitoso. Además del Premio Alimentos de España como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en Frutado Verde Dulce 2021-2022, han sido galardonados como el Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra del Mundo con DOP e IPG en el Salón del Gourmets de Madrid y Premio a la

Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra en gran producción en Terra Oleum.

Este año la empresa inició la puesta en marcha de una instalación fotovoltaica de autoconsumo y desde hace más de 40 años gestionan una caldera de biomasa que utiliza como combustible el hueso de las aceitunas.



MARÍN SERRANO "EL LAGAR", S.L.
C/Carmen, 24
14810 Carcabuey (Córdoba)

📞 957 55 30 45

✉ ellagar@marinserrano.es

🌐 Olesubbetica Marín Serrano

📷 @marinserranoellagar

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

Agrodelpa, S.L., (Córdoba)



El Aceite

Es un aceite frutado intenso de aceitunas 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. Se obtiene con aceitunas de la variedad arbequina.

Historia

Sebastián Delgado Castelanotti, tras más de treinta años de trayectoria profesional en el sector, funda en 1992 la empresa Agrodelpa, S.L. En 1998 decide construir la Almazara San Andrés, que hoy es la sede logística de la empresa, ampliando así la cadena de producción.

Actualmente cuentan con 230 ha destinadas al cultivo de olivar. Sus explotaciones, de carácter semi-intensivo con más de 50.000 olivos, se extienden por Santaella, La Carlota y Écija.

El aceite Castelanotti lleva comercializándose en España desde el año 1993 y en el año 2000 se introduce por primera vez en el mercado internacional. Paulatinamente su AOVE se ha ido dando a conocer en el extranjero. Hoy exporta a Canadá, Estados Unidos, Francia, Reino Unido, Noruega, Dinamarca, Nueva Zelanda,

Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Alemania, Bosnia, Suecia y Finlandia. En los últimos años las exportaciones ocupan el 80% de las ventas de aceite envasado.

Bajo el nombre comercial Castelanotti producen y comercializan un AOVE de reconocido prestigio, cuya calidad es fruto del esfuerzo por realizar todo el proceso de producción desde la plantación del olivar, hasta el envasado y comercialización del aceite.

La almazara

La misión de la empresa ha sido desde el principio la elaboración de un AOVE excelente. Para ello cuidan cada fase de producción: realizan un buen abonado y poda en las plantaciones, hacen molturación diferenciada, conservan el aceite en bodega, envasan bajo pedido, favorecen la producción sostenible y se adaptan a los clientes.

Las aceitunas son recolectadas en su momento óptimo y llevadas a la almazara, que se encuentra muy cercana a las fincas. Disponen de cuatro tolvas de recepción y ocho depósitos. Cada variedad se moltura y almacena de manera individual, conservando así cada una sus matices.



Gracias a nuevas fincas en producción actualmente molturan alrededor de 2,5 millones de kilos de aceitunas, obteniendo unos 350.000 litros de aceite.

Ofrecen tres variedades de aceite de calidad virgen extra envasado en formato monovarietal: Arbequina, Picual y Koroneiki, que se comercializan en los siguientes formatos y tamaños: botellas de 750ml, 500ml y 250ml, garrafas de plástico de 5, 2 y 1l y lata de 5l.

Además, Agrodelpa tiene muy en cuenta la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. La almazara San Andrés funciona con la energía obtenida del hueso de aceituna y cuenta con una planta de compostaje donde se depositan los restos vegetales y el agua de lavado. Con el compost obtenido abonan las fincas. Así, la elaboración del aceite se ha convertido en un ciclo sostenible.

A largo plazo quieren continuar con el proceso de internacionalización, contribuir al crecimiento económico y social de su región y adaptarse a las necesidades de sus clientes.



ACEITES CASTELANOTTI - AGRODELPA S.L.

Oficina: Av. Conde de Vallellano, 7
14004 - Córdoba - España

☎ 957 29 65 57 / 663 20 88 86

Almazara San Andrés:

Ctra. Écija - La Rambla, Km 12.5
14546 Santaella (Córdoba)

☎ 957 31 36 31

agrodelpa@castelanotti.com

export@castelanotti.com

www.castelanotti.com

📌 @aceitecastelanotti

📷 @castelanotti

🐦 @castelanotti

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR JAMÓN
2022



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

“Jamón Serrano 24 – Monte Nevado”, ETG Jamón Serrano
Industrias Cárnicas El Rasillo S.A., El Rasillo de Cameros (La Rioja)



El Jamón

El “Jamón Serrano 24 Monte Nevado” se obtiene de cerdos blancos criados en España, seleccionados por su tamaño, madurez y proporción de materia grasa.

Se trata de un jamón cuyas características sensoriales principales son:

- Conformación muy equilibrada. Maza homogénea y con zona lateral bien arropada de grasa. Buen faenado y punta sin grietas.
- Al corte, magro de color rojo intenso, brillante y homogéneo, contenido de grasa subcutánea e intermuscular equilibrado y de color blanco-rosado brillante, veteado uniforme.
- Olor de producto madurado-curado y añejo en todas las zonas muestreadas.
- Sabor dulce, umami, salado poco mani-fiesto y equilibrado, flavor añejo propio de un producto madurado-curado de larga curación.
- De textura fácilmente desmenuzable, con grasa ligeramente fundente, jugoso y de dureza intermedia.
- Buena persistencia en boca e impresión final excelente.

La empresa

Esta empresa familiar inicia su andadura en 1898 en Segovia, con el matrimonio entre Miguel Olmos y Carmen Llorente, que une a dos familias dedicadas a la fabricación de productos cárnicos del porcino desde finales del siglo XIX. Actualmente la empresa cuenta con la participación de la quinta generación.

En 1965, incrementan su volumen de producción al unirse Miguel Olmos a su suegro Ireneo Llorente que elaboraba jamón serrano en sus pequeñas instalaciones de Carbonero El Mayor. En 1975 se construye una nueva planta que incluía secaderos artificiales (apenas existentes en la época) con ventanas para aprovechar las excelentes condiciones ambientales de la zona.

En 1986 terminan la construcción de una nueva planta y se convierten en una de las primeras empresas españolas “homologada” para exportar a la “Comunidad Económica Europea” y amplían su producción a 200.000 unidades.

Ese mismo año se incorpora la cuarta generación con el hijo mayor de Miguel, Juan Vicente, licenciado en Veterinaria, que inicia la búsqueda de un cerdo graso que le lleva hasta Hungría.

En los años 90 se inicia la internacionalización de la empresa con el objetivo de recuperar una antigua raza húngara que en 1991 se encontraba en peligro grave de extinción: El cerdo Mangalica. Actualmente se han recuperado las tres líneas.

En 1996 se inaugura la planta de La Rioja en El Rasillo de Cameros ubicada en la Sierra Cebojera a más de 1.100m de altitud. Sus secaderos están homologados para la elaboración de producto destinado a EEUU y otros países.

El carácter exportador de Monte Nevado ha llevado a la empresa a mantener relaciones comerciales con más de 35 países en la actualidad.

En mayo de 2022 han inaugurado el “Campus del Jamón Monte Nevado” destinado a la divulgación de la cultura del jamón, en el que se desarrolla una amplia agenda de actividades y una oferta formativa que alcanza desde el corte a mano y a máquina, al curso de maestro jamonero y sensorial y ponencias científicas. También realizan visitas gastronómicas fomentando la cultura del jamón entre los consumidores.



MONTE NEVADO®

1898

EN SU MOMENTO PERFECTO

Productos y técnicas de elaboración

Monte Nevado atesora una experiencia de casi 125 años, lo que les permite realizar curaciones más lentas y largas, con una media de 24 meses, para obtener todo el aroma y sabor de cada pieza.

Las bodegas y secaderos están ubicados en entornos naturales que permiten aprovechar el aire puro, como antaño, consiguiendo un secado suave y natural. Sus maestros jamoneros revisan y clasifican cada jamón, garantizando su momento perfecto, tarde lo que tarde en alcanzarlo.

Elaboran jamones Serranos, Mangalica e Ibéricos sin utilizar aditivos. Sus curaciones largas son sinónimo de calidad, como así lo corrobora la obtención del Premio Alimentos de España al Mejor Jamón de Bellota 100% Ibérico en 2018, y su posición finalista en la misma categoría en el año 2020.

En sus procesos Monte Nevado aplica medidas para cuidar el entorno, la eficiencia energética, reducir residuos y minimizar la emisión de gases efecto invernadero.

INDUSTRIAS CÁRNICAS EL RASILLO, S.A.
(GRUPO MONTE NEVADO)
Calle San Mames, S/N
El Rasillo, 26124 (La Rioja)

📞 921 56 00 30

comunicacion@montenevado.com
www.montenevado.com

📘 facebook.com/JamonMonteNevado

📷 instagram.com/montenevado/

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Jamón de bellota 100% ibérico “Aljomar”
Jamones Aljomar, S.A., Guijuelo (Salamanca)



El jamón

El “Jamón de bellota 100% ibérico Aljomar” se define con estas características sensoriales:

- Pieza alargada y estilizada. Forma alimonada. Caña fina. Maza homogénea. Punta sin grietas ni acanaladuras.
- Al corte, magro de color rojo cereza intenso, homogéneo y brillante. Veteado uniforme y contenido equilibrado de grasa de color blanco-rosado brillante, amarillo externo suave.
- Olor a jamón ibérico de bellota madurado-curado y añejo.
- Sabor salado poco manifiesto y equilibrado, con matices dulces y umami persistente. Flavor intenso con notas de frutos secos y añejo.
- Textura con grasa fundente que recubre el paladar, muy desmenuzable y de dureza intermedia.
- Buena persistencia en boca e impresión final excelente.

La empresa

Jamones Aljomar se fundó en 1992 por el matrimonio formado por Alfonso Sánchez y Carmen Sánchez. Desde entonces se dedica a la fabrica-

ción de jamones, paletas y embutidos de cerdo ibérico. En estos 30 años han tenido una trayectoria ascendente logrando un gran reconocimiento tanto nacional como internamente.

Su éxito se basa en la excelente calidad de sus cerdos ibéricos que son criados con esmero en la explotación ganadera Vera Vieja de su propiedad donde se pone especial cuidado en la alimentación en la dehesa. Cuentan con matadero propio y emplean un Ciclo Controlado de Producción y Elaboración de productos ibéricos. La familia Aljomar respeta los métodos tradicionales sin olvidar la innovación.

Desde 2018, ha desarrollado importantes avances en materia de sostenibilidad realizando una ganadería más ecológica. Han obtenido reconocimientos como la acreditación europea oficial de su sistema de producción ecológica, la certificación Welfair™ de Bienestar Animal, o el certificado de Compensación de Huella Ecológica.

Alfonso Sánchez Bernal y sus dos hijos, junto a un gran equipo profesional de 55 trabajadores, llevan actualmente el peso de la empresa. En 2021 Jamones Aljomar facturó 29.000.000 €, de los cuales 7.000.000€ proceden de las exportaciones que realizan a más de 30 países de todo el mundo.



Para Aljomar es una prioridad colaborar con ONGs y entidades sin ánimo de lucro, por ello destina parte del presupuesto anual a la campaña “Sabe muy bien AYUDAR a los demás’ y al sello ‘Producto Solidario’.

Además está comprometida con entidades sin ánimo de lucro como Pyfano (niños con cáncer), ADAA (Asociación de Ayuda a familiares de enfermos de las Islas Baleares), Asociación de Sordociegos de Castilla y León, y Red Madre Salamanca, Cruz Roja o la Hermandad de Donantes de Sangre, entre otras.

El deporte es también foco de atención en sus acciones de Responsabilidad Social. Patrocina diversos clubes, sobre todo infantiles, como la

Escuela Bejarana de Ciclismo Moisés Dueñas, Club de Atletismo VelSalamanca y CD Vóley Río Duero Soria, entre otros.

Productos

El catálogo general de productos Aljomar ofrece una completa y variada oferta de jamones, embutidos y carnes del cerdo ibérico, desde los ibéricos de bellota más viejos de la bodega, hasta una extensa selección de embutidos y cortes de carnes frescas.

Es de destacar el exclusivo packaging del jamón cortado a cuchillo listo para consumir y los estuches “Selección Martín Berasategui”, embajador de los productos Aljomar. Además, cuentan con una gama Premium denominada “Tributo Don Alfonso” con piezas únicas seleccionadas minuciosamente.

También acaba de presentar la nueva línea de Ibéricos Ecológicos y la gama de Embutidos Ibéricos 100% Natural, sin ningún tipo de aditivos, ni conservantes, ni alérgenos (sin gluten y sin lactosa).



JAMONES ALJOMAR, S.A.
Polígono Industrial I.2
37770 Guijuelo (Salamanca)

📞 +34 923 580 190

✉ jamones@aljomar.es
www.aljomar.es

📘 www.facebook.com/Aljomar?ref=ts

📷 www.instagram.com/jamonesaljomar/

🐦 twitter.com/jamonesaljomar?lang=es

🌐 www.linkedin.com/company/jamones-aljomar/

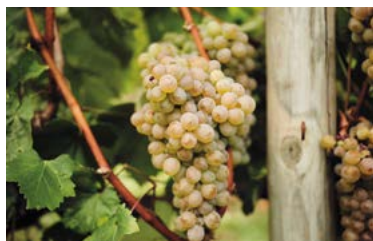
📺 www.youtube.com/user/AljomarTV

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR VINO
2022

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO



“Vino “Ramón do Casar Nobre 2020”, DO Ribeiro
Ramón do Casar, S.L., Castrelo do Miño (Ourense)



El vino

Ramón do Casar Nobre nació como muestra de respeto al alma máter de la bodega. Se trata de un vino blanco de crianza envejecido en barrica de roble francés durante 3 meses. Elaborado con uva Treixadura de producción propia. Rinde homenaje a los vinos de antaño producidos en pequeñas bodegas de la zona que eran conservados en barricas de roble o castaño gallego, proporcionándoles unas características únicas.

La añada 2020 además de ganar el Premio Alimentos de España Mejor Vino, año 2022 ha conseguido reconocimientos en certámenes como Challenge International du Vin, Decanter, Mundus Vini, Bacchus, Premio especial Vinofed, VinEspaña, Catas de Galicia, o Baco entre otros.

Sensorialmente destaca su aspecto limpio y brillante con un color amarillo limón con destellos oliváceos. Cuenta con alta intensidad aromática donde se entremezclan aromas de ligera crianza (nuez moscada, clavo, mantequilla) con sutiles recuerdos de fruta madura. En boca es persistente, con buena estructura y con perfecto equilibrio entre untuosidad y frescura.

La bodega

La bodega Ramón do Casar es un proyecto de los tres hermanos González Sabucedo con la que cumplen el sueño de su padre Ramón, que después de pasar 20 años en Venezuela, regresó a su tierra natal y fue comprando los terrenos donde nacen estos exquisitos vinos.

Sus vinos están enmarcados en la D.O. Ribeiro. La bodega se ubica en el borde noroccidental de la provincia de Ourense y en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia y Arnoia. Esta zona situada a 45 km del océano Atlántico cuenta con excelentes posibilidades para el cultivo de la vid. En la segunda mitad del siglo II a.C. ya se elaboraba vino en Ribeiro.

Tiene unas 25 hectáreas de viñedo propio situado en la ribera del Miño, plantadas en el año 2000 con variedades autóctonas, sobre suelos graníticos, a 350 metros de altitud, y con una influencia del clima oceánico/atlántico. Tienen una capacidad de producción de 223.700 botellas. Persiguen la excelencia y la mejora continua de todo el proceso contando con profesionales de reconocido prestigio.

Después de 8 años desde el lanzamiento de la marca, han conseguido estar presentes en más de 20 países, exportando el 30% de su producción a: China, EE. UU., Inglaterra, Alemania, Francia, Suecia, Suiza, Bélgica, Holanda, Noruega, Finlandia, Venezuela, etc. El mercado español supone el 70% de las ventas, con un 60% de ingresos provenientes del canal Horeca y especializado.

Sostenibilidad, enoturismo y premios

El respeto medioambiental y el estudio pormenorizado de cada una de sus parcelas está presente en su actividad. Cuenta con diferentes sistemas de detección de problemas fitosanitarios y de humedad de gran ayuda en el sostenimiento del ecosistema.

Los marcos de plantación amplios y las alturas de las empalizadas de Ramón do Casar son únicas en la Denominación de Origen, aportando a sus plantas una mayor ventilación e insolación.

Ramón do Casar posee una oferta enoturística en constante desarrollo que trata de acercar al visitante la historia familiar, la belleza del entorno y el esfuerzo y la pasión puestos en la el-

boración de sus vinos. Esta bodega ha recibido numerosos reconocimientos siendo la que más atesora de la Denominación de Origen Ribeiro.

Productos

Desde el primer momento Ramón do Casar apostó por las variedades autóctonas blancas: treixadura, godello y albariño. En la actualidad cuenta con 5 marcas de reconocido prestigio:

- **RC Varietal:** 125.000 botellas. Coupage de las variedades treixadura, albariño y godello. Crianza y fermentación en inox.
- **RC Treixadura:** 85.000 botellas. Monovarietal de treixadura. Crianza y fermentación en inox.
- **RC Nobre:** 9.000 botellas. Monovarietal de treixadura, con crianza y fermentación en barrica de madera de roble francés.
- **RC Godello:** 4.000 botellas. Monovarietal de godello, con crianza y fermentación en barrica de madera de roble francés.
- **RC Lento:** 700 botellas (No todos los años se puede elaborar). Monovarietal de treixadura, con 3 años de crianza, fermentación en barrica de madera de roble francés y vendimia tardía realizada en el mes de noviembre.

RC
RAMÓN DO CASAR

RAMÓN DO CASAR, S.L.
OU-402, Km. 18, Prado
32430 Castrelo de Miño (Ourense)

☎ +34 988 03 60 97

✉ adega@ramondocasar.es
www.ramondocasar.es

📍 @ www.ramondocasar.es
📷 @ramondocasar



EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña



EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña

Título:

XXXIV Edición. Premios Alimentos de España 2022.

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

Unidad proponente:

Secretaría General de Agricultura y Alimentación.
Dirección General de la Industria Alimentaria.
Subdirección General de Promoción de los Alimentos de España.

Diseño y maquetación:

Centro de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Impresión y encuadernación:

Estugraf Impresores, S.L.

NIPO papel: 003221521

NIPO línea: 003221516

D.L.: M-28087-2022

Tienda virtual:

www.mapa.gob.es

<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

e-mail:

centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.



#alimentosdespaña

CON LA SELECCIÓN DE

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN