



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

XXXVI EDICIÓN
PREMIOS
2024

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO



LA SELECCIÓN DE BALONCESTO CON

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

XXXVI EDICIÓN

PREMIOS

2024

#alimentosdespaña

EL PAÍS
MÁS RICO DEL
MUNDO

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

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Estrategia de Alimentos de España, trabaja firmemente en la creación de una imagen de país internacional, asociando el reconocimiento de España como potencia Alimentaria y Gastronómica de calidad con valores como la confianza, la seguridad y la satisfacción.

Creemos en esta realidad, porque nos sentimos orgullosos de la variedad y calidad de nuestras producciones, del esfuerzo y dedicación de agricultores, pescadores y ganaderos, así como de la profesionalidad de los operadores, que nos hacen ser merecedores de la calificación de líder en alimentos y en gastronomía.

No en vano nuestras producciones se encuentran a la cabeza de los rankings internacionales y nuestras exportaciones agroalimentarias mantienen récords año tras año, lo cual es signo de que nuestros productos y relaciones comerciales nos hacen ser unos socios firmes y competitivos en el ámbito internacional.

En este camino, el Ministerio ha querido acompañar a los sectores desarrollando un amplio abanico de acciones estratégicas y claves para consolidar el papel de España como potencia Alimentaria y Gastronómica. Y todo ello construyendo alianzas con el mundo de la Gastronomía, la Cultura, el Deporte o el Turismo.

Queremos que nuestros productos sean disfrutados y apreciados en el exterior, del mismo modo que lo hacemos en nuestro país. Una muestra de este reconocimiento por parte del Ministerio son los Premios Alimentos de España, que con orgullo celebran su XXXVI Edición.

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
2024

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2023-2024

PREMIO EXTRAORDINARIO

Corporación de Radio y Televisión Española, Sociedad Anónima, S.M.E.

PREMIO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Agro Sevilla Aceitunas S.C.A. Sevilla

PREMIO A LA INNOVACIÓN

Conservas Familia Conesa S.L. San Fulgencio (Alicante)

PREMIO A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Naria Tech, S.L. Castellón de la Plana

PREMIO A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Luque Ecológico, S.L. Castro del Río (Córdoba)

PREMIO A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

Única Group, S.C.A. Almería

PREMIO A LA PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Cataliment, S.L. Alcantarilla (Murcia)

PREMIO A LA COMUNICACIÓN

Efeagro, S.A.

PREMIO A LA PROMOCIÓN

Asociación de Organizaciones de Productores Pesca España, Madrid

PREMIO A LA RESTAURACIÓN

Restaurante Ambivium, S.L.U. Peñafiel (Valladolid)

PREMIO A LA INICIATIVA PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

E.I. Es Im-Perfect Food, S.L. Barcelona

PREMIO ESPECIAL Y PREMIO PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Almazaras de la Subbética, S.C.A. Carcabuey (Córdoba)

PREMIO FRUTADO VERDE AMARGO

Almazara de Muela, S.L. Priego de Córdoba (Córdoba)

PREMIO FRUTADO VERDE DULCE

S.C.A. Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba, Priego de Córdoba (Córdoba)

PREMIO FRUTADO MADURO

Centre Oleícola del Penedès, S.C.C.L. Llorenç del Penedès (Tarragona)

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES JAMONES
2024

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES VINOS
2024

PREMIO JAMÓN SERRANO U OTRAS FIGURAS DE CALIDAD RECONOCIDAS

Jamón “Jamones Perfecto”
Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel
Castelfrío Sociedad Anónima Laboral, Cedrillas (Teruel)

PREMIO JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Jamón de bellota 100 % ibérico “Juan Manuel Gran selección 2020”
Denominación de Origen Protegida Guijuelo
Juan Manuel Hernández, S.A. Guijuelo (Salamanca)

PREMIO VINO TINTO

“Pago de los Capellanes. Un Sueño en las Alturas 2020”
Denominación de Origen Ribera del Duero
Pago de los Capellanes, S.A. Pedrosa de Duero (Burgos)

PREMIO VINO BLANCO

“Guitián Fermentado en Barrica 2022”
Denominación de Origen Valdeorras
Bodegas La Tapada S.A.T. Xuga 732, Rubiá de Valdeorras (Ourense)

PREMIO VINO ROSADO

“Salgüero Rosado 2019”
Denominación de Origen Ribera del Duero
Real Sitio de la Ventosilla, S.A. Gumiel del Mercado (Burgos)

PREMIO VINO ESPUMOSO

“Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2019”
Denominación de Origen Cava
Codorniu, S.A. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

PREMIO VINO DE LICOR

“Amontillado Añada 1975”
Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry
González Byass Distribución, S.L.

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA
CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA 2024

PREMIO EX AEQUO

“Pacharán Navarro Basarana Etiqueta Negra”

Indicación Geográfica Pacharán Navarro

Hijos de Pablo Esparza - Bodegas Navarras, S.A. Villava/Atarrabia (Navarra)

“Aguardiente Vedra do Ulla”

Indicación Geográfica Orujo de Galicia

Aguardientes de Galicia, S.A. Vedra (A Coruña)

PREMIOS
ALIMENTOS DE ESPAÑA
2024

Corporación de Radio y Televisión Española, Sociedad Anónima, S.M.E.



RTVE ofrece información rigurosa, de calidad, independiente y plural, que contribuye a difundir entre la ciudadanía el conocimiento de los alimentos de España y el trabajo y el talento de los agricultores, ganaderos y pescadores, con especial dedicación a los que resaltan la calidad de los alimentos y bebidas, la producción ecológica y la distribución de cercanía y de temporada.

RTVE fomenta la cultura agroalimentaria, y de los productos y la gastronomía española, en varios de sus canales, como La 1, La 2, RTVE Play y en el Canal internacional TVE, a través de varios de sus programas de carácter informativo y de entretenimiento, entre los que se encuentran 'Agrosfera', 'Comerse el Mundo', 'Masterchef', 'Aquí la Tierra', 'Ahora o Nunca', 'Saber Vivir' o 'Las Rutas de Ambrosio'.

Agrosfera

Con vocación de servicio público y participación ciudadana, Agrosfera quiere llevar la actualidad del campo y el mar a agricultores, ganaderos, pescadores y habitantes del medio rural. El programa aspira también a acercar ese mundo rural a aquellos que no lo habitan, pero sí disfrutan con los alimentos de sus tierras o visitando sus pueblos, naturaleza y patrimonio cultural.

Comerse el Mundo

En 'Comerse el mundo' el chef vallisoletano Javier Peña hace una inmersión total en la gastronomía y la cultura de diez destinos alrededor del mundo, desde la comida callejera a los restaurantes de vanguardia pasando por invitaciones familiares, fiestas, gastronomía extraña, mercados y visitas al origen del producto.

Masterchef

MasterChef España es un *talent show* de temática gastronómica cuya finalidad es encontrar al mejor cocinero amateur de España.

Aquí la Tierra

¿Quién dijo que el clima no puede ser divertido? Jacob Petrus nos ofrece todas las tardes de lunes a viernes una mirada inédita y entretenida sobre nuestro planeta. Comprobaremos cómo la salud, la arquitectura, la conducta, incluso el arte o la economía, pueden estar condicionados por la meteorología. Sus reporteros nos acercarán junto a expertos y personas de la cultura y el deporte las mejores y más curiosas imágenes de nuestro país desde un punto de vista nunca visto.

Ahora o Nunca

Espacio diario que muestra la riqueza de España y anima al espectador a disfrutarla y a conservarla para su posteridad. Se trata de un viaje por la riqueza natural, cultural, gastronómica, histórica y artística de España.

Cuenta con reportajes, conexiones en directo, participación ciudadana y colaboradores famosos como son José Corbacho, David Bustamante, María Zurita, Judith Mascó, Gonzalo Miró, Pablo Chiappella, Raquel Martos y Lucrecia.

Se muestra la inmensa riqueza del presente de nuestro país, echa la vista atrás para descubrir sus orígenes y abren la puerta al futuro, a las nuevas tecnologías, que intentan conservar, mejorar y acrecentar este patrimonio.

Saber Vivir

Saber Vivir es el programa matinal sobre salud y bienestar que mantiene su compromiso con el servicio público de calidad, que entretiene y ayuda al espectador a comer bien y llevar una vida más saludable a través de consejos útiles, prácticos y sencillos para cuidar la salud y el bolsillo.

Las Rutas de Ambrosio

La *road movie* gastronómica que lleva al chef Gonzalo D'Ambrosio por todos los rincones de la geografía española en busca de todos esos alimentos, productores, recetas y cocineros que se esfuerzan día a día por preservar las raíces históricas y culturales de nuestra gastronomía.

rtve

RADIOTELEVISIÓN ESPAÑOLA
Avda. Radio Televisión 4
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

📞 +34 915 817 000

✉ comunicacion@rtve.es
www.rtve.es/play/

📺 rtve

📷 rtve

📺 rtve

🌐 <https://es.linkedin.com/company/rtve>

Agro Sevilla Aceitunas, S.C.A. Sevilla



Agro Sevilla se constituyó en 1977 tras la unión de cinco cooperativas olivereras de Sevilla. Es una empresa líder en la producción y exportación de aceitunas y uno de los principales operadores alimentarios de España.

Agro Sevilla representa 12 sociedades cooperativas y a más de 4.000 agricultores socios, exportando sus productos en 70 países. Mantiene un claro compromiso con la calidad, la sostenibilidad y el modelo social cooperativo.

La comercialización conjunta de la producción y la reducción de costes para los socios gracias a la compra conjunta de materiales e insumos, marcan las directrices de la gestión del Grupo. Todas las cooperativas están involucradas en la toma de decisiones, consiguiendo los máximos estándares de transparencia, eficiencia e integridad.

Agro Sevilla canaliza sus esfuerzos hacia el Fondo de Formación y Sostenibilidad, asignando recursos a la capacitación de socios y trabajadores, el desarrollo comunitario, la promoción del cooperativismo, la igualdad de género, la integración social y laboral, así como la concienciación sobre la protección ambiental y la sostenibilidad.

Volumen de comercialización y dimensión económica

Agro Sevilla tiene una capacidad de producción de 80.000 toneladas y cuenta con centros de distribución propios en EE.UU. e Italia, exportando el 95 % de su producción. Ostenta un 15 % de cuota de mercado del total de exportaciones de aceituna de España y cerró 2023 con una cifra de negocio en torno a los 200 millones de euros, tras crecer cerca de un 25 %; lo que ha permitido incrementar la liquidación a sus cooperativas socias un 34 % con respecto a la campaña anterior.

Su cadena de valor alcanza una integración vertical del 100 %: sus propios socios agricultores son sus proveedores, cuyo producto procesan, envasan, exportan, importan y distribuyen hasta el cliente final.

La innovación es fundamental tanto en los procesos, como en el producto y el packaging.

Sostenibilidad y Responsabilidad Social Corporativa

Agro Sevilla entiende la sostenibilidad desde una perspectiva ambiental, económica y social.



Incorpora a los procesos los principios de protección y conservación del medio ambiente tales como la aplicación de los fundamentos de economía circular, la contribución en la lucha contra el cambio climático o la protección de la biodiversidad y de los ecosistemas.

Cuentan con la certificación del Sistema Integrado de Gestión Ambiental según norma ISO 14001:2015, implantado en el principal centro productivo de la compañía.

En 2024, Agro Sevilla ha instalado 11.000 m² de módulos fotovoltaicos en su fábrica de La Roda de Andalucía. La nueva estructura cuenta con más de 4.000 placas solares y ha supuesto una inversión de más de 2 millones de euros. Esta instalación permitirá que el 30 % del con-

sumo energético esté sustentado en el autoconsumo.

Compromiso social y contribución al reto demográfico

Uno de los objetivos de Agro Sevilla es el retorno a la sociedad de una parte de los beneficios. Como parte de su compromiso con la sostenibilidad procuran la creación de oportunidades laborales en su área de influencia.

Agro Sevilla genera más de 400 puestos de trabajo directos en el municipio en el que se ubica su planta productiva, La Roda de Andalucía, como indirectos, en las doce localidades en las que se encuentran sus cooperativas socias, las cuales suman más de 4.000 agricultores asociados.



AGROSEVILLA
Avda. de la Innovación, s/n
Ed. Rentasevilla, planta 8ª, 41020 Sevilla

☎ +34 954 251 400

✉ grupo@agro Sevilla.com
www.agro Sevilla.com

📘 Agro Sevilla
📷 agro Sevilla
📧 @agro Sevilla_
📺 agro Sevilla
📺 @agro Sevilla_

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INNOVACIÓN

Conservas Familia Conesa, S.L. San Fulgencio (Alicante)



Conservas Familia Conesa se ha establecido como una de las empresas líderes en el sector de conservas tanto a nivel nacional como internacional. Con una firme vocación hacia la innovación y un riguroso control de calidad, ofrecen productos que cumplen con las más altas expectativas. Su misión abarca no solo la producción de alimentos enlatados, sino la innovación y creación de experiencias culinarias reflejo de su dedicación y el compromiso.

Cuentan con una de las instalaciones más amplias y modernas de Europa, ocupando más de 50.000 m² de superficie. Esta factoría no sólo representa una inversión en tecnología y en eficiencia, sino que también el compromiso con la producción sostenible y el respeto por el medio ambiente. A través de un enfoque holístico en la producción, buscan minimizar el impacto ambiental, a la vez que garantizan la frescura y la excepcional calidad de sus conservas.

La trazabilidad es un pilar fundamental. Mantienen un estricto control en toda la cadena, desde el cultivo hasta la distribución del producto terminado. Este enfoque mejora la seguridad alimentaria y refuerza la confianza de los consumidores.

Cuenta con más de 200 trabajadores altamente cualificados, que resulta ser otro de sus activos

más valiosos. Alcanzan una producción diaria de 100.000 kg de alcachofa. Exportan a más de 16 países.

Seleccionan las mejores materias primas. Las alcachofas que utilizan son sometidas a un riguroso proceso de calibrado y selección, garantizando que solo las mejores lleguen a la línea de producción. Esto les permite envasar alcachofas enteras que presentan un aspecto fresco y atractivo.

Asimismo, ofrecen pimientos seleccionados exhaustivamente que se presentan tanto asados como pelados, y están disponibles en diferentes formatos, que incluyen enteros, en tiras y en cubos.

En Conservas Familia Conesa además innovan con nuevos productos relacionados con el mundo de los Dips, fabricando la gama más amplia del mercado, todo con verduras clasificadas como superalimentos, alcachofa, edamame, brócoli, guisante y zanahoria, además de innovar con nuevos formatos de venta.

Mantienen un compromiso con la agricultura ecológica y trabajan para optimizar el uso de los recursos naturales y fomentar la biodiversidad.

Sus esfuerzos por mantener estándares de calidad excepcionales han sido reconocidos a través de múltiples certificaciones y sellos. Las certificaciones IFS, BRC, FDA, KOSHER y de productos ecológicos son ejemplos claros de su compromiso por ofrecer alimentos de primer nivel que cumplen con rigurosas normativas de seguridad y calidad.

Esta empresa es también parte de WORLD FRUITS COMPANY. Se trata de uno de los grupos empresariales más prominentes en el ámbito agrícola y ganadero en España con una super-

ficie dedicada a cultivos de más de 4.000 hectáreas. Este respaldo fortalece sus capacidades productivas y su enfoque en la sostenibilidad y la innovación constante.

Conservas Familia Conesa presenta un fuerte compromiso con la calidad, la sostenibilidad y la satisfacción del cliente. En su visión de futuro, continuarán innovando y creciendo para garantizar que cada lata que sale de su fábrica represente lo mejor de la agricultura y de la producción alimentaria.



CONSERVAS FAMILIA CONESA
Ctra. CV-860 Km.4
03177 San Fulgencio, Alicante, España
☎ +34 966 794 253
info@conservasfamiliaconesa.com
www.conservasfamiliaconesa.com

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

Naria Tech, S.L. Castellón de la Plana



Naria Tech, fundada en 2019 en Castellón de la Plana, es una empresa de economía social dedicada al desarrollo e implementación de proyectos tecnológicos con un enfoque de triple impacto: social, ambiental y económico. Desde sus inicios, se centra en cubrir las necesidades estratégicas de digitalización para optimizar y simplificar la asistencia a las personas en situación desfavorecida, facilitando la conexión entre personas, procesos y datos.

Su crecimiento ha sido notable, pasando de ser una pequeña empresa emergente a una organización con un equipo multidisciplinar que trabaja en diversas áreas de digitalización.

Filosofía empresarial y soluciones

Naria se fundamenta en la búsqueda de soluciones innovadoras con impacto positivo en tres dimensiones: social, ambiental y económica. Este enfoque se manifiesta en las soluciones de su plataforma, la cual se articula en torno a tres ejes principales:

1. Nadie sin su ración diaria (NSSRD)

En 2020, la empresa lanzó su primer proyecto, "Nadie sin su ración diaria" (NSSRD), una plataforma digital que transforma las donaciones

monetarias en tarjetas monedero para que las personas beneficiarias puedan adquirir alimentos de manera digna en supermercados.

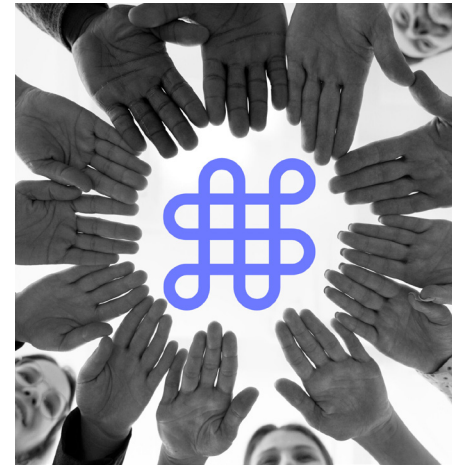
Este proyecto, respaldado por Bancos de Alimentos, se inició en Castellón y se extendió a nivel nacional. Cuenta con la colaboración de grandes agentes de la industria alimentaria como Carrefour, El Corte Inglés, Alcampo, BonÁrea, entre otros.

2. Plataforma de Gestión de Excedentes Alimentarios

La Plataforma de Gestión de Excedentes Alimentarios, lanzada por Naria a finales de 2022, integra la innovación social y tecnológica en la lucha contra el desperdicio alimentario. Apuesta por la digitalización de los procesos y la optimización en la redistribución de recursos alimentarios. Conecta eficientemente alimentos aptos para el consumo con las personas que más los necesitan, haciendo la tarea fácil y traza tanto a donantes como entidades beneficiarias.

3. Hub de Servicios y Soluciones para el Tercer Sector

Se trata de una suite de herramientas personalizadas para la digitalización y automatización



de procesos y servicios dentro de organizaciones sociales, diseñada para mejorar la eficiencia y transparencia de las operaciones del sector.

Compromiso social

Naria, empresa certificada B Corp, está comprometida con el impacto social, construyendo una estrategia de promoción que incluye la participación en premios, eventos y redes sociales y apuesta por la sensibilización social y medioambiental de los distintos agentes con los que conecta. Ha sido reconocida por numerosos actores sociales y empresariales en el ámbito nacional e internacional, como la Comisión Europea.



Naria cuenta con la Fundación Mundo 21, organización que desarrolla programas de acompañamiento para los beneficiarios y desde la que se impulsan proyectos sociales a nivel nacional.

Impacto generado con la plataforma

A finales de Julio de 2024, la plataforma ha transaccionado más 46.500 donaciones (1.677.000 de euros en aportaciones solidarias) que han permitido distribuir 1.180 toneladas de alimentos, generando más de 1.000.000 de raciones para personas en situación de inseguridad alimentaria. Además, gracias a estas acciones, se ha contribuido a salvar más de 750 toneladas de CO2 a la atmósfera.

Perspectivas de futuro

Naria tiene una clara intención de expandir su impacto nacional e internacionalmente, consolidándose como un agente central que digitaliza y conecta al Tercer Sector con otros actores de la sociedad y optimiza sus procesos para fortalecer su capacidad de gestión y ayuda diaria.

NARIA TECH S.L.
Calle Estatuto, 2 (BAJO)
12004 Castellón de la Plana

+34 653 16 08 06

info@naria.digital
www.naria.digital

NARIA - Nadie Sin Su Ración Diaria
@nadiesinsuraciondiaria
@naria_digital
naria



Luque Ecológico, S.L. Castro del Río (Córdoba)



Luque Ecológico, S.L. inició su actividad en 1999 como almazara elaboradora de aceite de oliva virgen extra procedente de cultivo ecológico. Se localiza en Castro del Río (Córdoba) donde se cultivan las aceitunas procedentes de sus olivares ecológicos.

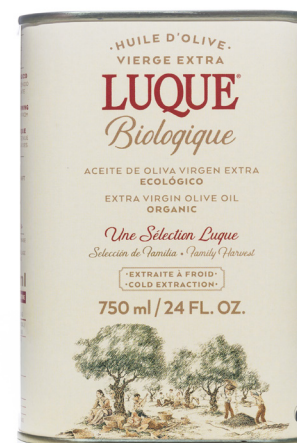
Cuentan con una tradición de 7 generaciones como olivereros y de 5 como molineros. Esta familia ha llegado al cultivo ecológico del olivar como máxima expresión del concepto de calidad alimentaria y respeto al medio ambiente. Desarrollan y controlan todo el proceso desde la producción hasta la extracción y el envasado.

José Antonio Luque, fundador de la empresa, se inició en el sector ecológico en los años 80 por convicción propia. Fueron pioneros en el cálculo de la huella de carbono aplicada a un producto alimentario en 2008, que les permitió analizar el ciclo de vida y detectar posibilidades de mejora en el proceso de fabricación en términos de calidad y respeto al medio ambiente. En 2015 dieron un paso más adoptando la “Declaración Ambiental de Producto” (EPD), elaborada en conformidad con el análisis de ciclo de vida y mucho más ambiciosa en cuanto a parámetros medioambientales. Dicha certificación les ha permitido confirmar que su olivar reduce emisiones.

Su estrategia de comercialización se basa en ofrecer productos de calidad con un alto valor de sostenibilidad y relacionados con proyectos medioambientales. Han desarrollado productos que aportan valores medioambientales destacables, como son:

- **AOVE ECOLOGICO LUQUE - EDICIÓN LIMITADA:** en su apoyo a la biodiversidad, han apostado por la variedad local Pajarera para evitar su desaparición.
- **AOVE ECOLOGICO LUQUE - TAKE A WALK ON THE ORGANIC SIDE:** proyecto de reducción de insumos desarrollado en 2022.
- **AOVE ECOLOGICO “LUQUE – PALÆO”:** con el fin de preservar los árboles viejos han iniciado la producción de un lote de AOVE de olivares centenarios (más de 300 años).

La sostenibilidad es un aspecto clave de su apuesta empresarial. Consideran vital evaluar el impacto en el medio ambiente en toda la cadena de valor de sus productos y actividades. Para fomentar la biodiversidad participan en numerosos proyectos para la recuperación de la fauna, la flora y en especial las aves, elaborando inventarios de biodiversidad y trabajando para tener ecosistemas que favorezcan



a todas las especies teniendo en cuenta aspectos de la Agricultura Regenerativa.

Asimismo, en el año 2006 se certificaron bajo la norma ISO 14001 en la que todos los aspectos medioambientales relacionados con su actividad iban a estar bajo control.

En 1999 iniciaron la actividad exportadora, el 100% de la producción fue destinada al mercado internacional. El origen ecológico del producto les obligó a buscar mercados donde se le valorara y reconociera. En el año 2000 empezaron a comercializar con la marca Luque y en 2006 comenzó la exportación a Japón y EE.UU. La asistencia a las principales ferias internacio-



nales como BIOFACH, ANUGA, SIAL, FOODEX, FANCY FOOD, etc... ha sido vital para darse a conocer en el extranjero. Actualmente están presentes en más de 20 países.

Después de 25 años en el sector ecológico su objetivo es realizar una actividad más sostenible cada día y que revierta en todos. Se sienten orgullosos de trabajar para mitigar los efectos del cambio climático con su actividad en el campo y la industria y ayudando a otros agricultores a hacerlo también. Igualmente, tratan de contribuir a una alimentación más saludable y de mayor calidad con el Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico como producto principal. Siguen el lema: “Cuidar de ti, cuidar del medio ambiente”.

ACEITE DE OLIVA.
VIRGEN EXTRA
LUQUE
Ecológico

LUQUE ECOLÓGICO, S.L.
Ctra Nac 432, km 315,8
14840 Castro del Río (Córdoba)

☎ +34 957 374 005

✉ rafael@luque.bio
http://www.luque.bio

📘 Aceiteecologicoluque
luqueorganic
📷 @LUQUEECOLOGICO
📺 @LUQUEECOLOGICO
📺 LUQUE ECOLOGICO S. L.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INTERNALIZACIÓN ALIMENTARIA

Unica Group, S. Coop. And., Almería



Unica Group es una sociedad cooperativa andaluza de segundo grado que destaca por su innovación, tamaño y transparencia. Pretende mejorar la rentabilidad de sus agricultores. Surge en 2009 como una iniciativa para la concentración de la oferta en origen y aumentar la competitividad en sus exportaciones. Empezó con 5 cooperativas de la zona y hoy en día, operan 13 cooperativas de cuatro comunidades autónomas. Se trata del primer exportador español de hortalizas.

Datos relevantes de la empresa

Campaña 22/23:

- 5.000 socios agricultores.
- 572 millones de euros de facturación.
- 80 % de sus ventas procedentes de las exportaciones. Principales países de destino de sus exportaciones: Alemania, Francia, Austria, Reino Unido y Polonia.
- 13 cooperativas (22 almacenes).
- Volumen comercializado: 400 millones de kilos.
- Más de 12.000 trabajadores en campo.
- Más de 100 productos en catálogo.

Unica Group cuenta con hortalizas, hoja, melón y sandía, frutas y snacks. Destacan: pimienta (114.000 toneladas/año), tomate (52.000),

pepino (64.000), melón y sandía (72.000), calabacín y berenjena (56.000), etc... Más de 400 millones de kilos.

Se trata de la primera hortofrutícola española con la certificación Operador Económico Autorizado (OEA) en simplificaciones aduaneras.

UNICA cuenta con un laboratorio con capacidad para analizar hasta 650 materias activas, alcance significativamente superior al de sus competidores.

Filosofía

Llegan cada día a 25 millones de europeos. Su objetivo es seguir potenciando su compromiso social, medio ambiental y con la sostenibilidad.

UNICA apuesta por vertebrar el territorio y contribuir en el problema de la España vaciada. Ha celebrado unas jornadas de formación "40x40, Dueños de nuestro futuro", dirigidas a 40 agricultores de UNICA menores de 40 años, dando respuesta a las inquietudes sobre el relevo generacional y a los nuevos desafíos de la agricultura. Destaca entre sus objetivos que los jóvenes que se incorporan a la agricultura elijan el modelo cooperativo y que las explotaciones sigan en manos de socios cooperativistas.



Perspectivas de futuro

Su proyecto Unica Agribusiness Centre trabaja para garantizar el liderazgo futuro y la adaptación de la producción a los previsibles cambios de mercado y medioambientales. Además, ofrecerá servicios avanzados para la comercialización y producción y para crear soluciones de alta tecnología para invernaderos y se realizarán prácticas experimentales de innovación y desarrollo.

Llegan al consumidor final a través de la e-commerce La Caja Saludable. Ofrecen productos frescos y de temporada, de sus agricultores locales, apostando por la digitalización, y buscan un packaging más respetuoso con el medio ambiente.

UNICA

#alimentosdespaña



Medidas de promoción

UNICA ha llevado a cabo diversas medidas de promoción para consolidar relaciones con sus clientes y explorar nuevas oportunidades de negocio. Entre ellas se encuentra la asistencia a ferias internacionales de primer nivel, estrechando lazos con socios comerciales y estableciendo contactos estratégicos.

Estas ferias han permitido fortalecer su presencia en el mercado europeo y ser una plataforma para incorporar clientes de países terceros. La participación en estos eventos internacionales ha sido clave para identificar y aprovechar nuevas oportunidades de negocio, expandiendo así su red de influencia y garantizando un crecimiento sostenido en mercados emergentes y diversificados.

UNICA GROUP, S.C.A.
Parque Científico-Tecnológico de Almería
(PITA), Av. de la Innovación, 15, Edificio
Pitágoras, 2ª planta. 04131 Almería

+34 950 181 500

jamunoz@unicafresh.es

<https://unicagroup.es/>

unicagroupsca
unicagroup
@unicavideo
@unicagroup
@UNICA

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

Cataliment, S.L. Alcantarilla (Murcia)



Inicios y evolución

Cataliment nació en 1993, con capital 100% español. Se especializó en la producción y comercialización en el sector de transformados del mar y vegetales. Sus instalaciones abarcan más de 1.500 m², contando con una capacidad de producción de más de 3.000 kg diarios.

En sus primeros años, Cataliment solo producía a granel para otros fabricantes, pero en 1996 comenzó a fabricar para diferentes marcas y distribuidores del sector, como 'Avruga', 'Anchoviar', 'Arenkha' o 'Moluga', logrando que sus productos ganaran reconocimiento tanto nacional como internacionalmente. Además, colabora con diversas cadenas de distribución.

En 2012, Cataliment lanzó al mercado su propia marca, 'Cataliment Perlas'. Actualmente, sus productos se venden en la mayoría de la gran distribución nacional, siendo el fabricante de confianza para marcas de distribución (MDD) de cadenas como Lidl, Makro, Covirán, Bonpreu, entre otras. Además, exporta sus productos a mercados como la UE, Emiratos Árabes, Tailandia, Filipinas, Malasia, Singapur, Corea del Sur, Japón, China, EE. UU., Canadá, México, Chile, Australia e India.

Gran Variedad

Cataliment, como principal fabricante en España, se destaca en el sector de los transformados del mar y vegetales, conocido como los sucedáneos de caviar. Ofrece Perlas de esturión, arenque, caballa, bogavante, salmón, y su exclusivo dosificador de tinta de sepia, único en el mundo.

En la categoría de productos de base vegetal, se incluyen Perlas de tomate 'veggie', trufa Melanosporum, wasabi, yuzu, limón, vinagre de Módena balsámico, soja, wakame y Perlas picantes.

También disponen de referencias como las Perlas de roquefort, populares en Francia, y las Perlas de pesto. Finalmente, cuentan con una categoría 'BIO' con Perlas de pimentón, ajo negro y coco.

Apuesta por la Restauración

Cataliment ha introducido productos innovadores, como los dosificadores. Han creado un producto más cómodo, sostenible, pasteurizado y seguro para la cocina profesional. Optaron por un envase de plástico reciclado, facilitando la dosificación y mejorando la eficiencia en la cocina. Cataliment también es pionera en la



aplicación de la tinta de sepia en formato líquido, rompiendo con el uso tradicional del vidrio congelado. Esta apuesta por la innovación ha consolidado este formato como uno de los pilares de la empresa.

Sector Exterior

En 2023, Cataliment alcanzó un récord en ventas unitarias de tarros, superando el millón de unidades vendidas, con una facturación de tres millones de euros. Las exportaciones, impulsadas por una fuerte inversión en ferias, misiones comerciales y eventos, representan ya un 40% del total facturado. Actualmente, se dirigen a distribuidores y canales de retail y HORECA, ganando clientes en mercados de alto consumo como India, EE. UU., Reino Unido, Países

#alimentosdespaña



Bajos, Francia y Lituania. Participan en ferias de alimentación con stand propio, como Anuga, PLMA, SIAL París, Summer Fancy Food Nueva York o Gulfood Dubái, obteniendo nuevos clientes y grandes resultados.

Calidad y Sostenibilidad

Cataliment mantiene un firme compromiso con la calidad y la sostenibilidad. Sus productos son 100% naturales, con etiquetas y envases reciclables y sostenibles. Las materias primas son en su mayoría de origen español, asegurando la máxima calidad. Además, cuenta con certificados MSC, ASC, IFS, BRC, Halal, BIO y Vegano, todos en los máximos niveles de puntuación. Asimismo, apuesta por la transformación digital.



CATALIMENT S.L.
Polígono industrial oeste, s-n, parcela 9,
13D, Modulo C
30820 Alcantarilla (Murcia)

☎ +34 968 892 964

✉ josehernandez@cataliment.com
www.cataliment.com

📘 Cataliment
📷 Cataliment
📺 Cataliment Perlas

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN

Efeagro, S.A.



Efeagro nace como una agencia de noticias de texto sobre el sector agroalimentario el 18 de junio de 1990 y ha sido, hasta hoy, la única especializada en este ámbito entre los medios de comunicación españoles.

En sus 30 años de trayectoria se ha transformado sustancialmente. Ha ido incorporando formatos audiovisuales (foto, vídeo, audio, infografía...) y las nuevas propuestas de difusión como newsletter, podcast, foros en plató, mesas redondas o eventos en directo. Su evolución ha ido en paralelo con el camino de transformación y profesionalización del propio sector agroalimentario y han unido sus fuerzas para trasladar a la sociedad la actualidad y el conocimiento que ésta necesita para valorar y reconocer el trabajo de los agricultores, ganaderos y pescadores, así como de todos los eslabones de la cadena de valor.

En ese camino, les ha regido siempre el rigor periodístico, la profesionalidad y la especialización de sus profesionales, y la defensa de la veracidad, en un contexto marcado por la desinformación, las noticias falsas y la demonización del sector.

Efeagro es el lugar para debatir desde la sensatez, conocer todos los puntos de vista, informar de

forma veraz y seguir apostando por un periodismo de calidad, con profesionales especializados.

Las 130 noticias que difunden de media cada día ponen su foco en la actualidad del sector agrario, ganadero, pesquero e industrial, y de la distribución y la restauración, con especial detenimiento en las políticas europeas, nacionales y autonómicas que les afectan. No se limitan a transmitir hechos o declaraciones, además ofrecen la contextualización económica, estadística, política y social que permite entender la situación del sector. Incluye todas las miradas, opiniones y posiciones que existen, para garantizar que cada voz tiene su espacio.

A través de sus noticias, reportajes, análisis, entrevistas, crónicas, perfiles o claves, Efeagro se ha convertido en el medio de referencia sobre la cadena de valor agroalimentaria. Para lograr su consolidación digital han sido fundamentales la web www.efeagro.com (más de un millón de visitas al año) y los perfiles en redes sociales, que suman más de 2 millones de impresiones, fruto de 13.000 publicaciones anuales de media.

Nuevos tiempos y nuevas tecnologías requieren nuevas formas de contar la realidad. Y si los más jóvenes sólo se informan por redes sociales, en



Efeagro han construido un ecosistema de información veraz para llegar a ellos. Si los podcast son la nueva forma de aprender y entretener, a cualquier hora del día y fundamentalmente a través del móvil, los ofrecen tanto realizados en estudio, con los expertos del sector, como con público en directo o en un modelo conversacional con los presidentes de las compañías de toda la cadena de valor. ¿Que los newsletter son el nuevo medio para estar al día? Tienen ya cuatro diferentes con resultados que superan con creces las tasas de apertura media que se consideran exitosas.

La gran revolución de los formatos de Efeagro les permite, en 2024, ofrecer el servicio tradicional de teletipos y su versión multimedia (foto, vídeo, audio e infografía); www.efeagro.com; perfiles y publicaciones en Twitter, Facebook, Instagram, Youtube, Tiktok y Threads;

newsletter (en versión diaria, dominical, mensual de industria y bimensual sobre Política Agraria Común, PAC); un programa de radio en RNE 5 Todo Noticias ("Mundo Rural"); Podcast ("Efeagro Punto de encuentro"), tanto en estudio como en directos con público; informativo de vídeo semanal on line; emisiones en directo de foros, mesas redondas y diálogos en plató o presencial con público.

Desde Efeagro continuarán apostando por la digitalización y la innovación; pondrán la atención en el cambio climático y sus efectos en la seguridad alimentaria; colaborarán en la lucha contra la desinformación y las falsas noticias; mejorarán aún más su visión 360 grados para aportar las visiones de sectores que transversalmente se relacionan con el campo; y seguirán transmitiendo a la sociedad lo que en realidad importa: las personas.

EFE:Agro

EFEAGRO S.A.
Avenida de Burgos 8. B - 28036 Madrid
☎ +34 913 467 100
✉ direccion@efeagro.com
www.efeagro.com

📱 Efeagro
📺 EfeagroSA
📺 EFE AGRO
📺 Efeagro
📺 Efeagro
📱 Agenciaefeagro

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PROMOCIÓN

#alimentosdeespaña

Asociación de Organizaciones de Productores Pesca España



Origen y evolución

Pesca España nació en octubre del 2022 con el objetivo claro de defender la pesca por su valor nacional como motor económico, como tradición, como elemento fundamental de una dieta saludable. Reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como Asociación de Organizaciones de Productores de ámbito nacional, tiene entre sus objetivos principales poner en valor al sector pesquero y promover el consumo de pescados y mariscos en los hogares españoles, junto con la consecución de los objetivos de la Organización Común de Mercados a través de la Política Pesquera Común

Desde el comienzo de su actividad, la asociación ha desarrollado una estrategia de comunicación que ha perseguido desmontar mitos y desinformación en torno al sector y a la actividad pesquera buscando que la sociedad se enamore de la proteína animal más saludable y sostenible que, además, produce felicidad de forma natural.

Pesca España está formada por algunas de las organizaciones de productores pesqueros más relevantes del país, que representan sectores clave de la flota pesquera española. Todas las

organizaciones de productores pesqueros que constituyen Pesca España desempeñan un papel crucial en la captura, comercialización y el abastecimiento de productos del mar a la sociedad y a toda la cadena de valor del complejo mar-industria.

En apenas dos años, la organización ha logrado consolidarse como un referente en la defensa y promoción del sector pesquero y de los productos del mar en España, enfocándose en la calidad de los productos del mar y en la sostenibilidad de las prácticas de pesca, destacando la labor de la industria en la protección de la biodiversidad y la viabilidad de los recursos marinos para las futuras generaciones.

Promoción de los productos del mar

Uno de los aspectos más destacados del trabajo de Pesca España desde su creación es su enfoque en la promoción. La asociación ha llevado a cabo diferentes acciones que han logrado captar la atención del público y de los medios de comunicación.

Entre ellas, se encuentran campañas como 'Metapesca', 'La huella positiva', 'Lo mejor de nuestra tierra' o 'Mercurio y Selenio', todas ellas centradas en responder a los retos que tiene el



sector pesquero encima de la mesa y que han contribuido a aumentar la visibilidad de la actividad pesquera, generando un impacto considerable en términos de alcance y de interacción con los consumidores.

Pesca España ha realizado también una importante labor de promoción a través de numerosos encuentros con medios de comunicación y consumidores, reivindicando así la calidad y variedad de los productos del mar. Además, se ha convertido en este tiempo en un actor relevante para el sector pesquero participando en ferias y eventos como Seafood Expo Global, Salón Gourmets o Vigo Sea Fest y han llevado a cabo talleres e iniciativas en el entorno esco-

lar para promocionar los productos del mar o fomentar el relevo generacional entre los más pequeños.

Impacto y futuro

Pesca España busca seguir consolidándose como un altavoz del sector pesquero para continuar defendiendo los intereses de la industria pesquera, promover los valores de esta tradición milenaria y el trabajo responsable y sostenible de la flota pesquera, además de ser un referente para los consumidores españoles para ayudarles activamente a conocer más de los productos del mar y los beneficios y propiedades de este súper alimento.



PESCA ESPAÑA
Núñez de Balboa 49, 3º Izq.
28001 Madrid

+34 914 323 489

contacto@pescaespana.org
<https://pescaespana.org/>

www.facebook.com/pescaes
www.instagram.com/pesca.es/
@PescaEspana
@pescaespana
[linkedin.com/company/pesca-es/](https://www.linkedin.com/company/pesca-es/)

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN

Restaurante Ambivium, S.L.U. Peñafiel (Valladolid)



Ambivium, una experiencia única en torno al vino

Ambivium es la apuesta gastronómica de Alma Carraovejas en Peñafiel (Valladolid). Desde su origen en 2017 busca ofrecer una experiencia diferente en torno al vino. Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas, decide crear un nuevo concepto que une la cocina y el vino, entre la tradición y la innovación, y de convertirse en un referente gastronómico en la zona. En 2020, Ambivium recibe la Estrella Michelin que mantiene hasta día de hoy.

Adentrarse en Ambivium es viajar por el mundo del vino. Un recorrido por la geografía mundial vitivinícola que se inicia en su bodega, ubicada frente al restaurante; y que continúa por su laboratorio de armonías, su cocina y su sala. La sobremesa pone el punto final a una experiencia que se cierra en el bar y la terraza desde las que se divisan los viñedos de Pago de Carraovejas y el castillo de Peñafiel.

La bodega Ambivium

Ambivium apuesta por generar experiencias en torno al vino y estructurar su cocina a través de su propuesta enológica. En 2022 abrió las puertas de su bodega con una capacidad para 7.500

botellas, cuenta con una colección de referencias insólita. Alberga una selección de botellas de todo el mundo, de zonas icónicas como Ribera del Duero, Napa, Champagne, Burdeos, Borgoña, Alemania, Piamonte, Rioja y Jerez y también de zonas exóticas. Vinos de productos que ya no están en activo, de añadas únicas, de algunas de las botas más viejas del mundo.

Cellarium y sus armonías

Las armonías marcan un menú denominado Cellarium, término latino para nombrar la bodega o lugar donde almacenar vinos y alimentos. Sus platos están basados en métodos de conservación de elaboraciones tradicionales. Los productos de temporada y de proximidad brillan en este menú y se preparan con técnicas ancestrales unas y otras actuales desarrolladas desde el departamento de I+d+i.

Ambivium sigue apostando por el vino como hilo conductor a través de una cocina volcada en ofrecer el mejor bocado para cada copa a través de sus armonías. Los menús y sus propuestas varían según la época del año y la disponibilidad del producto, ya que la cercanía y la temporalidad son parte de una fuerte apuesta por la sostenibilidad, reflejada en la Estrella Verde concedida por la Guía Michelin desde 2022.



Elaboran miel propia y cuenta con un pequeño huerto ecológico que provee al restaurante de aromáticas y de productos que se sirven frescos o se conservan; se utilizan paneles solares y hay una pequeña estación de compostaje.

Nuestro Laboratorio de Armonías

Han creado un espacio polivalente y para enclavar el trabajo de I+D+i, en el que se desarrollan las propuestas de cada temporada, experimentando diferentes conceptos y técnicas. Aquí nacen las propuestas de Cellarium.

El equipo

La ilusión y la fuerza del proyecto radican en su equipo de personas formado por más de treinta profesionales con ganas, decisión, confianza y

deseo para seguir aprendiendo. Ellos siguen los valores de Alma Carraovejas: honestidad, coherencia, autenticidad, cultura del detalle, espíritu innovador, pasión e integridad.

Últimos reconocimientos

- Premio Alimentos de España a la Restauración 2024' del Ministerio de Agricultura y Pesca y Alimentación.
- 'Best of Award of Excellence en los Restaurant Awards' de la revista Wine Spectator.
- 'Entre los Top 100 Sommeliers' para Top 100 Sommeliers.
- 'Mejor restaurante 2024' por la revista Club de Gourmets.
- 'Dos Soles Repsol 2024' por la Guía Repsol.
- 'Estrella Michelin y Estrella Verde 2024' por la Guía Michelin.
- 'Restaurante del año 2023' en los XI Premios La Posada El Mundo CYL.
- 'Mejor propuesta de restaurante en bodega 2023', en los IWC Awards.
- 'Recomendados por OAD 2023' por Opinionated About Dining.
- 'Ganador de la edición nacional de la X Copa Jerez' por Vinos de Jerez.



AMBIVIUM

RESTAURANTE AMBIVIUM
Camino de Carraovejas S/N
47300 Peñafiel (Valladolid)

☎ +34 983 881 938 / +34 648 466 707

reservas@restauranteambivium.com
<https://www.restauranteambivium.com>

f ambiviumrestaurante

@rteambivium

@RteAmbivium

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

E.I. Es Im-Perfect Food, S.L. Barcelona



E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L. es la empresa de inserción laboral y de transformación alimentaria de la Fundación Espigoladors. Nacida en 2014, actúa sobre tres necesidades sociales a través de un modelo innovador y transformador: luchar por el aprovechamiento alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y sostenible para toda la población, y crear oportunidades laborales para colectivos en situación de riesgo de exclusión social.

Evolución

En 2021 se crea la empresa de inserción con identidad propia. Han ampliado el obrador inicial de 270 m² a uno de 1000 m² en 2023. En 2024, se puso en marcha el laboratorio de innovación para el aprovechamiento alimentario.

Las oficinas, obrador y centro logístico están ubicadas en el Prat del Llobregat (Barcelona).

Actualmente, elaboran patés vegetales, mermeladas y salsas, con frutas y verduras de proximidad descartadas del circuito comercial por ser imperfectas (criterios estéticos), por caídas de precio o por excedentes de producción. Además, el obrador es im-perfect® es un espacio de inserción sociolaboral para personas en situación de riesgo de exclusión social.

Todas las conservas vegetales que se producen son 100% naturales, 100% veganas, con más de 70% de fruta o verdura, sin lactosa, sin alérgenos y sin gluten.

- Hasta 2023: **109.418 kg de fruta y verdura recuperada = 395.849 conservas elaboradas.**

Orígenes

Su proceso productivo sostenible se basa en un modelo de economía social y circular:

- Recuperar frutas y verduras descartadas del circuito comercial por ser imperfectas o porque proceden de excedentes, gracias a la colaboración con el campesinado del territorio.
- Se transforman en deliciosas conservas 100% vegetales y naturales.
- Patés, mermeladas, compotas y salsas que, bajo la marca es im-perfect®, llegan a la ciudadanía en más de 850 puntos de venta de todo el territorio, la tienda online y la colaboración con entidades sociales y servicios de distribución de alimentos que atienden colectivos en situación de precariedad alimentaria.
- Con los beneficios de las ventas, se fomenta la inserción sociolaboral de personas en situación de riesgo de exclusión social.



Apoyando al sector agrícola para dar salidas a sus excedentes

También elaboran producto para terceros. Una opción para productores/as, organizaciones y empresas que quieren fomentar el aprovechamiento alimenticio mediante la comercialización de conservas con impacto social y ambiental positivo.

Colaboración en proyectos para promover el aprovechamiento alimentario

Transforman en conservas parte de los alimentos excedentarios pero aprovechables que llegan al *Foodback* desde Mercabarna. Estos productos son destinados a entidades sociales.

- Año 2023: **2.671 kg de naranjas amargas recuperadas = 11.400 conservas elaboradas.**



En el marco del proyecto de "Recuperación y transformación de naranja amarga de calle en la ciudad de Barcelona", impulsado por el Ayuntamiento de Barcelona y la Fundació Espigoladors, transforman estas naranjas con el objetivo de darles una segunda vida.

- Año 2023: **5.600 kg de fruta y verdura recuperada = 16.200 conservas elaboradas.**

Herramienta de sensibilización y pedagogía del despilfarro alimentario

Desarrollan campañas de sensibilización a públicos diversos como centros escolares. Realizan charlas sobre el despilfarro alimentario, visitas al centro de producción y talleres sobre cocina de aprovechamiento.

Inspirar una actitud vital: imperfecta, consciente y sostenible

Es im-perfect® se une a Certificado B CORP, un movimiento global de empresas que cumplen altos estándares de impacto social y ambiental, gobernanza y transparencia. El modelo de es im-perfect® está alineado con 6 de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible acordados por Naciones Unidas de cara al 2030.

E.I. ES IM-PERFECT FOOD S.L.
c. Del Vallès 57-59, bajos
08820 El Prat del Llobregat (Barcelona)
☎ +34 931 972 049 / +34 623 208 210
comunicació@esimperfect.com
www.esimperfect.com
E-commerce:
<https://esimperfect.com/es/tiendaonline/>
f esimperfect
@esimperfect
@esimperfect

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CAMPAÑA 2023-2024

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, Y PREMIO PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Almazaras de la Subbética, S.C.A. Carcabuey (Córdoba)



#alimentosdespaña



El aceite

Rincón de la Subbética es un AOVE ecológico obtenido con aceitunas de la variedad Hojiblanca en los primeros días de cosecha. Procede de fincas seleccionadas, ubicadas en el parque Natural de las Sierras Subbéticas y amparado bajo la D.O.P Priego de Córdoba. Son olivos tradicionales, de montaña, con un microclima envidiable que sus expertos cuidan todo el año. Ha sido reconocido como Mejor AOVE del mundo varios años consecutivos y abalado por los más de 660 premios nacionales e internacionales.

Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierbabuena, hoja, alloza, tomillo y tomatera y otros frutos verdes como plátano, manzana y cítricos. En boca es de entrada ligeramente dulce y amargo y picante de intensidad media-alta. Se trata un aceite perfectamente estructurado, almendrado, persistente, de gran complejidad, equilibrado y armónico.

Historia

Almazaras de la Subbética se crea en 2007 a partir de dos experimentadas cooperativas con más de 60 años en el sector. En 2020 y 2023 se

amplió con dos cooperativas más. En la actualidad suma más de 7.000 socios que representan una superficie de olivar de 23.000 hectáreas.

Situada en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Almazaras de la Subbética ha conseguido superar los obstáculos de la orografía accidentada de sus plantaciones y de los mayores costos de laboreo y recolección. Con la modernización de las técnicas de cultivo, el empleo de pequeña y moderna maquinaria y la apuesta por la máxima calidad, ha sabido adaptar tradición y tecnología a los altos baremos de calidad demandados. Cuenta con tres centros de producción y almacenado, en Carcabuey, Priego de Córdoba y Rute.

La Almazara

Su centro principal de producción, ubicado en Carcabuey, cuenta con una superficie de 350.000 m².

El patio de entrega de aceituna tiene 10.000 m² y cuenta con 8 tolvas de recepción y 8 líneas de limpieza totalmente independientes. Esto permite realizar una separación exhaustiva de la aceituna según sus calidades pudiendo almacenar 1.300.000 kg de aceituna perfectamente diferenciada y clasificada.

El diseño de estas líneas y de la industria en su conjunto aprovecha las pendientes naturales del terreno para optimizar el funcionamiento de la maquinaria y minimizar el coste energético.

Cuenta con una capacidad de molturación de hasta 1.200.000 kg/día, con diez líneas de producción, esto facilita la separación rigurosa que inicia el agricultor en el propio campo. La bodega tiene una capacidad de 18.900.000 kg.

Actualmente, Almazaras de la Subbética moltura entre 60 y 100 millones de kilos de aceitunas, obteniéndose entre 15 y 20 millones de litros de aceite virgen, de los que el 80% se califican como aceites de oliva virgen extra. Estas cifras dan idea del rigor con el que se trabaja en todo el proceso.

El 60% de la producción total de aceite proviene de aceitunas de la variedad Picuda, un 25% de la variedad Hojiblanca y el resto de la variedad Picual y Arbequina.

Envasa bajo las marcas: Rincón de la Subbética, Parqueoliva y Almaoliva. Estos aceites se comercializan tanto en el mercado nacional como internacional, exportando a más de 45 países y buscando ampliar mercados.

Cuenta con numerosas certificaciones: BRC/IFS, KHOSER, QVExtra, certificaciones ecológicas (CAAE, JAS y Biosuisse), producción integrada, aceite de oliva de producción sostenible y SMETA. Además, está amparada bajo dos Denominaciones de Origen: Priego de Córdoba y Lucena.

Desarrolla proyectos socialmente sostenibles: "Botellas con Alma", Un nacimiento, un olivo y un plan de biodiversidad en parcelas. Además de proyectos ambientalmente sostenibles: hoteles de insectos y colmenas, el pasto de animales en olivar de montaña y una planta fotovoltaica de 600 kW.



Almazaras de la Subbética

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA
Ctra A-339 km 17.850
14810 Carcabuey (Córdoba)

+34 957 547 028

comercial@almazarasdelasubbetica.com
www.almazarasdelasubbetica.com

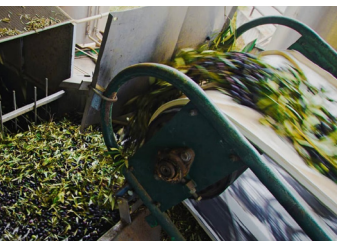
@almazarasdelasubbetica
@almasubbetica
@almazubbetica
@almazarasdelasubbetica

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



#alimentosdespaña

Almazara de Muela, S.L. Priego de Córdoba (Córdoba)



El aceite

Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas de hierba fresca, alcahofa, hierbabuena y tomate y otros frutos verdes como manzana y plátano. De entrada, ligeramente dulce en boca, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado de alzoza. En conjunto es un aceite equilibrado, armónico y complejo.

Este aceite está amparado por la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba. Se obtiene con aceitunas de las variedades Hojiblanca y Picuda. Es elaborado sólo a partir de aceitunas tempranas recogidas de manera tradicional. Además, posee una concentración muy elevada en tocoferoles, fitoesteroles (escualeno) y polifenoles.

Venta de Barón ha sido reconocido por 5ª vez en los premios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y cuenta con numerosos reconocimientos tanto nacionales como internacionales. Está presente en restaurantes como Alain Ducasse o el Waldorf Astoria de Nueva York.

Referentes de tradición, calidad y vanguardia Internacional

Empresa familiar que inició su actividad 1942. Tras 3 generaciones, mantiene el compromiso

por el trabajo bien hecho. Su fundador, D. Mateo Muela Velasco, con una visión clara, se propuso producir aceite de oliva virgen extra reflejando la calidad de los olivos milenarios de la región y perfeccionando las técnicas de cultivo y extracción.

En los años 70, con la segunda generación liderando la empresa, contaban con 4 almazaras y 2.500 agricultores. Se implementaron prácticas de cultivo más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, preservando olivos milenarios y la biodiversidad de la zona. Combinando tradición y modernidad se logró una alta calidad en su aceite y se aumentó significativamente la producción y distribución.

Están afincados en el corazón del parque Natural de las Sierras de la Subbética, a más de 1000m de altitud y con pronunciadas pendientes de más del 30%. Elaboran sus aceites con las 3 variedades características y autóctonas: Picuda, Hojiblanca y Picual. Las características de la zona hacen que no requieran ni calor ni agua en el cultivo del olivar permitiendo conservar las cualidades del producto intactas.

Actualmente, cuentan con una producción de 30 millones de litros anuales, una capacidad de almacenamiento de 15 millones de kg de aceite



y un volumen de envasado de 50 millones de litros al año.

Se encuentran en más de 70 países de todo el mundo, estando presentes en Estados Unidos y Canadá, América Central y Sudamérica, Europa, Oriente Medio y en los principales países asiáticos. Son unos de los principales exportadores de España.

Construyendo el olivar tradicional del SXXI

Empresa pionera en la reducción del impacto medioambiental y comprometida con la transformación tecnológica. Utiliza un particular sis-

tema en la elaboración sin empleo de agua y apuesta por la innovación en energías renovables, dejando de emitir 315,3 Tco2 anuales a la atmósfera (equivalente a plantar 15.762 árboles). Su objetivo es conseguir una producción más responsable y circular, para seguir trabajando para construir el que será el olivar tradicional del SXXI.

Su compromiso con la sostenibilidad ha sido una constante en su historia. Esta empresa familiar ha conseguido aunar tradición y vanguardia, promoviendo la cultura oleícola, abanderando la marca España, como referente de excelencia en la calidad del auténtico aceite de oliva virgen extra.



ALMAZARAS DE MUELA S.L.
Ctra. A339 KM 24,5
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)

☎ +34 957 547 017

jmmuela@almazarademuela.es
www.mueloliva.es

📘 Venta.del.Barón
@aove_ventadelbaron
es.linkedin.com/company/mueloliva

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



#alimentosdespaña

S.C.A. Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba, Priego de Córdoba (Córdoba)



El Aceite

Se trata de un aceite frutado intenso de aceitunas verdes, con descriptores verdes de plátano, tomate, alloza, cítricos y hierbas aromáticas. En boca es de entrada dulce y poco a poco da paso a un amargo leve y agradable, que da idea de los matices verdes que posee, su picante es de intensidad media. Resulta un aceite equilibrado y con gran variedad de matices. Se obtiene con aceitunas de la variedad Hojiblanca.

Historia

La SCA Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba nace en el corazón de la Subbética Cordobesa en 1945, gracias a la unión y esfuerzo de un grupo de agricultores. En 1989 traslada sus instalaciones a su actual localización. Años más tarde, se acometen diversos proyectos de modernización y mejora para adaptarse al crecimiento exponencial de socios en la última década hasta configurar las modernas instalaciones que posee en la actualidad.

El entorno

Cuenta con algo más de 4 ha de olivar tradicional propias que, junto a las producciones de sus más de 1.000 socios, suman una cosecha media

anual de unas 20.000 Tn de aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual, características del olivar de montaña de la comarca de Priego de Córdoba situada en el Parque Natural de la Sierras Subbéticas Cordobesas.

La orografía del terreno, el microclima de la zona con temperaturas tan características, elevada pluviosidad y grandes oscilaciones térmicas, y el laboreo manual, ya que los olivares tradicionales y centenarios no permiten la mecanización, hacen que se obtenga un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad basado en variedades autóctonas, premiado internacionalmente y muy apreciado en todo el mundo.

Sus productos

Tradición y experiencia junto con una recogida temprana por parte de sus agricultores, a finales de octubre primeros de noviembre, y un minucioso proceso de elaboración se aúnan desde hace casi 80 años para conseguir un producto de gran calidad y exquisito, avalado por los numerosos reconocimientos nacionales e internacionales, obtenidos año tras año.

Expertos catadores seleccionan lo mejor de la producción que es reservada para su comercialización a través de las marcas “Bajondillo”,



“Prados de Olivo” y “El Empiedro”. Esta última contiene el mejor aceite de oliva virgen extra, amparado y certificado por la D.O.P. Priego de Córdoba.

A estas marcas se ha añadido recientemente “Bio Empiedro”, un aceite de oliva virgen extra amparado también por la D.O.P. Priego de Córdoba y certificado por el Servicio de Certificación CAAE que se obtiene exclusivamente de aceituna de cultivo ecológico en el que la Co-

operativa Olivarera La Purísima pone de manifiesto su compromiso por la conservación del medio ambiente y la preservación del entorno natural que les rodea.

Todos estos productos son almacenados y envasados en sus instalaciones para que, cuidando al máximo cada detalle, llegue desde el campo a la mesa con la máxima calidad y conservando intactas todas las bondades que poseen.



SDAD.COOP.AND.OLIVARERA
LA PURISIMA
Ctra. Priego-Luque, Km. 1600
14.800 Priego de Córdoba (Córdoba)

☎ +34 957 540 341

pedidos@coopurisimapriego.com
www.coopurisimapriego.com

📷 @coopurisimapriego
📘 @coopurisimapriego

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



#alimentosdespaña

Centre Oleícola del Penedés, S.C.C.L. Llorenç del Penedès (Tarragona)



El Aceite

Es un aceite frutado intenso de aceitunas maduras con notas de almendra y manzana y plátano maduros. En boca es dulce y almendrado con sensaciones que recuerdan a canela, vainilla y frutos secos. Con amargo y picante ligeros, es un aceite armonioso y equilibrado.

Se obtiene con aceitunas de la variedad Arbequina.

La almazara

Ceolpe se constituyó en 1988 como cooperativa agraria de segundo grado. La integran 14 cooperativas (Albinyana, Bellvei, Bràfim, Calafell, Masllorenç, Llorenç del Penedès, Verge de les Neus, Sant Jaume del Domenys, Covides, Vilanova i la Geltrú, Vila-rodona, La Pobla de Mafumet, Coperal i Vila-seca) que unen la producción de aceite de las comarcas del Alt y Baix Penedès, Garraf, Alt i Baix Camp, Tarragonès y Conca de Barberà. Obtiene un aceite con variedad de matices y de excelente calidad por la diversidad de zonas y momentos de recolección.

Dispone de unas instalaciones construidas de 1.263 m² donde se molturan las aceitunas de más de 70 pueblos y 1.000 productores, llegan-

do a una producción de 4.000.000 kg de aceitunas y 650.000 l de aceite. El 90% de estas aceitunas son de la variedad Arbequina. El 10% restante es de la variedad Menya, variedad de la comarca del Baix Penedès i Alt Camp. Además, tiene una pequeña producción de aceite de oliva ecológico que va en aumento.

Desde Ceolpe se fomenta la inter-cooperación y la integración económica de los asociados. Supervisan la producción fomentando técnicas innovadoras y respetuosas con el medio ambiente. Además, facilitan asesoramiento y formación a sus agricultores.

Utilizan el proceso de extracción continuo y procedimientos mecánicos en la transformación de la aceituna obteniendo AOVE de la variedad Arbequina amparado por la D.O.P. Siurana.

Finalizada la recolección, cada día se realiza el proceso de molturación bajo un estricto control de temperatura y tiempo de batido. Se obtiene un aceite de altísima calidad con una acidez máxima de 0,3%, dominado por distintos tonos de verde a inicio de campaña, que evolucionan hacia el amarillo dorado.

Envasan el aceite en formatos de 5, 3, 2 y 1 l en envases de plástico y 0,75, 0,50 y 0,25 l en



envases de vidrio. Sus marcas son: "Ceolpe", "El Trull", "Els Cofins" y "L'oli de les cooperatives". Usan otras marcas de las cooperativas asociadas o de clientes terceros. Se encuentran en las agro-tiendas de las cooperativas socias y en tiendas de proximidad.

Ceolpe participa en las ferias organizadas por la D.O.P. Siurana en Reus y Tarragona en noviembre. Además, celebra la "rostada", costumbre popular que consistía en untar una tostada con

aceite recién hecho. Actualmente es un acto de presentación del aceite nuevo de cada campaña.

En los últimos años, las cifras de producción han bajado por la sequía. Desde Ceolpe trabajan para pagar un precio justo a sus asociados, para que los agricultores puedan seguir cuidando y cultivando sus campos. También buscan informar al consumidor para que conozca los beneficios de este producto, así como los efectos sociales y económicos del territorio.



CENTRE OLEICOLA DEL PENEDÉS, S.C.C.L.
Carretera de l'Hostal, s/n
43712 Llorenç del Penedès (Tarragona)

☎ +34 977 67 83 34

✉ ceolpe@ceolpe.com
www.ceolpe.com

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES JAMONES
2024

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

Jamón “Jamones Perfecto”, DOP Jamón de Teruel
Castelfrío Sociedad Anónima Laboral, Cedrillas (Teruel)



El Jamón

Las características sensoriales son:

- De conformación muy equilibrada, maza homogénea y con un buen arropado de grasa en la zona lateral. Buen faenado.
- Al corte, el magro presenta un color rojo homogéneo, intenso y brillante. También veteadado uniforme. Contenido de grasa subcutánea e intermuscular equilibrado y de color blanco-rosado brillante.
- Olor a jamón curado-madurado y añejo.
- Sabor dulzón, umami, salado poco manifiesto y equilibrado y flavor añejo y de jamón curado con un proceso de larga maduración.
- Textura muy desmenuzable, con grasa ligeramente fundente, jugoso y de dureza intermedia.
- Buena persistencia en boca e impresión final excelente.

Su nombre hace referencia al fundador de la empresa, Perfecto Gómez. Es la elaboración más galardonada de la empresa, hecha con dedicación. La materia prima procede de cerdos seleccionados para la DOP Jamón de Teruel. Cuenta con

una curación de más de 30 meses y respira el aire puro y limpio de Cedrillas, a 1.364 metros de altura.

La esencia

Jamones Castelfrío inicia su andadura en 1988 de la mano de Pilar y Perfecto Gómez. La empresa se ubica en Cedrillas (Teruel), considerado “la capital del frío en Aragón”, pudiendo alcanzar los -30 °C en invierno. Esto, junto a la sequedad ambiental, lo convierte en el lugar ideal para el curado de jamones y embutidos. El nombre Castelfrío hace referencia a la sierra próxima a sus instalaciones.

Actualmente, la empresa está regentada por la segunda generación. Javier, Ángel y Luis mantienen el objetivo de preservar el sabor de lo auténtico, las elaboraciones de toda una vida.

Las elaboraciones

Los productos Castelfrío se caracterizan por su curación natural, su secado lento y su bajo contenido en sal. Sus jamones cuentan con un sabor equilibrado por la baja concentración de sal, así como homogeneidad en textura y sabor gracias a su curación larga y lenta. Destaca su infiltración uniforme y predomina el característico bouquet que le aporta la curación natural.



Castelfrío se nutre de los conocimientos de los maestros jamoneros de antaño. Preservan el salado a pila tradicional, técnica muy elaborada.

Emplean materias primas con certificado de bienestar Welfair. Realizan una selección minuciosa de las piezas, eligiendo las procedentes de cerdos españoles alimentados con cereales naturales. Además de jamones y paletas elaboran una amplia gama de productos como embutidos tradicionales, curados y conservas en aceite de oliva virgen extra.

Castelfrío en el mundo

La familia Gómez exporta el 45% de su producción. Está presente en 15 países: Alemania, Andorra, Argentina, Bélgica, Chile, Francia, Holanda, Irlanda, Italia, Letonia, Finlandia,

Polonia, Portugal, Reino Unido y Ucrania. En el secadero cuenta con una tienda. En los últimos años ha adquirido gran importancia la venta on line.

Desarrollo rural

La empresa trabaja con proveedores de cercanía y más de la mitad de la plantilla es femenina, además, el equipo reside en el pueblo de Cedrillas. De esto modo, genera oportunidades en un entorno rural con riesgo de despoblación.

Sostenibilidad

Castelfrío ha apostado por la energía solar fotovoltaica. El 50% del consumo es verde. Han eliminado el uso de combustibles fósiles.

Aplican la filosofía de kilómetro 0. La Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel garantiza que todos los procesos se desarrollan en la provincia. Así, se reducen considerablemente los desplazamientos, y con ello, las emisiones de CO2. Los cerdos nacen, se crían y sacrifican en Teruel, se alimentan con cereales naturales de allí y, finalmente, los jamones son elaborados también en la provincia.



JAMONES CASTELFRÍO
Ctra. Cantavieja, nº 36.
44147 Cedrillas (Teruel)

☎ +34978 774 062

✉ info@jamonescastelfrio.es
www.jamonescastelfrio.es

📍 JamonesCastelfríoCedrillas
📷 jamonescastelfrio
📺 jamonescastelfrio
📱 jamonescastelfrio

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO



Jamón de bellota 100 % ibérico “Juan Manuel” Gran selección 2020
DOP Guijuelo. Juan Manuel Hernández, S.A. Guijuelo (Salamanca)



El Jamón

Producto elaborado con la extremidad posterior del cerdo ibérico, sometida al correspondiente proceso de salazón y curado-maduración. Piezas seleccionadas minuciosamente procedente de animales criados en libertad en dehesas y alimentados con bellotas y ricas hierbas que marcarán las características finales del producto.

Notas de cata:

- Ingredientes: jamón y sal.
- Curación: más de 48 meses de curación.
- Aspecto Visual: pata fina, alargada, estilizada y de maza homogénea. Punta sin grietas no acanaladuras. Al corte, la parte magra presenta un característico color rojo púrpura intenso, homogéneo y brillante. Veteado uniforme, buena infiltración y contenido equilibrado de grasa de color blanco-rosado brillante, amarillo externo suave.
- Textura: muy desmenuzable, al fusionarse en boca agradable, intenso y persistente.
- Sabor: sabor suave, jugoso y dulce, justo toque salado muy ligero, poco manifiesto y

equilibrado por un buen proceso de salazón y curación, suave grasa que se funde en el paladar, un gran deleite.

- Buena persistencia en boca e impresión final excelente.

La empresa

Juan Manuel Hernandez SA es una prestigiosa empresa cárnica situada en la localidad de Guijuelo (Salamanca). Mas de 80 años con una tradición artesana, dando forma y carácter propio a cada producto. Con unas instalaciones de más de 20.000 m² en los que todos y cada uno de los componentes de su equipo trabajan para conseguir un producto final único, Arte en Ibérico.

En el sabor se refleja el gusto por una curación tradicional heredada de varias generaciones, donde la sencillez y humildad son las bases para conseguir el Arte en Ibérico, sabiendo que el éxito en cada pieza es el fruto del trabajo diario.

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.



En la actualidad, la empresa Juan Manuel Hernandez, controla todo el proceso de elaboración de productos del cerdo ibérico, desde la selección de la materia prima, despiece en instalación propia y elaboración de productos del cerdo Ibérico, ofreciendo una amplia gama de productos de jamones, paletas, lomos y embutidos.

El éxito reflejado en los reconocimientos obtenidos con el Premio Alimentos de España 2020 y 2024, al Mejor Jamón de Bellota Ibérico, es el éxito de todo el equipo humano que forma Juan Manuel Hernandez, así como a la selec-

ción de la mejor materia prima y la elaboración tradicional y artesanal. Una apuesta por la máxima calidad unida a lo tradicional, un Arte en Ibérico.

Entre las medidas de promoción que se desarrollan en la actividad, todas van ligadas al conocimiento de nuestros productos y el posicionamiento del mismo en los diferentes canales de venta, mediante ferias de carácter internacional y marketing digital.

La gama de productos Juan Manuel Hernandez destacan por su calidad, y se caracterizan por su elaboración artesanal, y está formada por jamones, paletas y embutidos ibéricos elaborados con las piezas nobles del cerdo ibérico de bellota. Desde hace años, han ampliado su gama de productos frescos, con diversos cortes donde cabe destacar la Pluma, la Presa y el Secreto Ibérico de bellota entre otros, debido a su auge en el comercio y sus propiedades beneficiosas en el consumo para la salud.



JUAN MANUEL HERNANDEZ S.A.
C/ San Juan Bautista, 20
37770 Guijuelo (Salamanca)

+34 923 58 00 66

info@juanmanuel-sa.es
<https://www.jamonesjuanmanuel.com>

@jamonesjuanmanuel
@jamonesjuanmanuel
@JamonJuanManuel

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJORES VINOS
2024

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO TINTO



“Pago de los Capellanes. Un Sueño en las Alturas 2020” Denominación de Origen Ribera del Duero. Pago de los Capellanes, SA, Pedrosa de Duero (Burgos)



El vino de las tierras altas

“Un Sueño en las Alturas” es el resultado de una ilusión y el compromiso con un lugar de la Familia Rodero Villa: las laderas y lomas de los pueblos de Fuentenebro, Pardilla y Honrubia, en las tierras altas del extremo sur de la Ribera del Duero.

En esta zona de montes y pequeños valles a más de 1.000 metros de altitud, Pago de los Capellanes cultiva pequeñas viñas rodeadas de un entorno agreste.

El resultado es un vino de carácter nítido, con una frescura y una finura excepcionales. Su expresión fluida, enérgica y vibrante recuerda las virtudes de su origen, la mineralidad antigua, el ambiente de montaña, el clima exigente y luminoso, la vida en el límite. Un nuevo horizonte, un perfil único y un vino de elegancia enigmática.

La historia de un sueño

Hace algo más de 10 años, Paco Rodero y Conchita Villa, fundadores de Pago de los Capellanes, buscando la excelencia y reinterpretar un patrimonio intacto de viñas viejas, iniciaron el cultivo de algunas parcelas antiguas con ganas

de crear algo especial. Con el tiempo, fueron incorporando más viñedo, trabajando con viticultores de la zona y profundizando en el conocimiento del terreno.

Pronto nació la idea de vinificar una selección de esos viñedos viejos. Así nace “Un Sueño en las Alturas”, que habla de ilusiones y que a la vez tiene mucho de homenaje.

Una geografía única

En la frontera de los 1.000 metros, las viñas parecen izadas por el viento, encajadas entre dos mundos. Al norte, los vallejitos calizos que descienden hacia el Duero; al sur, los altos de la Serrezuela, cubiertos de pinas y encinares. Las laderas y pequeños valles de Fuentenebro, Pardilla y Honrubia de la Cuesta conforman una de las geografías más singulares de toda la Ribera del Duero.

Su origen geológico es mucho más antiguo que el resto de la Ribera y es de composición silíceo, con abundancia de gneis y depósitos de cuarzo, feldespato y mica. La roca madre aflora en forma de suelos de arcilla de color rojo muy intenso. El viñedo parece cabalgar sobre olas de tierra rojiza.



Viticultura respetuosa

Siglos de cultivo en la zona han dejado el testimonio vivo de un viñedo antiguo sobre los suelos rojos, en el ambiente montañés de las tierras altas.

Con “Un Sueño en las Alturas”, Pago de los Capellanes protege la pervivencia de las viñas ancestrales de tempranillo, que cuida con una viticultura responsable, respetuosa con el medio y enfocada a preservar las virtudes del paisaje. La bodega pone en práctica una visión agroforestal avanzada: se trata de integrar las especies arbóreas autóctonas, principalmente enebros y sabinas, dentro del ecosistema del viñedo con el objetivo de aprovechar la simbiosis vegetal y potenciar el equilibrio de todo el conjunto.



PAGO DE LOS CAPELLANES

#alimentosdespaña

Sobre Pago de los Capellanes

En el corazón de la Ribera del Duero y en las laderas de Valdeorras, Pago de los Capellanes elabora vinos en conexión con la tierra y el saber tradicional, respetando el valor del tiempo y buscando la excelencia.

Fue en 1996, en Pedrosa de Duero (Burgos), cuando Paco Rodero y Conchita Villa fundan Pago de los Capellanes. Desde muchos años antes, la familia cultivaba un paraje privilegiado llamado Capellanes, donde los clérigos del pueblo tenían viñas en la Edad Media. Ahí es donde levantaron la actual bodega. Años más tarde se incorporó a la gestión de la bodega su hija Estefanía Rodero Villa.

En 2014, la Familia Rodero Villa hizo realidad la inquietud por elaborar vinos blancos con la misma filosofía de Pago de los Capellanes: expresivos, profundos, intensos y con aptitudes para una larga guarda. Tras años de búsqueda, en la pequeña y tradicional zona de Valdeorras hallaron viñas viejas de Godello en su expresión más auténtica. Así nació O Luar do Sil, segunda bodega de la familia.

PAGO DE LOS CAPELLANES S. A.
Camino de la Ampudia S/N
09314 Pedrosa de Duero, Burgos (España)

☎ +34 947 530 068

bodega@pagodeloscapellanes.com
visitabodega@pagodeloscapellanes.com
www.pagodeloscapellanes.com

📱 @pagodeloscapellanes
📷 @pagodeloscapellanes

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO BLANCO



“Guitián Fermentado en Barrica 2022”, Denominación de Origen Valdeorras
Bodegas La Tapada SAT Xuga 732, Rubiá de Valdeorras (Ourense)



El vino

El vino “Guitián Fermentado en Barrica 2022” pertenece a la Denominación de Origen Valdeorras. Está elaborado a partir de uva Godello del viñedo propio. La vendimia se hace de forma manual en pequeñas cajas. Una vez en bodega, la uva pasa por una cuidadosa selección. Conjugando una crianza en lías y en barrica obteniendo un producto de gran complejidad.

Se trata de un vino de entrada amplia y agradable, de paso sedoso con marcadas sensaciones cítricas. Se presenta complejo y elegante con un final largo y persistente. De color amarillo pajizo con reflejos dorados y ribete acerado. Cuenta con muy buena intensidad aromática con predominio de fruta blanca y cítrica. Notas dulces, florales y herbáceas.

Comienzos y evolución

M^a Carmen Guitián Velasco y Senén Guitián Velasco comienzan la actividad vitivinícola en 1985 con la plantación del viñedo en la finca La Tapada de 12 ha en Rubiá de Valdeorras (Ourense), 10 ha dedicadas al cultivo de la variedad autóctona Godello. La bodega La Tapada SAT Xuga 732 se fundó en 1995 y está construida en la misma finca.

La singularidad del viñedo y la tecnología de elaboración logran vinos de acusada personalidad y excelente calidad reconocidos internacionalmente. Los vinos Guitián se elaboran exclusivamente con uva producida en su finca.

Esta bodega fue pionera en la recuperación de la uva Godello y responsable de su puesta en valor. La familia Guitián Velasco se encuentra muy vinculada a la recuperación de una zona histórica y al desarrollo de la DO Valdeorras, con la que tiene un fuerte compromiso.

La empresa apuesta por el empleo de cercanía, contando con la fidelidad de sus trabajadores. Está comprometida con su entorno apostando por la sostenibilidad tanto del viñedo como de la bodega.

Productos comercializados

El primer vino comercializado data del año 1991, primero con la marca comercial Viña Guitián, y más tarde en el año 1994 como Guitián, con un diseño innovador de la etiqueta actual.

El primer vino comercializado fue un vino joven denominado “Guitián Godello”. En 1996 lanzaron al mercado “Guitián Fermentado en Barrica” y en 2004 “Guitián Sobre Lías”, uno de los



primeros vinos de este estilo que se elaboraron en España. De forma minoritaria y en determinados años se elabora un vino con larga crianza exclusiva en botella “Guitián Godello +50 meses” y otro dulce denominado “Guitián Vendimia Tardía”.

Aualmente comercializa unas 100.000 botellas. De las cuales el 80% abastecen al mercado nacional y el 20% al internacional. Su evolución comercial resulta muy notable.



Comunicación y reconocimientos

Se trata de una bodega pionera de la Denominación de Origen Valdeorras que contribuyó a la difusión del conocimiento de la variedad Godello en todo el territorio nacional.

La bodega cuenta con un importante palmarés en concursos internacionales de vinos. La crítica especializada considera a sus vinos uno de los mejores blancos de España y también los sitúa en un primer nivel internacionalmente. Tiene un destacado reconocimiento entre la prensa y los consumidores.

Hasta la fecha, ha sido uno de los pocos vinos blancos españoles acreedores de las máximas distinciones mundiales otorgadas en concurso. Entre otros, cuenta con 2 Trofeos CIVART (mejor vino entre las Medallas de Oro) en la Challenge International du Vin. VINEXPO. Burdeos. 1997 y 1999, 1 Gran Diploma de Honor con Medalla de Oro en VINOLUJBLJANA 99. Ljubljana (Eslovenia) 1999, 4 Gran Bacchus de Oro en el Concurso Internacional de Vinos BACCHUS 2000, 2006, 2017 y 2024. Madrid, y 1 Gran Baco de Oro en los Premios Baco 2015. Madrid

BODEGA LA TAPADA S.A.T. XUGA 732
Finca La Tapada s/n
32310 Rubiá de Valdeorras (Ourense)

☎ +34 988 324 197 / +34 669 798 126

bodega.atapada@gmail.com
www.guitianvinos.com

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO ROSADO

“Salgüero Rosado 2019”, Denominación de Origen Ribera del Duero
Real Sitio de la Ventosilla, SA, Gumiel del Mercado (Burgos)



RI
BE
RA
DEL
DUERO

El vino

“Salgüero Rosado 2019” pertenece a la DO Ribera del Duero. Es un vino de guarda rosado envejecido en barrica de roble durante 27 meses, elaborado con un 47% de Tempranillo del pago Los Robles, 47% Merlot del pago de Valdelayegua, y 6% Albillo mayor procedente de Baños de Valdearados. Las condiciones climatológicas de 2019 facilitaron vinos de mucha concentración, sedosos, elegantes y con gran capacidad de envejecimiento.

De color muy intenso, limpio y brillante y tonalidad entre piel de cebolla intensa y salmón. En nariz, tiene notas de fruta madura, bayas negras y rojas, especias como clavo. Se integra muy bien la madera con un fondo afrutado. Caramelo tostado, guinda en licor, cereza y fruto seco como avellana amarga. Muy goloso en boca, intenso y persistente, con alma de tinto y perdurable, con notas de fruta roja madura.

Tradición, innovación y compromiso

Bodegas y Viñedos Pradorey se ubica en la Ribera del Duero Burgalesa. Su historia se remonta al siglo XVI, cuando la finca Real Sitio de Ventosilla fue adquirida por Isabel la Católica. La actividad vitivinícola moderna comenzó en 1989

con la plantación de los primeros viñedos por Javier Cremades de Adaro. En 1996, la bodega lanzó su primera añada.

En sus primeros años, plantaron 286 ha de viñedo de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. La primera cosecha de 1996 incluyó un vino joven rosado y un crianza de calidad. En 1997 se elaboró el primer vino Roble de España. De 1998 a 2007, se plantaron 217 hectáreas adicionales. Desde 2007 hasta la actualidad, se ha invertido en la plantación de dos viñedos experimentales de uvas blancas y tintas, así como en la introducción de nuevos clones de calidad de otras variedades.

Cuenta con certificaciones de seguridad alimentaria como IFS y BRC, y se autoabastece de electricidad mediante una presa hidroeléctrica y un huerto solar. Además, utilizan abono natural generado por su propio ganado y reciclan todos los residuos de sus materias primas. La bodega ha reducido su consumo de propano y colabora activamente en la reducción de su huella de carbono.

Pradorey fue la primera en elaborar un vino de categoría Roble y un rosado pálido en la región, “Lía de Pradorey”. Además, ha innovado con “El Cuentista”, un blanc de noirs de tempranillo, y “El Buen Alfarero”, un vino fermentado y enveje-



cido en tinajas de barro centenarias. Su último proyecto, “El Retablo”, es el primer vino tinto seco elaborado mediante el método de Criaderas y Soleras.

Pradorey ha adoptado prácticas ecológicas, como la conversión de viñedos a orgánicos y la eliminación de herbicidas. Actualmente, 63 de sus 550 hectáreas de viñedo son ecológicas, y otras 45 hectáreas están en proceso de conversión. Ha implementado un sistema de riego sostenible y una depuradora.

Productos

Pradorey ofrece 17 referencias organizadas en diversas gamas. Estas gamas incluyen: “10 Meses”, para un público que compra en grandes superficies; “Los Imprescindibles”, vinos

#alimentosdespaña

accesibles para cualquier consumidor; “Los Transgresores”, referencias innovadoras para un público trendy; “Las Fincas”, los vinos más clásicos para consumidores tradicionales; “De Autor”, vinos sofisticados para un público urbana; “De Guarda”, vinos con crianzas extremas para prescriptores; y “De Colección”, joyas vinícolas para coleccionistas.

Pradorey produce 1,5 millones de botellas al año aproximadamente. Exporta alrededor del 18% de su producción a más de 40 países.

Difusión y comunicación

Pradorey participa en importantes ferias internacionales y eventos enoturísticos en su bodega. Tiene una fuerte presencia en redes sociales y realiza campañas de marketing digital. La bodega se adhiere al movimiento “Drink Wine in Moderation” y promueve el consumo responsable.

Mirando al futuro

Pradorey planea continuar su expansión internacional. Está comprometida con la innovación y la sostenibilidad, prevé convertir todo su viñedo a ecológico para 2030. Se enfoca en la diferenciación y el valor añadido y centrandolo su producción en vinos de alta calidad y personalidad única. Pradorey combina tradición y modernidad de manera ejemplar.

PRADOREY

El vino como principio

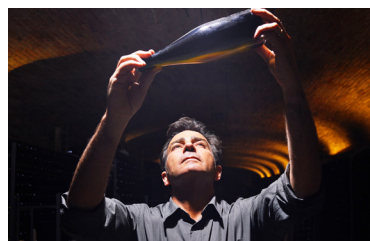
BODEGA Y VIÑEDOS PRADOREY
Carretera CI-619 (Magaz-Aranda) Km. 66,1
09443 Gumiel de Mercado (Burgos)

📞 + 34 947 546 900

✉ info@pradorey.com
www.pradorey.es

📍 @pradoreybodegas
📷 @pradoreybodegas

“Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2019”
Denominación de Origen Cava Codorniu, SA, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)



El vino

“Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva 2019” es un elegante cava que combina uvas Pinot noir, Xare.lo y Trepas, otorgando al vino un sabor ácido y distinguido, y obteniendo un producto con personalidad y marcado carácter frutal.

Pertenece a la colección de cavas de alto prestigio de “Codorniu Ars Collecta” que nació en 2016 con 5 cavas. Actualmente, “Ars Collecta” se compone de nueve cavas: tres cavas Reserva (Blanc de Blancs, Blancs de Noirs y Grand Rosé); el emblemático Jaume Codorniu y Josep Raventós; tres cavas de Paraje Calificado - La Fideuera, El Tros Nou y La Plata-; y el 459, considerado por muchos la cúspide del cava, con un exquisito coupage de los tres parajes calificados.

La colección acumula centenares de reconocimientos enológicos tanto nacional como internacionalmente. Desde una Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles o en los Sakura Awards de Japón, hasta 95 puntos de la Guía Proensa o 93 puntos en la Guía Peñín. Su botella también fue reconocida con el prestigioso premio internacional Pentawards Bronze en 2018 y el International Wine Challenge Merchant Awards le concedió el galardón al Mejor Packaging de 2019.

Evolución desde sus inicios

Raventós Codorniu es considerada la empresa vitivinícola más antigua de España y una de las más antiguas del mundo. Cuenta con una trayectoria de más de 470 años.

Cuenta con 15 bodegas en algunas de las mejores zonas vitivinícolas del mundo y tiene presencia comercial en más de 50 países, siendo España el mercado más importante.

La historia de Raventós Codorniu se remonta al siglo XVI, al año 1551. Jaume Codorniu fue el primer miembro de la familia de cuya actividad vinícola se conserva una prueba manuscrita.

En 1872 se creó la primera botella de cava, por Josep Raventós Fatjó. Hecho que sentó los cimientos de lo que es hoy en día esta empresa.

Otro hito importante se remonta a 1895, cuando el diseño de la bodega Codorniu se encargó a uno de los arquitectos modernistas más importantes, Puig i Cadafalch, discípulo de Antonio Gaudí. Creador de este conjunto arquitectónico modernista conocido como la Catedral del Cava y declarado Monumento Histórico-Artístico Nacional en 1976.



A partir de los años 20 la compañía comenzó a expandir su negocio a países como Bélgica, Reino Unido, Estados Unidos, México, entre otros. Hoy en día, el negocio tiene el mismo peso en España que a nivel Internacional.

La estrategia de comercialización de estos últimos 10 años se ha basado en la apuesta por el valor y en premiumizar toda la categoría a nivel mundial. Un ejemplo es la creación de Codorniu Ars Collecta en 2016 de la mano de Bruno Colomer.

Propósito: ‘Dar valor a la tierra’

El propósito corporativo de la compañía es ‘Dar valor a la tierra’; es decir, garantizar que el valor

se regenera y que reside en toda la cadena. Un modelo sostenible, centrado en el respeto al origen y que, apuesta por vinos y cavas de mayor valor, botellas cada vez más sostenibles y elaboración ecológica.

Hoy en día, la compañía cuenta con más de 3.000 hectáreas de viñedo en propiedad o bajo supervisión directa, lo que les convierte en uno de los mayores propietarios de viñedo de Europa. Centrados en un modelo de viticultura sostenible. La sostenibilidad es una apuesta firme.

En la compañía, el 50 % de la energía que utilizan procede de autoproducción mediante fuentes renovables y el otro 50 % de la compra de energías renovables. Varios ejemplos son la instalación de una caldera de biomasa y de placas fotovoltaicas.

Debido a un contexto de cambio climático y a la gestión eficiente del agua, junto con el manejo de técnicas de viticultura regenerativa, la previsión de cifra de ahorro de agua será por encima del 50 % vs FY 14/15.

CODORNÍU

CODORNÍU, S.A.
Avinguda Jaume de Codorniu, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

☎ +34 935 051 551

✉ g.bruna@codorniu.com
<https://www.codorniu.com/>

🌐 @codorniuglobal
📷 @codorniuglobal

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO DE LICOR

“Amontillado Añada 1975”, Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry
González Byass Distribución, S.L.



El vino

“Amontillado Añada 1975” es un vino con gran personalidad que a pesar de su singularidad, guarda las características únicas de un gran amontillado.

Este vino ha sido embotellado “en Rama”, sin filtrar, ni clarificar. Solo existen 2.000 botellas de este Amontillado de Jerez elaborado con las uvas de la variedad Palomino fino de la cosecha de 1975. Durante años ha reposado en la quietud de la bodega, impermeable al paso del tiempo, hasta que ha alcanzado la finura y elegancia adecuada para ser embotellado a mano.

Es de color ámbar con reflejos anaranjados, ribete acerado, lágrima de intensidad media, limpio y brillante. En la nariz es punzante, elegante, complejo y potente. Frutos secos, almendras tostadas, avellanas y orejones. Delicado con matices oxidativos y una ligera punta licorosa al final. En boca es equilibrado, largo, compacto y seco, con una evolución marcada por los taninos viejos que se intercalan con los frutos secos y las notas tostadas.

La bodega

González Byass es una bodega familiar fundada en Jerez en 1835 y dedicada a la elaboración

de vinos y bebidas espirituosas. La tradición, la investigación, la sostenibilidad, la búsqueda de la máxima calidad y el enoturismo son los pilares de González Byass.

González Byass ha ido incorporando otras bodegas como Bodegas Beronia (D.O. Ca. Rioja y D.O. Rueda), Viñas del Vero (D.O. Somontano), Blecua (D.O. Somontano), Cavas Vilarnau (D.O. Cava), Finca Constancia (V.T. Castilla), Finca Moncloa (V.T. Cádiz), Pazos de Lusco (D.O. Rías Baixas) y Dominio Fournier (D.O. Ribera del Duero). En 2016 incorpora la bodega familiar chilena Viñedos Veramonte y, en 2017 adquirió Casa Pedro Domecq en México.

Completa la producción con sus bebidas espirituosas: la ginebra The London Nº1, el brandy Solera Gran Reserva Lepanto o Nomad Outland Whisky, así como el Vermouth La Copa, el anís Chinchón, los licores de fruta Granpecher y Granpomier, los brandies Soberano y Presidente, la ginebra MOM o la ginebra mexicana Cantera Verde.

González Byass cuenta con 14 bodegas en España, Chile y México, 3 destilerías en España y en México, oficinas en 6 países y 2.065 ha de cultivos de viñedos (23% ecológico y 650 ha en el Marco de Jerez).



Turismo y gastronomía

El ranking “The World’s Best Vineyards” ha situado en 2023 a Bodegas Tío Pepe como el 21º mejor destino turístico del planeta y el segundo español.

En 2022, González Byass abrió el restaurante Pedro Nolasco, de una cocina innovadora, con productos de la zona y especial atención a los vinos.

“Veranea en la Bodega”, ofrece experiencias singulares: la música de “Tío Pepe Festival”, el flamenco de “Solera y compás”, el humor de “Tío Pepe Comedy” y “Las Cenas de las Estrellas”, donde se maridan los vinos de González Byass con la creatividad de chefs con estrella Michelin,



#alimentosdeespaña

el “Restaurante Pedro Nolasco” y otros referentes de la gastronomía española.

Hotel Bodega Tío Pepe es el primer Sherry Hotel situado en el interior de una bodega.

Hitos en sostenibilidad e I+D+i

- Nuevo programa medioambiental “People + Planet” centrado en el cuidado de las personas y del planeta.
- “Ángel del Viñas”: iniciativa para ayudar a recuperar y conservar viñedos viejos en España: la Alpujarra granadina y la isla de La Palma.
- La renovación del certificado “Sustainable Wineries for Climate Protection” por parte de González Byass Jerez, Beronia Rioja, Vilarnau y Viñas del Vero, a las que se sumó Beronia Rueda.

Han participado en prestigiosos programas de investigación europeos y españoles. Destacan Fuelphoria, que aborda en Viñas del Vero el reto de la captura, compresión y almacenamiento del CO₂, así como Sherry Up y Emboterez, dirigidos a mejorar y optimizar la vinificación y el embotellado de los vinos.

GONZÁLEZ BYASS S.A.
Manuel María González, 12.
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)

☎ +34 914 903 700

✉ gonzalezbyass@gonzalezbyass.es
www.gonzalezbyass.com

PREMIO
ALIMENTOS DE ESPAÑA
MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA
CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA
2024

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA EX AEQUO



“Pacharán Navarro Basarana Etiqueta Negra”, Indicación Geográfica Pacharán Navarro
Hijos de Pablo Esparza - Bodegas Navarras, SA, Villava/Atarrabia (Navarra)



El pacharán

El Pacharán Basarana Etiqueta Negra se elabora macerando de forma tradicional endrinas (Prunus Spinosa) en el anisado elaborado por la propia empresa durante 6 meses. Esta maceración lenta y en reposo logra un producto de muy alta calidad. Se utilizan más de 250 gr de las mejores endrinas por litro de anisado, obteniendo así un pacharán que sorprende por su elegante color rojo rubí con aromas típicos del anisado y la fruta en nariz; en boca, asombra por su perfecto equilibrio y un homogéneo y aterciopelado balance de fruta, dulzor y acidez que lo hace singularmente atractivo.

Ya se tienen registros del consumo de pacharán en la Edad Media, se sirvió en la boda de Godofredo de Navarra en 1.415 y la reina Blanca I de Navarra lo tomó por sus propiedades digestivas en 1.441.

Hijos de Pablo Esparza - Bodegas Navarras, SA elabora anís desde 1.872 y en el centenario, en 1.972, la cuarta generación decidió utilizar el método tradicional a gran escala para elaborar y embotellar pacharán Basarana. Lo elaboran con su anisado de 29º para la maceración.

Participan en la selección de las parcelas donde se recolectan endrinas silvestres y colaboran

con sus agricultores para obtener endrinas de la mejor calidad.

Están desarrollando trabajos con universidades e industria farmacéutica para investigar el aprovechamiento de los residuos vegetales de las endrinas como colorantes naturales y antioxidantes.

La bodega

Hace 152 años que el tatarabuelo de los actuales propietarios construyó la bodega. Mantiene los mismos valores: trabajo, esfuerzo, atención al cliente y, sobre todo, perseguir una altísima calidad.

Han superado dos epidemias (el cólera en 1.884 y el Covid en 2.020), una guerra civil, dos guerras mundiales, varias crisis financieras y el cambio a una sociedad globalizada con grandes transformaciones en el consumo, la distribución, la normativa, el marketing, etc...

Han sido capaces de mantener la tradición y comprometerse con la innovación y la sostenibilidad. Mantiene un valor añadido sobre la agricultura local, el medio rural y sus habitantes, la responsabilidad social y la sostenibilidad.



Realizan un gran esfuerzo comercializador. Están presentes en 17 países (10 países de la UE y 7 del resto del mundo). Su facturación media es de 5,2 MM€. Cuentan con la ISO 22000 de Seguridad Alimentaria desde el año 2.011.

Productos

Poseen una importante variedad de bebidas espirituosas buscando adaptarse a las demandas de los consumidores. Son:

Anís Las Cadenas, Anisado Premium Las Cadenas, Pacharán Basarana, Licor de endrinas Basarana20, Licores de Frutas Esparza, Licores de Frutas Mariette, Aguardiente de Orujo Las Cadenas, Licor de Hierbas Las Cadenas, Whisky-Pêche Mariette, y Licor Poción (última incorporación en mayo de 2024).



Comercializan una media anual de 172.215 l de Pacharán Navarro, de los que el 10,5% se exportan.

Basarana Etiqueta Negra ha recibido numerosos premios: Monde Selection en 1.977, el Trade Leader's Club en 1.981 celebrado en Madrid, y más recientemente, Medalla de Oro en el Berlín International Spirits Competition de 2.023, Medalla de Oro en el World Liqueurs Award en Gran Bretaña 2.024 y el Premio Alimentos de España Mejor Bebida Espirituosa 2024. Estos premios ayudan a los distribuidores en la comercialización del producto y a los consumidores en su decisión de compra.

Perspectivas de futuro

Hijos de Pablo Esparza - Bodegas Navarras, SA pretende seguir apostando por la internacionalización sin olvidar el mercado español y redoblando los esfuerzos por dar a conocer sus productos.

Los actuales propietarios tienen claro que sus objetivos deben adaptarse para poder dar continuidad cuando la sexta generación tome las riendas de la empresa.

Grupo Basarana Las Cadenas S.A.
Av. Serapio Huici, 1 y 3
31610 Villava (Navarra)

+34 948 141 900 / +34 667 408 392

info@pabloesparza.com
www.basarana.com

pacharanbasarana
basarana_cadenas

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA EX AEQUO



“Aguardiente Vedra do Ulla”, Indicación Geográfica Orujo de Galicia
Aguardientes de Galicia, S.A. Vedra (A Coruña)



El aguardiente

Aguardiente Vedra del Ulla a la vista es muy limpio y transparente, anunciando la mejor mezcla de materia prima y destilación tradicional. En nariz aparecen notas florales, de fruta madura y hierba aromática. En boca es elegantísimo, amplio y largo, con notas persistentes de los aromas afrutados y florales.

Evolución

La empresa Aguardientes de Galicia, S.A. forma parte del Grupo Bardenet. Comienza a desarrollar su actividad en el año 1992. Desde su creación, se dedica a la producción de aguardiente y licores.

A lo largo de su trayectoria fueron diversificándose, elaborando vinos aromatizados y de licor, ginebras, vodkas, rones, whiskies, así como otras bebidas espirituosas.

Producción y comercialización

Utilizan productos autóctonos del valle del Ulla, manteniendo así la identidad y tipicidad de sus elaboraciones, lo que les permite estar bajo la figura de la Indicación Geográfica.

En 2023 embotellaron 741.212 botellas, entre aguardiente, licores, whisky, gin, ron y vinos de licor. Cuentan con equipos de destilación y con 61 depósitos de almacenaje de hasta 417.300 litros. Tienen como objetivo aumentar su capacidad productiva.

Su cifra de negocios en 2023 fue de 1.559.215 €, de ellos 1.475.721 € provienen de la venta de productos embotellados.

Este año sus ventas fueron el 100% a clientes nacionales, tanto gran distribución como ventas al por menor. Están abriendo nuevos mercados en Europa y terceros países.

Investigación y desarrollo

En Aguardientes de Galicia apuestan por la investigación y el desarrollo en colaboración con otras empresas y universidades, generando un mayor conocimiento de las materias primas, sus cultivos y técnicas de elaboración sin perder el carácter tradicional que les distingue.

Cuentan con las últimas tecnologías en equipos de destilación. Las nuevas tecnologías han sido una apuesta desde el principio: los productos destinados a automatizar y mejorar procesos



internos como el embotellado, el tratamiento de materia prima o el sistema de gestión de calidad.

Comunicación y consumo responsable

A través de Bardenet, S.A., Aguardientes de Galicia está inscrita en la FEBE (Federación Española de Bebidas Espirituosas), por lo que participa en formaciones y comunicaciones, así como la concienciación de consumo responsable. Implementa en el etiquetado de sus productos esta información mediante un código QR. Dispone de la página web de Aguardientes de Galicia: <https://www.aguardientesdegalicia.com/>



AGUARDIENTES
DE GALICIA S.A.

La empresa Aguardientes de Galicia cuenta con el certificado de la IFS Food.

Desarrollo rural y recursos locales

Las uvas utilizadas son de productores locales, con viñedos cercanos a la destilería. Utilizan el agua de un pozo propio y procedente del río Ulla.

Organizan visitas guiadas a su destilería para hostelería, educación, turismo, etc.. dando visibilidad a otros negocios de la zona.

En su compromiso por la sostenibilidad cuentan con instalación de placas solares, productos de Km 0, productos ecológicos (certificación CRAE-GA), revalorización de residuos (subproductos de la destilación), inscripción en el Registro de productores de envases y Ecodiario, y etiquetas y embalajes con certificación FSC.

Empleo local

La plantilla de Aguardientes de Galicia está compuesta por 10 trabajadores, de los cuales 8 son del propio ayuntamiento o de ayuntamientos colindantes.

Intentan seleccionar proveedores locales de fungibles, consumibles, servicios técnicos, fontanería, electricidad, etc... Asimismo, las uvas las adquieren a productores locales.

AGUARDIENTES DE GALICIA, S.A.
(GRUPO BARDINET)
Lugar de Cubelas nº 13
15885 San Pedro de Sarandón - Vedra
A Coruña (Galicia)

☎ +34 981 502 100

✉ aguardientes@bardenet.es
www.aguardientesdegalicia.com/

Título:

XXXVI Edición. Premios Alimentos de España 2024.

Edita:

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

Unidad proponente:

Secretaría General de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria,
Dirección General de Alimentación.
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:

Medianil Gráfico, S. L.

NIPO línea: 003-24-109-x

NIPO papel: 003-24-108-4

Depósito Legal: M-22919-2024

Tienda online:

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.

Prohibida su venta y reproducción (en caso de impresión).

LA SELECCIÓN DE BALONCESTO CON

#alimentosdespaña

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO



EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

#alimentosdespaña



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN