



Hoy, en la sede del Ministerio

Isabel García Tejerina entrega los “Premios Alimentos de España 2016”

- En este acto se ha hecho entrega también de los “Premios Alimentos de España a los mejores aceites de oliva virgen extra, campaña 2016-2017”
- Incluyen las modalidades: “Industria Alimentaria”, “Producción Ecológica”, “Internacionalización”, “Producción de la Pesca y la Acuicultura”, “Restauración”, “Mejor Jamón”, “Mejor Vino”, el Accesit “Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora” y el “Premio Extraordinario Alimentos de España”
- El Ministerio está poniendo en marcha la estrategia #Alimentos de España, con el fin de dar a conocer la calidad y variedad de nuestros alimentos dentro y fuera de nuestras fronteras

03 de septiembre de 2017. La ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, ha entregado hoy, en un acto celebrado en la sede del Departamento, los “**Premios Alimentos de España 2016**”. Unos galardones con los que se reconoce la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles.

Estos premios incluyen modalidades como: “Industria Alimentaria”, “Producción Ecológica”, “Internacionalización”, “Producción de la Pesca y la Acuicultura”, “Restauración”, “Mejor Jamón”, “Mejor Vino” el Accesit “Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora” y el “Premio Extraordinario Alimentos de España”.



También se ha hecho entrega de los “Premios Alimentos de España a los mejores aceites de oliva virgen extra, campaña 2016-2017”, unos galardones destinados a revalorizar los aceites de oliva virgen españoles de mayor calidad y propiedades organolépticas y estimular a los productores a elaborar y comercializar estos aceites.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Se ha concedido a GRUPO ALIMENTARIO CITRUS, de Riba-roja del Turia (Valencia), una empresa con elevado volumen de facturación, importante creación de empleo y fuerte inversión en investigación alimentaria.

Presente en cinco comunidades autónomas, defiende un proyecto sostenible desde el campo hasta el consumidor final, y vende su amplia gama de productos de gran valor añadido en veinte países europeos.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Se ha otorgado a HIFAS DA TERRA, S.L., de Pontevedra. Una empresa de producción ecológica original en todos los aspectos. Integra en su proyecto su apuesta por la investigación y el desarrollo rural, la innovación con setas gourmet y complementos alimenticios, la conservación y aprovechamiento del bosque autóctono gallego, y con presencia en los mercados internacionales.

También genera biomasa, usa envases reciclables y lidera proyectos de repoblación forestal. Este proyecto aporta por un lado la vinculación al territorio y por otro abarca hasta la distribución y comercialización de sus producciones.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

Ha recibido el premio CASCAJARES, INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA, S.L., de Dueñas (Palencia), por tratarse de una empresa



con una estrategia internacional que no solo exporta producción, sino que con sus instalaciones en el exterior ha sabido introducirse en el mercado americano, adaptándose a los gustos de los consumidores extranjeros, sin perder la tradicional calidad gastronómica española.

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

Ha merecido esta distinción FRESCAMAR ALIMENTACIÓN, S.L., de Burriana (Castellón). Una empresa con un gran futuro dentro de la producción y transformación de pescados de acuicultura, y conseguir un alto volumen de ventas. No olvida la importancia de la trazabilidad y de la innovación, por ello, en los últimos años ha desarrollado la producción de Corvina, premiada por sus cualidades organolépticas, y una línea de crianza con certificación ecológica.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN

Se ha concedido a LA ALDEA COSMEN, S.L, por su Restaurante Cruz Blanca de Vallecas de Madrid, por la devoción y maestría con la que Antonio Cosmen trata la gastronomía tradicional española, recuperando recetas y utilizando materias primas de primera calidad. Ha conseguido que estos platos vuelvan a gozar de prestigio en las generaciones más jóvenes. Su labor se ha reconocido con premios del sector de la restauración y de sus clientes.

Promociona nuestro patrimonio gastronómico, alimentario y cultural impartiendo cursos a profesionales extranjeros y participa en eventos solidarios con Mensajeros de la Paz y Nuevo Futuro, entre otros.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO

Se ha entregado a BODEGAS TORRES por su vino “**Grans Muralles 2010**”, de La Denominación de Origen Protegida Conca de Barberà. Debe su nombre



a las murallas que protegían el Monasterio de Poblet de las guerras y los mercenarios. Se trata de un vino tinto con una graduación alcohólica de 15%, elaborado con uvas de las variedades Garnacha tinta, Monastrell, Querol, Cariñena y Garró.

Procede de viñedos con orientaciones Norte–Noreste y Noroeste ubicados en suelos pedregosos formados por capas de gravas de pizarras. Su tiempo de maceración es de 15 a 20 días y una fermentación a 26° C durante 12 días.

El apellido Torres está ligado al vino desde hace más de tres siglos, cuando la familia plantó las primeras viñas en el Penedès. Desde sus orígenes en 1870, Bodegas Torres ha conseguido aunar tradición e innovación con el objetivo de liderar el sector del vino y del brandy de primera calidad, siempre elaborados con un riguroso respeto hacia el medio ambiente.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR JAMÓN

Ha recibido el Premio en la modalidad “**Jamón Serrano u otras Figuras de Calidad Reconocidas**”, NICO JAMONES S.L. de Ciudad Real, por el Jamón Serrano Añejo Hembra.

Nico Jamones es una empresa familiar dedicada al curado de jamones serranos e ibéricos, fundada por D. Nicolás González Alonso hace más de 50 años, en Luciana (Ciudad Real). Combina tradición con la más avanzada tecnología en todas las etapas de elaboración, buscando la calidad del producto y su seguridad alimentaria.

El proceso se inicia en invierno, vigilándose cuidadosamente las condiciones de temperatura y humedad. La última fase es el envejecimiento final en bodegas naturales. Los maestros jamoneros realizan sucesivos controles pieza a pieza, valorando la firmeza, la forma, el aroma y otros aspectos característicos de la calidad del jamón.

También se ha entregado este galardón a DEHESAS REUNIDAS S.L. de Bélmez (Córdoba) en la modalidad “**Jamón de Bellota Ibérico**”, por el Jamón de bellota 100% Ibérico “Encinares del Sur” de la Denominación de Origen Protegida Los Pedroches.



Dehesas Reunidas S.L. Inició su andadura en 2005 y está formada por ganaderos de las provincias de Córdoba, Badajoz y Ciudad Real. La cría y engorde de sus cerdos 100% ibéricos se realiza en las mejores dehesas cordobesas y extremeñas, supervisados por técnicos de la empresa. La edad, la alimentación con bellota y el ejercicio son fundamentales para la correcta infiltración de la grasa en el músculo

Comercializan con la marca “Encinares del Sur” y ponen en el mercado un producto procedente de cerdos ibéricos 100%, criados en extensivo y alimentados con bellota. Estos jamones llevan el precinto negro. Su segunda marca es “Solera Ibérica” para los jamones de cebo de campo, que visten precinto verde.

ACCÉSIT ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA, EN LA MODALIDAD INDUSTRIA ALIMENTARIA

Se ha otorgado a DESTILADOS Y CERVEZAS DE EXTREMADURA, C.B., de Zarza de Granadilla (Cáceres), por su apuesta decidida por la innovación vinculada al producto extremeño, en el sector de la cerveza artesanal. Estos jóvenes empresarios han diseñado un producto gourmet diferenciado que además se promociona con ideas originales.

Cuentan con numerosos premios nacionales e internacionales a la calidad, al sabor y a la labor empresarial. También iniciaron su plan de exportación, logrando estar presentes en tres continentes en solo tres años.

PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

Ha recibido este galardón RAMÓN ARTIME FERNÁNDEZ. Fue elegido presidente de la Organización Interprofesional Láctea, INLAC, en julio de 2014. Durante el tiempo que ha permanecido en este puesto, INLAC ha establecido acuerdos que han permitido defender los intereses de los ganaderos, industria láctea y distribución, favoreciendo así al sector lácteo en su conjunto.



Se han logrado diseñar y pactar medidas como el sistema de gestión de contratos o el sistema de indexación de precios y se ha impulsado un Plan de Comunicación de esta Interprofesional para mejorar la transparencia del sector.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPAÑA 2016 - 2017

Se ha entregado el premio en la modalidad “**Frutado verde amargo**” y ha obtenido también el “**Premio Especial Alimentos de España**” VENCHIPA S.L., de Ácula (Granada).

Es una empresa familiar ubicada en Ácula, Granada. El olivar ha sido recolectado durante generaciones por la familia García Casas y se encuentra en las faldas de Sierra Nevada

Cuentan con 200 hectáreas de olivar de las variedades Arbequina, Picual y Hojiblanca, todas dentro de producción integrada y localizadas alrededor de la almazara. La totalidad del olivar tiene riego por goteo subterráneo, evitando así hasta un 30% de evaporación. El agua para el riego es bombeada mediante energía solar.

La sostenibilidad medioambiental y el enriquecimiento de la tierra son valores fundamentales en la empresa, por ello participan en el proyecto Olivares Vivos que fomenta la biodiversidad de fauna y flora autóctona en los cultivos.

Ha recibido el premio en la modalidad “**Frutado verde dulce**”, S:C:A ALMAZARAS DE LA SUBBETICA de Carcabuey (Córdoba).

Enclavada dentro del Parque Natural de las Sierras Subbéticas y amparada por la DOP Priego de Córdoba, Almazaras de la Subbética es un claro ejemplo de cooperativa agroalimentaria andaluza que ha sabido evolucionar, modernizarse y adaptarse a las necesidades de un mercado mundial cada vez más competitivo.



Creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas cooperativas con más de 60 años de experiencia. Cuatro mil familias viven por y para el olivar, un olivar tradicional de montaña, heredado de generación en generación, que ha sabido adaptarse a las nuevas técnicas de cultivo.

La apuesta decidida por la calidad, el respeto por el medio ambiente y un alto componente de responsabilidad social corporativa, son los ejes fundamentales de su día a día. Sus instalaciones están dotadas de maquinaria con la última tecnología, lo que les permite llevar a cabo el mejor manejo posible de la aceituna en todas las fases de elaboración.

También se ha concedido este galardón en la modalidad “**Frutado maduro**”, a HACIENDA QUEILES S.L. de Tudela (Navarra).

Hacienda Queiles es una empresa navarra situada en el Valle del Queiles, entre las nieves del Moncayo y el árido desierto de la Reserva de la Biosfera de Bardenas. Esta tierra de temperaturas extremas, suelos pedregosos y poca capacidad de retención, ha dado una peculiar y diferenciada personalidad a sus zumos de aceituna.

Con una superficie de 65 Ha, su plantación cuenta con 20.000 olivos de la variedad Arbequina principalmente, y de la variedad Arroniz, autóctona de Navarra. Con una producción de 500.000 kg de aceituna, obtienen 52.500 litros de Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad. Únicamente producen AOVE desde el principio de su actividad, con una acidez de 0'1 °.

Todas las prácticas agrícolas tienen suma importancia en esta empresa, en particular el riego. Está controlado por una estación que les permite conocer en tiempo real las necesidades del olivar respecto a humedad del suelo, humectación de la hoja, dendrometría del tronco, velocidad y dirección del viento, temperaturas y precipitaciones.

ESTRATEGIA #ALIMENTOS DE ESPAÑA

Para divulgar la excelencia de nuestros productos alimentarios, el Departamento está poniendo en marcha la estrategia #Alimentos de España, con el fin de dar a conocer la calidad y variedad de nuestros alimentos dentro



y fuera de nuestras fronteras, dada la gran importancia del sector agroalimentario y pesquero de nuestro país.

La estrategia #Alimentos de España pretende ser un instrumento de canalización de las sinergias que se producen entre la alimentación y otros muchos sectores de actividad económica, que abarcan desde el turismo y la gastronomía hasta la salud y el deporte. La alimentación debe erigirse como un sólido nexo cultural, económico y de desarrollo social.