

XXXIII EDICIÓN  
**PREMIOS**

#alimentosdespaña



EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO



2021



XXXIII EDICIÓN  
**PREMIOS**

 **alimentosdespaña**  
2021



EL PAÍS  
MÁS RICO  
DEL MUNDO

#alimentosdespaña

# XXXIII PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA: EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO

Los Premios #alimentosdespaña y la campaña de comunicación “El País Más Rico del Mundo” tienen objetivos comunes. Buscan conseguir que el consumidor sienta la grandeza, la diversidad y el reconocimiento al trabajo realizado por nuestros agricultores, ganaderos y pescadores a través de la puesta en valor de sus productos y conseguir que se vea seducido por ellos.

Enmarcada en la estrategia #alimentosdespaña, la campaña “El País Más Rico del Mundo” pretende despertar sentimientos profundos de orgullo tanto en el consumidor como en el resto de la cadena agroalimentaria y pesquera.

El concepto que sirve como eslogan de la campaña recoge toda la fuerza y riqueza productiva de nuestro país y se potencia con la marca #AlimentosdEspaña conectando al consumidor con todo

el tejido productivo: agricultura, ganadería y pesca. Teniendo como foco la diversidad del territorio español vincula turismo y gastronomía con el origen de los alimentos. Así se genera el deseo de valorar y consumir nuestros productos, confiriendo una mirada positiva y orgullosa sobre ellos.

Desde el Ministerio queremos otorgar el merecido protagonismo a los profesionales del sector como creadores de los alimentos, porque si España es “El País Más Rico del Mundo”, lo es gracias a las personas que hacen posible “la gran despensa española”. Y quien mejor que Premios Alimentos de España para reconocer el excelente trabajo desarrollado por un grupo de empresas, entidades y personas que son dignos merecedores de los/estos galardones en 2021 y que contribuyen a ensalzar “El País Más Rico del Mundo”.

# PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA 2020

## PREMIO EXTRAORDINARIO

SOCIEDAD ESTATAL CORREOS Y TELEGRAFOS SA SME

## PREMIO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COOPAMAN S COOP DE CLM, Las Pedroñeras (Cuenca)

## ACCÉSIT A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

ALIMENTOS DESHIDRATADOS ESPAÑOLES, S.L., Pedrajas de San Esteban (Valladolid)

## PREMIO A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

RIOFRIO 1963 S.L., Loja (Granada)

## PREMIO A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

ACEITUNAS TORRENT S.L., Córdoba

## PREMIO PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES ASOCIADOS DE GRANDES ATUNEROS CONGELADORES (OPAGAC)

## PREMIO A LA COMUNICACIÓN

MERCADOS CENTRALES DE ABASTECIMIENTOS, SA SME MP (MERCASA)

## PREMIO A LA RESTAURACIÓN

BAR RESTAURANTE RODI S.L., Fuendejalón (Zaragoza)

PREMIOS  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
MEJORES QUESOS  
2021

PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA Y PREMIO QUESO MADURADO DE OVEJA

QUESO “GRAN CASAR”, DOP “TORTA DEL CASAR”  
QUESOS DEL CASAR, S.L., Casar de Cáceres (Cáceres)

PREMIO QUESO MADURADO DE VACA

QUESO “CASTILLO DE PAMBRE”, DOP “QUESO TETILLA”  
POK QUESERA, S.L., Palas de Rei (Lugo)

PREMIO QUESO MADURADO DE CABRA

QUESO “TÍO RESTI”, DOP “QUESO DE MURCIA AL VINO”  
ESPECIALIDADES LÁCTEAS, S.L., Caravaca de la Cruz (Murcia)

PREMIO QUESO MADURADO DE MEZCLA

QUESO “EL 5º SABOR UMAMI”  
QUESOS CERRATO, SOCIEDAD COOPERATIVA, Palencia

PREMIO QUESO MADURADO CON MOHOS O QUESO AZUL

QUESO “SAVEL”  
AIRAS MONIZ, S.L., Chantada (Lugo)

**PREMIO  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
CAMPAÑA 2020-2021**

**PREMIO ESPECIAL Y PREMIO FRUTADO VERDE DULCE**  
VENCHIPA SL (O-MED), Ácula (Granada)

**PREMIO FRUTADO VERDE AMARGO**  
COOPERATIVA ANDALUZA NUESTRA SEÑORA DE LOS REMEDIOS (“Oro de Cánava”), Jimena (Jaén)

**PREMIO FRUTADO MADURO**  
GRUPO VALDECUEVAS AGRO SLU, Valladolid



PREMIO  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
MEJOR VINO 2021

PREMIO MEJOR VINO EX AEQUO

“VINO CAMPILLO 57 GRAN RESERVA 2013, DOCa Rioja  
BODEGAS CAMPILLO, SL”, Laguardia (Álava)

CAVA “VILARNAU ECOLÓGICO BRUT ROSADO RESERVA”, DOP Cava  
BODEGAS GONZÁLEZ BYASS, SA



PREMIOS  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
2020



# PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA

#alimentosdespaña

## Sociedad Estatal Correos y Telégrafos SA SME



Correos Market es la plataforma de comercio electrónico de Correos puesta en marcha en 2019 para impulsar la venta de productos de empresas españolas, ofreciéndoles un canal para su mayor visibilidad, promoción y comercialización. El objetivo de Correos ha sido siempre dar servicio a ciudadanos y empresas estén donde estén, vertebrando el territorio gracias a la capilaridad de su red. Correos Market es la última expresión de esta constante.

Se pone a disposición de los vendedores el mejor sistema de distribución del país, con 2.370 oficinas y gran capacidad logística, para colaborar en la transformación digital de las empresas y en el crecimiento de sus ventas e ingresos.

La plataforma facilita la igualdad de oportunidades, posibilitando la oferta en un mercado cada vez más digital y acercando los productos a cualquier ciudadano que lo puede elegir y recibir a través de [www.correosmarket.es](http://www.correosmarket.es), independientemente de dónde se encuentre.

Los vendedores al subir sus productos a la plataforma, pueden enviarlos a cualquier punto de España y Portugal, sin que suponga

para ellos ningún riesgo o inversión. Y el consumidor por su parte, elige entre un variado catálogo online de artículos de alimentación, salud y belleza, bebidas, moda, artesanía, hogar y tecnología. Y lo que adquiera, ya cuenta con los servicios de paquetería de Correos.

Para darse de alta en Correos Market como vendedor, solo hay que rellenar un formulario en [www.correosmarket.es](http://www.correosmarket.es), iniciar un proceso de adhesión a la plataforma y comenzar a vender.

La red de Correos vive una continua transformación para ofrecer posibilidades a los ciudadanos, especialmente allí donde carecen de algunos servicios e infraestructuras. Y tradicionalmente se ha reinventado para ofrecer distintos servicios como servicios bancarios o canales de comunicación con la Administración rápidos y fiables.

Este proyecto es respuesta de Correos a una demanda social: la necesidad de generar oportunidades en el medio rural para luchar contra la despoblación y los desequilibrios en relación a las zonas urbanas.

En 2021 Correos Market cuenta ya con más de 1.170 vendedores que ofrecen, a través de siete categorías (alimentación, bebidas, artesanía, moda, salud y belleza, hogar y tecnología), más de 16.000 referencias de productos de calidad de empresas españolas, que cualquier persona puede adquirir y recibir en su casa a través de Correos.



SOCIEDAD ESTATAL CORREOS Y TELÉGRAFOS, S.A. S.M.E.  
Conde Peñalver, nº 19 planta 2  
28006 Madrid

📞 646 454 123

raul.delavega@correos.co  
<https://www.market.correos.es/>

📘 <https://es-es.facebook.com/correos.es/>

📷 <https://www.instagram.com/correosmarket/>

🐦 <https://twitter.com/Correos>

📺 <https://www.youtube.com/user/CanalCorreos>

🌐 <https://www.linkedin.com/company/correos/>

# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## COOPAMAN S COOP DE CLM, Las Pedroñeras (Cuenca)



Coopaman S.C.L. es una Cooperativa de 2º Grado fundada en 1986 que integra a seis cooperativas especializadas en la producción y comercialización del Ajo Morado de las Pedroñeras, ubicadas en la provincia castellano manchega de Cuenca.

El resultado de esta unión ha permitido abarcar de manera más eficiente la comercialización del ajo, contando con personal experimentado y garantizando la calidad, seguridad alimentaria y trazabilidad. Su argumento prioritario es el origen, la calidad del producto y del servicio, así como la innovación, rigurosidad y seriedad de empresa. Actualmente es líder en la producción de ajo morado en Europa.

Recientemente se han integrado en el grupo UNICA para afrontar mejor el mercado globalizado. Situados en un cooperativismo de altura y de referencia, será posible llegar a una mayor variedad de clientes.

### Producción, comercialización y exportación

Desde sus comienzos Coopaman ha sido un instrumento para el conocimiento y la expansión del Ajo morado de Las Pedroñeras, colocándolo como un producto insignia de Castilla-La Mancha y de

España, al entrar en las cocinas de millones de casas y restaurantes del mundo.

Comercializa un volumen aproximado de 20 millones de kilos, entre las variedades de ajo blanco, morado, spring violeta y spring blanco, con una facturación aproximada de 30 millones de euros. Fue la primera empresa registrada en la IGP 'Ajo Morado de Las Pedroñeras' y vende una parte importante de su producción bajo este sello de calidad. La variedad morada representa en esta última campaña 2020/21 entorno al 80% de las entradas de ajo total.

Más de un 70% de la producción de ajo de Coopaman va dirigido al mercado exterior, distribuyéndose a los cinco continentes.

De sus exportaciones destacan destinos como Inglaterra, Alemania, Portugal e Italia en Europa, Marruecos, Túnez, Argelia, Sudáfrica en el continente africano, y EE.UU, Canadá o Brasil en el continente americano, además de Australia o Taiwán, entre otros.

La cooperativa distribuye sus productos bajo las marcas Coopaman, Pedroñete y Ajoman. Dispone de 2.400 hectáreas cultivadas y da empleo a unos 500 trabajadores.

## Motor económico y social de la comarca

Esta Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha es líder en producción y comercialización de ajo fresco. Recientemente han comenzado a desarrollar nuevas líneas de producto como el ajo negro, la IV Gama (diente pelado, pasta de ajo, etc), así como el aceite esencial de ajo, entre otros.

Con ello quieren obtener un mayor valor añadido, y un mayor aprovechamiento de sus productos y subproductos, dada la importancia de la economía circular y de la reducción del desperdicio alimentario.

En su filosofía destaca la naturaleza cooperativista de apoyo al agricultor local, contribuyendo a fijar la población al territorio, y por mejorar la renta de sus socios y de la comarca donde operan.

## Ajo Morado de las Pedroñeras

El control total de la producción por parte de la cooperativa, otorga a su ajo morado de las Pedroñeras una calidad homogénea, algo muy valorado por los clientes. Es reconocida como la variedad de mayor calidad del mundo, su característico aroma e intenso sabor lo convierten en un referente en la cocina y la dieta mediterránea.

Coopaman, como mayor productor de este ajo en Europa, cuida el proceso de producción de principio a fin, seleccionando las semillas y garantizando un producto de alto valor gastronómico y nutricional, único en el mercado. Diferencia avalada además por los principales sellos internacionales que controlan y certifican su excelente calidad.

## Innovación

Su trabajo en I+D+i está enfocado a la mejora de la calidad, la trazabilidad, la comercialización de nuevos productos de IV Gama, y el mejor y mayor aprovechamiento de subproductos con la planta de aceite esencial de ajo. Esta empresa se sitúa en la vanguardia alimentaria en el emprendimiento de proyectos I+D+i, y en la búsqueda de versatilidad en el envasado.

## Futuro

Algunos de sus retos para el futuro son:

- # Continuar impulsando la profesionalización de la gestión, de los socios, trabajadores y rectores.
- # Ser capaces de poner en valor tanto su producto como los productos de Cooperativa Europea ante el cliente final.
- # Seguir compatibilizando con éxito los valores Cooperativos con una mayor eficiencia en la gestión.



**COOPAMAN S.C.L.M.**  
**C/ General Borrero, nº 45**  
**16660. Las Pedroñeras (Cuenca)**

📞 967 160 536

[www.coopaman.com](http://www.coopaman.com)  
[www.pedronete.com](http://www.pedronete.com)  
[www.ajoman.es](http://www.ajoman.es)

📘 <https://www.facebook.com/CoopamanSCL>

🌐 <https://www.linkedin.com/company/coopaman-s-c-l/>



# ACCESIT ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

## Alimentos Deshidratados Españoles SL, Pedrajas de San Esteban (Valladolid)



Sandra de Blas en 2016, en el corazón de Castilla y León, comienza la elaboración artesanal de aperitivos de fruta y verdura deshidratada. Nace entonces Alimentos Deshidratados Españoles S.L. y la marca comercial Natursnacks.

La sostenibilidad acompaña todo el proceso, elaborando bajo certificación ecológica y trabajando con productores de cercanía. Su materia prima es de origen español y adquirida directamente a los agricultores.

Se limpia, pela y trocea para deshidratarla en un proceso lento a baja temperatura, hasta conseguir un snack 100% natural, sin azúcares añadidos, sin aditivos ni conservantes, sin gluten, listo para el consumo y fácil de llevar. El secreto está en la materia prima y en las manos de las mujeres que la trabajan artesanalmente.

El objetivo es facilitar e incrementar el consumo de frutas y verduras, en cualquier lugar y época del año. También se consigue prolongar la vida útil de productos perecederos, evitando su desperdicio y manteniendo intactas sus propiedades durante un largo tiempo.

### Productos elaborados

Natursnacks se ha especializado en frutas cortadas en finas rodajas como:

Fresa, naranja, mango, manzana, pera, kiwi y piña

Uno de los productos más significativos de la marca son las chips de kale. Esta col rizada, se reboza en una masa casera y se deshidrata, de esta manera se consigue un auténtico aperitivo crujiente con diferentes sabores según la receta: Italiana, veggie o mostaza con miel.

Actualmente han incorporado una amplia gama de cítricos con corteza para coctelería, o molindas de fruta para dar color y sabor natural a platos y postres variados.

La marca recomienda saborear lentamente cada porción, rehidratarla en boca hasta obtener una expansión de sabor, que hará revivir el sabor tradicional y de fruta natural.

## Producción, comercialización y exportación

Procesan unas 35 toneladas de fruta y verdura fresca en el obrador, de las que obtiene unos 3500 kg de producto final. Se trabaja teniendo en cuenta la temporalidad de cada una para que estén en el punto óptimo de maduración, y solapan las diferentes campañas para tener producción todo el año.

En España Natursnacks vende directamente a sus clientes, tanto a tiendas específicas como a pequeñas cadenas de supermercados. También a través de la tienda online [www.natursnacks.es](http://www.natursnacks.es). Tiene diferentes formatos individuales y a granel.

En 2019 estos snacks llegaron a Japón, Canadá e Italia, alcanzando un 20% de su facturación. Actualmente existe un plan de expansión por Europa central. En 2022 está previsto duplicar la producción para abastecer la demanda. También ofrece servicios de deshidratación y productos elaborados a medida, gracias a su amplia experiencia en la técnica de deshidratación.

La compañía tiene una presencia importante en internet a través de la página web y sus redes sociales, donde dan a conocer sus productos y procesos.

## Reconocimientos

En su corta vida, ha ido acumulando diferentes reconocimientos:

- # “Mejor iniciativa rural” 2019. Asociación de Iniciativas Empresariales de Valladolid
- # “Excelencia a la Innovación para mujeres rurales 2019”. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.
- # Reconocimiento de 1 Estrella para el producto de Manzana deshidratada Ecológica en el Great Taste (Londres). 2019

# “Accésit Empresa socialmente responsable 2020”, Cámara de Comercio de Valladolid

# Participación en el Programa REiNOVA\_SI 2020

# Primer Premio en Convocatoria de financiación de proyectos innovadores para autónomos y pymes rurales de la provincia de Valladolid. 2020

Estas distinciones corroboran la calidad del producto y valoran el ejercicio de la actividad innovadora en el mundo rural.



**ALIMENTOS DESHIDRATADOS ESPAÑOLES, SL**  
Calle Aldeanueva,10  
Pedrajas de San Esteban 47430 Valladolid

📞 983 605 817

✉ [toctoc@natursnacks.es](mailto:toctoc@natursnacks.es)  
[www.natursnacks.es](http://www.natursnacks.es)

📘 <https://www.facebook.com/natursnacks.es>

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

# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

## Riofrío 1963, SL, Loja (Granada)



La empresa, fundada en 1963 por Luis Domezain, fue adquirida en 2019 por la sociedad Riofrío 1963. Hoy obtiene, en un extraordinario entorno, el primer caviar certificado ecológico del mundo y es 100% español.

Hablar de Caviar Riofrío supone hacerlo de trazabilidad, porque se realiza un exhaustivo seguimiento del desarrollo, alimentación y vida de los esturiones.

### Entorno natural único

La pureza del agua fue el motivo para elegir Riofrío. Está situado en la cuenca del Guadalquivir, donde durante siglos vivió la especie autóctona *Acipenser naccarii* y se dan las condiciones óptimas para los esturiones. La piscifactoría primitiva se construyó a 300 metros del manantial.

Debido a este entorno no existe un caviar similar, la naturaleza mantiene el agua en condiciones excepcionales. Su temperatura está

entre 14 y 15 grados durante todo el año, de modo que los esturiones no sufren cambios bruscos. Las aguas no han de calentarse artificialmente para la cría, como sí sucede en otros países de Europa.

### Paciencia, origen e investigación

El esturión es de crecimiento lento. El caviar se extrae de las hembras tras 18 años de crianza, como media. Su sutileza es muy apreciada por gourmets y chefs de todo el mundo.

Hoy cobra más importancia que nunca la trazabilidad. Quien elige el caviar de Riofrío, sabe lo que compra, gracias al código CITES o DNI de cada envase.

La investigación es el otro pilar de la empresa. En la actualidad cuatro biólogos, tres rusos y uno español, han logrado un producto excelente, que respeta el medio ambiente y la calidad de vida de los esturiones. Se crían más de cien mil peces en diferentes estadios y todo su ciclo vital se produce en Riofrío.

Su alimentación es libre de antibióticos y de engorde forzado. Un 30 % de la superficie de la piscifactoría está destinada a mantener la pureza del agua con un sistema de depuración natural, que atrae a una avifauna característica.

## Variedades

Caviar Riofrío es la única piscifactoría en España, que cría desde hace más de tres décadas, las tres variedades más apreciadas de esturión: *Acipenser naccarii*, *Acipenser gueldenstaedtii* (conocido como Osetra) y *Huso huso*, el tan codiciado Beluga.

Se elaboran tanto las recetas tradicionales –rusa e iraní– como la ecológica, que es la más demandada. También se preparan distintos derivados del caviar y de la carne de esturión, cuidando siempre la excelencia y la elaboración artesanal.

## Expansión

En 2020 se consiguieron las mejores cifras de ventas de la historia de la empresa. Gracias al canal online, las ventas aumentaron en un 500% respecto al ejercicio anterior.

En 2021, prevén intensificar la expansión internacional en Europa y también dar el salto al mercado estadounidense, Oriente Medio, Asia y África.

Teniendo en cuenta que la producción de caviar de la mejor calidad, es limitada y ajustada al ciclo natural de los esturiones, prevén alcanzar las tres toneladas en 2022 y llegar a las cinco toneladas en los siguientes ejercicios.

## Experiencias

Caviar Riofrío ha contribuido al progreso del municipio y al aumento del turismo.

Invitan a descubrir el hábitat singular en el que viven estos peces, guiados por los profesionales que cuidan de ellos. Catas personalizadas y almuerzos en plena naturaleza completan una oferta gastro - turística única.



**RIOFRÍO 1963, SL**  
**Camino de la Piscifactoría, 2**  
**Riofrío, 18313 GRANADA**

📞 **958 322 621**

**comercial@caviarderiofrío.com**  
**www.caviarderiofrío.com**

**f** <https://www.facebook.com/CaviarEcologicoRiofrío>

**📷** <https://www.instagram.com/riofriocaviar>

**in** <https://www.linkedin.com/company/caviar-de-riofrío>

# PREMIO A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

## Aceitunas Torrent, SL, Córdoba



### Historia

Aceitunas Torrent, S.L. empresa familiar, hoy liderada por la cuarta generación, se dedica a la producción, aderezo, comercialización y distribución de aceitunas de mesa en el ámbito internacional.

Fundada en 1898, comenzó como fabricante de barriles para almacenamiento de aceite de oliva y aceitunas. Poco después se especializó en las aceitunas de mesa, y ha llegado a ser uno de los líderes mundiales en la elaboración y venta de este fruto. Desde sus inicios ha tenido un claro enfoque hacia la exportación.

Gracias a su amplio conocimiento del sector olivarero, a su apuesta por la calidad y la internacionalización a lo largo de sus más de 120 años de historia, Aceitunas Torrent ha logrado consolidarse y adaptarse con éxito a los mercados internacionales, dando respuesta a los consumidores de más de 50 países en todo el mundo.

La compañía tiene sede social en Córdoba, mientras que el centro productivo se localiza en el corazón de una zona olivarera por

excelencia: Aguilar de la Frontera. La posición geográfica estratégica y sus buenas comunicaciones facilitan la actividad exportadora.

Las exportaciones representan el grueso del volumen de negocio de la empresa, con un 74% de ventas al exterior. Es marca embajadora de la aceituna española de calidad por el mundo.

### Calidad certificada e innovación

Para Aceitunas Torrent es prioridad ostentar los máximos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Por ello anualmente certifican sus productos en IFS Food, BRC, ISO, además de ampliar el alcance de sus productos a distintos consumidores con las certificaciones Halal y Kosher.

Elaboran aceitunas verdes y negras en su variedad Hojiblanca, Manzanilla y Gordal, y en sus distintas presentaciones: entera, deshuesada, en rodajas, rellenas y aromatizadas. Al estar presente en los diversos canales de distribución, cuentan con gran variedad de tamaños y marcas. Para el canal HORECA disponen de formatos

grandes en cristal y lata, y bolsas de aluminio de 1 y 2 kilos de aceitunas. En cambio, para los canales RETAIL e IMPULSO provee formatos más pequeños. Precisamente para estos canales, se han desarrollado las gamas de aceituna en formato aperitivo, “Oliva Clan” y “The Coolives”.

Su interés por la innovación y el desarrollo de productos de aceituna con un alto valor percibido y diferenciado, la han alejado de la etiqueta de producto básico. Y así han nacido las nuevas gamas “Oliva Clan” y “The Coolives”, que han demostrado ya un interesante potencial de cambio de paradigma, no solo en mercados consumidores tradicionales de aceituna, sino en mercados que son objetivo a medio o largo plazo y que apenas consumen aceituna actualmente, como por ejemplo, China.

### Aceitunas Torrent, innovación en la tradición

Estas nuevas gamas de aceitunas tentempié han sido una de las veinte innovaciones destacadas en el Informe Anual de Innovación del Institut Cerdá del año 2020, de entre más de 300 iniciativas participantes de España.

Han destacado:

- # Las aceitunas aromatizadas sin líquido amplían su rango de consumo, contribuyendo a impulsar una categoría esencial en el sector agroalimentario español.
- # El envase está compuesto de hojalata completamente reciclable y reutilizable. La campaña de comunicación ha fomentado un segundo uso del envase.
- # La creación de Oliva Clan supone la primera gama de aceitunas dirigida al público infantil.
- # La contribución al mundo de la aceituna de mesa del lanzamiento de dos productos diferenciados, ha supuesto un refuerzo para el conjunto del sector, han aumentado el valor añadido de la aceituna y su demanda.

A este reconocimiento se ha sumado este año el premio “Producto del Año 2021 Innovación” para Oliva Clan en la categoría snack infantil.

En este certamen los consumidores eligen con su voto directo, los productos de consumo más innovadores del año, afianzando su posición como empresa agroalimentaria española de las más innovadoras actualmente.



**ACEITUNAS TORRENT, SL**  
Avenida Ronda de los Tejares, 16, 1, 2A  
Córdoba 14001

📞 957 662 020

✉ info@aceitunastorrent.com

🌐 <https://www.aceitunastorrent.com/es/>

📘 <https://www.facebook.com/aceitunastorrent/>

📷 <https://www.instagram.com/aceitunastorrent/>

🐦 <https://twitter.com/AceitunaTorrent>

▶ <https://www.youtube.com/channel/UCry-1tihLfzhc9YnSSUyavQ>

🌐 <https://www.linkedin.com/company/aceitunas-torrent/mycompany/?viewAsMember=true>

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

#alimentosdespaña

## Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC)



### Historia

Tras la admisión de España en la Comunidad Económica Europea el 1 de enero de 1986, los armadores asociados de la Asociación de Grandes Atuneros Congeladores (AGAC) constituyeron la Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC) reconocida en España por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como la Organización de Productores Pesqueros nº01.

Los armadores de OPAGAC han seguido una constante línea de mejora desde el punto de vista del proceso de venta del atún capturado y de la pesca responsable. A partir de 2010, OPAGAC han ido avanzando más en sus compromisos con la sostenibilidad medioambiental, económica y especialmente en el campo social.

Ello llevó a que en el año 2015 se creara un grupo de trabajo (en colaboración con La Asociación Española de Normalización (UNE), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, centros de investigación y organizaciones sindicales) para la creación de la Norma

UNE 195006 "Atún de Pesca Responsable" (APR). El grupo finalizó su trabajo con éxito y la citada Norma fue publicada en el BOE el 14 de septiembre de 2016, entrando en los mercados a partir del año 2017. La flota certificada de OPAGAC tiene los mejores estándares posibles en los ámbitos que respectan a la actividad pesquera: condiciones sociales, seguridad marítima, control de la actividad pesquera, buenas prácticas pesqueras y condiciones sanitarias. El Atún de Pesca Responsable llega al consumidor final con su trazabilidad garantizada a través de la cadena de custodia.

El certificado AENOR de Atún de Pesca Responsable (APR) representa la única norma reconocida a nivel global que garantiza los derechos sociales y laborales de la flota, de acuerdo a la legislación internacional de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y cumpliendo con la Convención de Trabajo en la Pesca (C188).

La norma APR significa para OPAGAC el colofón a un proceso del que forman parte su "Iniciativa de Transparencia Atunera (ITT)" y el "Proyecto de Mejora de la Pesquería (FIP)", que desarrolla en colaboración con WWF.

## Actividad

La flota asociada a OPAGAC se dedica a la pesquería de túnidos tropicales. Las especies objetivo son el rabil (*Thunnus albacares*), listado (*Katsuwonus pelamis*) y patudo (*Thunnus obesus*), en unos porcentajes aproximados de 25%, 65% y 10%, respectivamente. Estas pesquerías se llevan a cabo en la zona entre los Trópicos de Cáncer y de Capricornio, en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico, y en sus dos vertientes Oriental y Occidental.

El producto de esta flota es atún tropical entero congelado, que está dirigido fundamentalmente a la industria transformadora. La captura de los atunes se realiza mediante red de cerco y, el izado, mediante salabardeo. Posteriormente, por medio de una tolva y cintas transportadoras, el pescado es introducido en cubas para su congelación en salmuera a una temperatura que oscila entre -12 y -21°C.

La producción de las principales especies en el año 2020 fue de Rabil (*Thunnus albacares*) 34.448,21 Tn. con un valor de 59.874.937 €, Listado (*Katsuwonus pelamis*) 77.793,88 Tn con un valor de 92.720.263 €, y Patudo (*Thunnus obesus*) 8.775,31 Tn con un valor de 11.925.652 €. La producción total incluyendo otras especies de esta organización fue de 122.649,65 Tn con un valor de 165.758.493 €.

La flota de OPAGAC está compuesta por 15 buques atuneros cerqueros congeladores. Su producción es muy estable a lo largo del año debido a la red de acuerdos que mantiene en vigor, bien auspiciados por la Unión Europea, o bien bilaterales con los países en los que no existen acuerdos comunitarios.

Actualmente la Organización no realiza funciones de comercialización del producto en sentido estricto, ya que, debido a la dimensión empresarial de los socios, son ellos mismos los que comercializan su producción. Así, varias compañías pesqueras están integradas verticalmente con la industria transformadora, como las empresas Isabel, Campos, Atunlo, etc.. Hoy, más de 10.000 supermercados sólo en España, ya comercializan Atún de Pesca Responsable.

En cuanto al destino final del producto, la mayoría de las conservas de atún fabricadas en España, Italia, Francia y Portugal se venden en sus respectivos mercados nacionales, pero también en otros países de la Unión Europea.



**ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES ASOCIADOS DE GRANDES  
ATUNEROS CONGELADORES (O.P.A.G.A.C.)**  
C/ Ayala 54, 2º A  
28001 Madrid

☎ +34 915 758 959

✉ [julio.moron@opagac.org](mailto:julio.moron@opagac.org)  
<http://opagac.org/>

🐦 @\_Opagac



# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA DE COMUNICACIÓN 2020

#alimentosdeespaña

## MERCASA por la revista Distribución y Consumo



Mercasa comenzó a editar la revista Distribución y Consumo en 1991. En 2021 cumple su 30 aniversario.

Desde sus inicios, ha contribuido a la información, el análisis y el debate en torno a todos los eslabones de cadena alimentaria, desde la producción al consumo.

Los contenidos de la revista dedican, atención especial a la divulgación y promoción de los Alimentos de España, especialmente los amparados por denominaciones de calidad diferenciada: DOP, IGP, etc.

Asimismo, viene recogiendo de forma continuada artículos para divulgar la evolución del consumo alimentario en España, a partir de los datos del Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

A lo largo de su historia, la revista ha publicado cerca de 2.000 artículos diferentes, elaborados por cerca de 1.000 autores distintos, entre

los que se incluyen periodistas especializados, técnicos y expertos en diferentes disciplinas, académicos, representantes sectoriales e institucionales, etc.

En materia de comunicación y divulgación de los Alimentos de España, hay que destacar varias series de artículos, que fueron editados de manera conjunta en sendos libros, como la *Enciclopedia de los Alimentos*; *Alimentos de España. Rutas y Sabores*; y *Alimentos con Historia*.

Durante los últimos tres años, Distribución y Consumo está desarrollando una nueva estrategia sobre Cultura Alimentaria, que incluye múltiples contenidos, ya sea de temas generales y sectoriales o relativos a productos y familias de productos concretos.

El objetivo es abordar el concepto de cultura alimentaria desde una amplia variedad de aspectos: la producción, la transformación, el comercio y el consumo de alimentos, la agronomía, la gestión y explotación de los recursos naturales, sostenibilidad, economía, nutrición, educación, gastronomía, sabor y gusto por los alimentos.

## Difusión de Distribución y Consumo

Se edita en versión impresa, con una media aproximada de 100 páginas por número.

La edición impresa tiene una distribución institucional y comercial.

Con cada nuevo número se realiza una newsletter de presentación de todos los contenidos, con sus accesos correspondientes a la web de Mercasa, en la que se aloja la versión digital de la revista. Esta newsletter se envía a unos 5.000 destinatarios.

Durante los últimos años se ha reforzado el principal canal de difusión de la revista, mediante la web de Mercasa, en la que se pueden consultar todos los números editados.

Los datos más recientes reflejan que las entradas a contenidos de Distribución y Consumo en la web, están en torno a 18.000 anuales, con referencias de 2018, 2019 y 2020.

A la divulgación de los contenidos, contribuyen también las comunicaciones realizadas a través de las redes sociales de Mercasa, con una media de 250 anuales en LinkedIn, Twitter, Facebook e Instagram.

Como un suplemento anual de Distribución y Consumo, Mercasa comenzó a editar en 1998 el anuario "Alimentación en España. Producción, Industria, Distribución y Consumo", que en 2020 llegó a su edición número 23.

Es un amplio informe de unas 600 páginas, que cuenta con una edición impresa y también disponible en la web de Mercasa.

El objetivo de este suplemento anual es contribuir a un permanente y mejor conocimiento de la realidad alimentaria española. Para ello la estructura del informe se organiza como un manual de consulta rápida, con doble vertiente de análisis: por sectores y por Comunidades Autónomas.

## Proyección hacia el futuro

Mercasa está abordando en 2021, coincidiendo con su 30 aniversario, una nueva estrategia hacia el futuro para la revista, que incluye un cambio de imagen y diseño acorde con la nueva imagen corporativa de Mercasa, así como una mayor integración de contenidos en formatos digitales avanzados, para una mayor difusión a través de un nuevo soporte web.

El objetivo es reforzar Distribución y Consumo ante los retos de transformación digital, como referente básico de divulgación del conocimiento sobre cadena alimentaria en España, y para un colectivo de carácter técnico, académico, profesional, sectorial e institucional, creciente e interesado en los contenidos de la revista.



**Distribución y Consumo, revista editada por MERCASA**  
Paseo de La Habana, 180  
28036 Madrid

📞 913 500 609

✉ [contacto@mercasa.es](mailto:contacto@mercasa.es)  
[www.mercasa.es](http://www.mercasa.es)

📘 @Mercasa.Mercas

📺 @mercasa.mercas

🐦 @Mercasa\_mercas

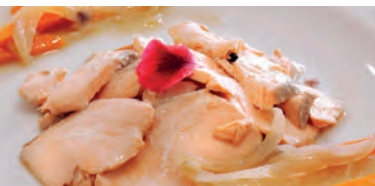
🌐 <https://www.linkedin.com/company/mercasa>

📺 [https://www.youtube.com/c/Mercasa\\_Mercas](https://www.youtube.com/c/Mercasa_Mercas)

# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN

#alimentosdespaña

## Bar Restaurante RODI, SL, Fuendejalón (Zaragoza)



### Historia

Avelina y Joaquín abrieron las puertas del restaurante Rodi en Fuendejalón (Campo de Borja) en abril de 1968. Un proyecto familiar con todos los sabores y aromas de la cocina tradicional aragonesa, que compaginaban con el trabajo en las viñas. En 1987, sus hijas Blanca y Mari Carmen continuaron con esa cocina tradicional, pero dándole un toque más innovador creando la cocina de la garnacha, en la que esta variedad de uva no es un ingrediente más, sino el motor de nuevos platos que otorgan un carácter único y especial a su oferta gastronómica.

En su restaurante surgen platos, fruto de la alquimia e ingenio de estas hermanas, que utilizan alimentos de máxima calidad, temporada y proximidad, priorizando los aragoneses para valorar el buen hacer de los productores de la zona. Es el caso del aceite de oliva, la trufa negra o el Ternasco de Aragón IGP. Algunas de sus propuestas estrella son el salmón en escabeche suave de tinto de garnachas, las carrilleras de ternera al vino de garnacha con chocolate, la lubina a la sal de garnacha o el helado de Garnachicos. También destacan entre sus

especialidades elaboraciones tradicionales como el chilindrón, la pepitoria, los escabechados, asados, la cocina de pucheros y los ahumados en sarmiento de garnacha.

En la cocina de la garnacha tampoco faltan los vinos de la zona. Fuendejalón, enclavado en plena Denominación de Origen Campo de Borja, cuenta con gran tradición agrícola y su cooperativa vitivinícola, “Bodegas Aragonesas”, es uno de los referentes enológicos de Aragón y de la garnacha. La carta de vinos del restaurante cuenta con muchas de sus referencias, y también de otros productores de la zona como la “Bodega Palmeri Sicilia” de Tabuena o “Bodegas Cabal” de Ainzón. Algunos de los platos del restaurante cuentan con un vino recomendado.

### Productos innovadores

La garnacha es recuerdo de la tradición y musa de inspiración gastronómica, pero también se ha convertido en productos nuevos. En 2014, las hermanas crearon los pétalos de sal de manantial fusionados con vino de garnachas centenarias, y un año más tarde

llegaron los “Garnachicos de Fuendejalón”, un mazapán de vino de garnachas único.

En su gama “Rodi Gourmet”, también se incluyen la “Sal al aroma del Moncayo”, “Las Cañas de Fuendejalón”: dulce típico que se elabora tradicionalmente para celebrar el día de San José, y los embutidos Rodi Gourmet, que siguen la receta familiar de los Rodríguez en la matacía. Inquietas por naturaleza, actualmente siguen trabajando en nuevos productos que llegarán muy pronto al mercado.

Sus productos únicos, el amor por el vino de garnachas de la zona y su innovadora pasión culinaria han permitido crear una cocina singular y sorprendente que tiene como protagonista esta uva. La cocina de la garnacha de Rodi, forma parte de la ruta enoturística de la comarca “La Ruta de la Garnacha”.

El restaurante se ubica en pleno casco urbano de Fuendejalón. Cuenta con un amplio comedor con capacidad para 50 comensales en el que pueden disfrutar de su menú especial de temporada, y también tiene una zona donde degustar su menú diario. En el exterior se encuentra la terraza en la que se realizan de forma puntual, actividades de dinamización como catas o actuaciones.

A lo largo de su trayectoria, Rodi ha recibido diferentes galardones entre ellos:

- # El Premio a la Innovación Gastronómica Con Mucho Gusto, del periódico Herald de Aragón en 2016.
- # El reconocimiento a la “dedicación, trabajo y esfuerzo en hacer visible el papel de la mujer en la hostelería” en Expo Tapa Internacional, organizado por el Instituto de la Innovación, el Conocimiento y las Competencias (INDICO) y Escuela Azafrán en 2017.
- # El galardón especial de recetas para celíacos en el Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia de 2017.

- # El Premio Alimentos de España a la Restauración lo reciben con gran ilusión y un pensamiento especial para sus padres que levantaron este negocio con tanta dedicación y esfuerzo.

GOURMET  
**Rodi**  
RESTAURANTE



**BAR RESTAURANTE RODI, SL**  
Carretera Pedrola - Tabuena 7 / Ctra. La Almunia - Magallón  
50529 Fuendejalón (Zaragoza)

📞 976 86 20 39

✉ [info@restauranterodi.com](mailto:info@restauranterodi.com)

🌐 [www.restauranterodi.com](http://www.restauranterodi.com)

🍷 [www.rodigourmet.com](http://www.rodigourmet.com)

📍 Rodi Fuendejalón

📱 @rodifuendejalón

🐦 @RodiFuendejalón

📺 [www.youtube.com/RodiFuendejalónRestaurante](http://www.youtube.com/RodiFuendejalónRestaurante)

PREMIO  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
MEJORES QUESOS  
2021



## PREMIO ESPECIAL ALIMENTOS DE ESPAÑA Y PREMIO QUESO MADURADO DE OVEJA

### Queso “Gran Casar”, DOP “Torta del Casar” Quesos del Casar, S.L., Casar de Cáceres (Cáceres)



#### El queso

La torta del casar “Gran Casar” está elaborada con leche cruda de oveja y cuajo vegetal. Durante su maduración, de al menos 60 días, sufre una intensa proteólisis hasta convertirse en una pasta blanda ideal para untar.

De trata de un queso discoidal, abombado, de corteza cerosa, lisa, sutil y amarillenta, que retiene en su interior una pasta blanda, untable y muy cremosa de color amarillo marfil.

Olor suave de intensidad baja a media que recuerda a lana limpia. Su textura es blanda y poco firme, de cremosidad alta o muy alta y fundente al paladar. Su sabor es suave pero intenso, algo láctico, muy poco salado y con un toque agrio-amargo característico.

Armoniza con frutas algo ácidas (kiwis, manzana, cerezas), carne de membrillo y mermeladas poco dulces y con frutos secos (pistachos y almendras).

Un buen maridaje sería con vinos blancos afrutados (Chardonnay, Riesling, Verdejo) y cavas tipo brut.

#### La quesería

La empresa Quesos del Casar fue fundada en 1985 por Adrián Blasco y Engracia Rey. Su objetivo fue la recuperación de los quesos que siempre se habían producido en su tierra. Fue la primera quesería con registro sanitario en Casar de Cáceres y participó activamente en el desarrollo de la DOP TORTA DEL CASAR.

Esta empresa familiar transforma más 5 millones de litros de leche de cabra y oveja, lo que supone un millón de kg al año. Cuenta con unas modernas instalaciones de 3.000 m<sup>2</sup> que se inauguraron en 2014. Emplea a 40 trabajadores de la comarca de forma directa y a más de 30 de forma indirecta.

Las marcas “Villanoble” y “Viejo Maestro” completan el surtido de quesos de cabra de la empresa. Pero es el conocido queso fresco “El Abuelo” el de mayor volumen y penetración en el mercado nacional.

Cuenta con la certificación IFS Food que indica que la empresa cumple los protocolos de seguridad alimentaria exigidos por la mayoría de las cadenas de distribución internacionales.

Quesos del Casar tiene una trayectoria de 35 años y es líder de Extremadura con una penetración del 40% en el mercado nacional y del 7% en exportación a distintos destinos internacionales.

### La marca “Gran Casar”

Dicen que la torta del Casar es el producto perfecto: está buena, es escasa y tiene misterio, no se conoce cuándo se empezó a consumir. De ella se pensaba que era un error de producción. Era un producto de temporada, se producía entre enero y abril.

Esta empresa empezó a hacer la torta todo el año y a venderla fuera de Extremadura. Hasta ese momento solo se conocía a nivel local.

La marca “Gran Casar” ha resultado muy premiada en los últimos 20 años y supone el 40% de la producción de la DOP Torta del Casar.

La quesería ha desarrollado un nuevo envase que explica la manera de presentarlo, la mejor forma de conservarlo y consejos útiles de consumo y presentación.

Recientemente han obtenido el sello European Vegetarian Union V-Label.eu que certifica el queso Gran Casar como apto para dietas vegetarianas en toda Europa.

“Gran Casar” presentará su nueva imagen de marca en la próxima edición del Word Cheese Awards en noviembre de 2021.

### Investigación y desarrollo

La empresa ha desarrollado un proyecto de mejora de la calidad total del queso que ha sido financiado por el CEDETI y ha supuesto una inversión de 260.000€ en los últimos cuatro años. Han participado los técnicos de calidad de la empresa Quesos del Casar

y los técnicos de la Escuela de Ingeniería Agraria de la Universidad de Extremadura.




El futuro de sus productos va unido a la mejora de la calidad y a la adaptación a las nuevas tendencias de consumo. Buscan producir de forma sana y sostenible.



**QUESOS DEL CASAR SL.**  
Ctra. Casar - Arroyo s/n.  
10190 Casar de Cáceres (Cáceres)

📞 927 29 05 96

comercial@quesosdelcasar.es  
www.quesosdelcasar.es

Redes sociales.:   



# PREMIO QUESO MADURADO DE VACA

## Queso “Castillo de Pambre”, DOP “Queso Tetilla” Pok Quesera, SL, Palas de Rei (Lugo)



### El queso

Castillo de Pambre se elabora con una exigente selección de las mejores leches y un cuidado proceso de elaboración que dan como resultado un queso equilibrado en aroma, suavidad y textura.

Se trata de un queso de corteza fina y elástica, limpia y lisa, de color amarillo pajizo. Su pasta es blanda, de color crema hacia blanco marfil, sin ojos o algunos de pequeño tamaño. Cremosa pero resistente al corte. De textura suave y fundente en boca.

Su olor es fresco y limpio, recuerda a leche fresca y a yogurt. Su sabor es franco, muy suave, lácteo con tonos de mantequilla, moderados recuerdos lácticos y fondos dulzones.

### Una vida dedicada al queso

En 1962 Hersilio García Baquero comenzó a elaborar queso de manera artesanal a partir de la leche fresca de sus vacas para dar valor añadido a su producto. Fue pionero en desarrollar un sabor inigualable.

En los años 70 la gran calidad del queso ayudó a expandir la marca por toda la geografía española y ha continuado siendo así en los 80, 90 y 2000 llegando a otros muchos países.

Después de los 90, se crea el centro de Toro y es en 2014 cuando incorpora el centro de elaboración de Palas del Rei y recupera la marca Castillo de Pambre.

En la comarca de Arzúa Ulloa, zona productora de leche de gran calidad, bajo la marca García Baquero Castillo de Pambre, se elaboran dos excelentes quesos (Arzúa Ulloa y Tetilla) acogidos a Denominaciones de Origen bajo las más estrictas normativas de calidad.

La planta de Castillo de Pambre tuvo sus orígenes en 1972 de la mano del quesero francés Raymond G. Burnod.

La marca recoge la tradición de esta quesería ubicada en Palas del Rei junto al río Pambre y a la sombra del castillo que le da nombre y la experiencia de más de 50 años de la familia García Baquero.

La segunda generación en esta compañía 100% familiar y española da hoy continuidad al negocio manteniendo los valores como el amor por el trabajo bien hecho, la constancia, el afán de superación; y la pasión por el queso.

## Valores de Castillo de Pambre

Pretende fomentar una cultura empresarial de respeto hacia el entorno, que garantice el desarrollo sostenible del territorio. Además, buscan las mejores materias primas poniendo énfasis también en el confort del animal y la adecuación de su alimentación.

Recogen la leche diariamente y utilizan fermentos naturales de cultivo propio. Sus maestros queseros aplican técnicas exclusivas de elaboración, maduración y afinado. La innovación resulta ser un pilar esencial.

## Productos que elaboran

Castillo de Pambre cuenta con dos excelentes quesos: DOP Arzúa Ulloa y DOP Tetilla, pero además, García Baquero es una marca transversal que elabora una extensa variedad de quesos para todos y para todo.

Desde quesos de burgos a pastas prensadas de distinta maduración: quesos tiernos, semicurados, curados y añejos, también quesos de Oveja y Cabra y quesos gourmet para los paladares más exigentes, como Reserva 12, Las Cavas o nuestro Cinco Lanzas, de 16 meses de maduración, sin olvidar nuestras DOP Manchego o Zamorano.

Fabricamos con distintos formatos para todo tipo de consumos y momentos. Y quesos adaptados a las necesidades de salud de amplios colectivos: Sin Lactosa, Reducidos en Sal, bajos en Materia Grasa...



**LÁCTEAS GARCÍA BAQUERO, S.A.**  
C/ Syrah, 4. Pol. Ind. Alces  
3600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

📞 926 58 80 15

<https://www.garciabaquero.com/>

📘 <https://www.facebook.com/quesosGarciabaquero>

📷 <https://www.instagram.com/quesogarciabaquero>

📺 <https://www.youtube.com/user/quesosgarciabaquero>

# PREMIO QUESO MADURADO DE CABRA

## Queso “Tío Resti”, DOP “Queso de Murcia al Vino” Especialidades Lácteas, SL, Caravaca de la Cruz (Murcia)



### El queso

El queso de Murcia al Vino "Tío Resti" está elaborado con leche de cabra de raza murciano- granadina y vino tinto de la región. Se produce en "Especialidades Lácteas, S.L.U" una de las fábricas del Grupo TGT, S.L.

Con calidad certificada por el Consejo Regulador de la DOP "Queso de Murcia al Vino", cuenta con más de 15 premios en concursos internacionales. Se comercializa a partir de los 45 días después de su elaboración, en piezas cilíndricas desde 350 gr a 2.5 Kg.

Se trata de un queso de cabra semicurado, con un característico color granate violáceo, que recuerda al vino Monastrell en que es bañado. La pasta es de color blanco marfil cerrada, o con pequeños ojos. Textura cremosa, elástica y fundente en boca. Aroma de intensidad media, láctico fresco con recuerdos de vino en zonas próximas a la corteza. Sabor agradablemente ácido y poco salado.

### La quesería

La historia de esta empresa se remonta a finales de 1985, con una pequeña fábrica situada en la población de Calasparra. Tras diversas etapas, en 2009 fue adquirida por el Grupo T.G.T. SL

En ese mismo año, se construyó una planta de producción de 3000 metros cuadrados para la fabricación de quesos de cabra de pasta prensada, así como una línea de producción automatizada fabricación de tarta de queso.

Uno de los grandes retos de la quesería fue cambiar los métodos de producción tradicional y artesanal y adaptarlos a una fabricación automatizada, para conseguir homogeneizar los productos a lo largo de todo el año.

Para Especialidades Lácteas, la calidad y la seguridad alimentaria son valores fundamentales en sus productos. Buena materia prima, condiciones muy exigentes en toda la elaboración y realización de

controles permanentes de calidad, dan como resultado este queso tan especial.

Consideran a sus ganaderos parte inseparable y muy importante de la empresa. Recogen directamente la leche y la recepcionan en fábrica en un tiempo no superior a 48 horas. Con ello garantizan su frescura y calidad.

## El Grupo T.G.T., SL

Grupo TGT, en el que está integrado la quesería “Especialidades Lácteas SLU”, es el fabricante y distribuidor líder del mercado de queso de España, con un volumen que representa el 30% de la producción total.

En 1963 Teodoro García Trabadelo empezó a buscar las mejores variedades de quesos nacionales e internacionales, e inició el negocio en un pequeño almacén en Barcelona. El equipo formado por una reducida plantilla y dos vehículos de reparto, constituía una pequeña familia, manteniendo una estrecha relación de confianza con sus clientes.



Han mantenido durante estos años la cultura del esfuerzo y el trabajo en equipo para elaborar y hacer llegar los mejores quesos a sus clientes. Actualmente ostentan representación exclusiva para el mercado español, de las más prestigiosas empresas europeas y españolas. Tienen una corporación industrial propia para la fabricación de sus quesos más representativos, entre los que se encuentran el Manchego, Roncal, Tetilla, Murcia D.O e Idiazábal. También poseen una moderna planta de envasado.

Actualmente el Grupo cuenta con 18 delegaciones en el país, 12 fábricas propias, 2 integradas y un centro de trasformado.

El foco del negocio está en España. Está presente en República Dominicana y México, y a través de distribuidores, en otros países como Portugal, Cuba, Alemania, EEUU y El Salvador.

El modelo de negocio sigue siendo familiar: poca burocracia, flexibilidad, proximidad y actitud humilde.



**GRUPO TGT, S.L.**  
Av. del Ferrocarril, 4,  
08840 Viladecans, Barcelona

[www.grupotgt.com](http://www.grupotgt.com)  
[tgtbcn@grupotgt.com](mailto:tgtbcn@grupotgt.com)

📞 936 373 773

**TIO RESTI**  
Polígono Industrial Cavila, Parcela I, nº28  
Apto. Correos 92 C.P.30400  
Caravaca de la Cruz, Murcia

[especialidadeslacteas@tiorest.com](mailto:especialidadeslacteas@tiorest.com)

📞 968 720 271

📞 868 185 404

## PREMIO QUESO MADURADO DE MEZCLA

### Queso "El 5º Sabor Umami" Quesos Cerrato, Sociedad Cooperativa, Palencia



#### El Queso

Es un queso de mezcla, pasteurizado de pasta prensada semicocida, grasa y curado.

Formato cilíndrico clásico, imitando la marca del cincho de esparto. Corteza limpia y continua de color caramelo claro. Pasta firme y compacta de color amarillo claro, fruto de la mezcla de leches de vaca y oveja y el tiempo de maduración. Al corte presenta ojos de pequeño tamaño desigualmente repartidos.

Suculento e intenso olor de notas lácteas y dulces. Textura en boca firme, ligeramente elástica y de buena solubilidad. Sabor intenso donde destaca el UMAMI, acompañado de notas animales y dulces, lo que ofrece un bouquet muy redondo.

Elevada persistencia en boca. Post-gusto UMAMI que incita a continuar consumiendo. Un queso muy sabroso con un perfil de sabor muy particular.

#### La Quesería

La cooperativa fue fundada en 1968 por un grupo de ganaderos de la comarca del Cerrato, caracterizada por abundantes pastos y una excelente flora silvestre rica en plantas aromáticas. Su objetivo era superar las dificultades que tenían para comercializar sus producciones de leche de oveja, cabra y vaca.

Desde 2006 Quesos Cerrato forma parte de la cooperativa Agropal, integrada por más de 8.000 agricultores y ganaderos de Castilla y León y Cantabria, que le entregan sus producciones agrícolas y ganaderas. La leche es transformada en quesos únicos y exclusivos en la fábrica de la localidad palentina de Baltanás, pueblo de importante tradición quesera artesanal.

La cooperativa estuvo siempre abierta a la incorporación de nuevos socios ganaderos de otras comarcas, que se fueron incorporando hasta convertirla en una de las mayores cooperativas queseras de España. En los últimos diez años las inversiones en la quesería han

superado los 25 millones de euros, lo que ha permitido modernizar las instalaciones, alcanzar una presencia muy relevante en las principales cadenas de distribución de nuestro país y afrontar de una manera decidida el proceso de internacionalización.

## Filosofía empresarial

En Agropal-Quesos Cerrato siguen un modelo cooperativo europeo que integra toda la cadena de producción, controlando el proceso desde la obtención de alimentos naturales para el ganado, a partir de cereales, alfalfa y forrajes aportados por los socios, hasta la obtención de la leche fresca diariamente en las granjas, que en menos de 24 horas se transforma en queso. Queda así garantizada una total trazabilidad.

La energía utilizada en la fabricación del queso procede de una caldera de biomasa alimentada con paja de cereal de los socios cooperativistas, consiguiendo un importante ahorro energético y en emisiones CO2 y haciendo la producción más sostenible.

Contribuyen a mantener la población rural y los pequeños pueblos de Castilla y León y Cantabria, que cobran vida y aportan a la sociedad su riqueza natural.

## Productos elaborados

Elaboran quesos, tanto de leche cruda como pasteurizada, de oveja: "Chusco" y Prestigio", de mezcla de oveja, cabra y vaca: "Cerrato 1968", "Cerrato y Portillo". Y se comercializan en diferentes curaciones: semicurado, curado, viejo y añejo.

Con la incorporación de nuevos socios ganaderos, se ha conseguido recoger más de 60 millones de litros de leche al año y producir más de 7 millones de kilos comercializado en las principales cadenas de distribución del país, exportando el 3 % de la producción.

Desde 2016, tras una importante inversión en I+D+i, la cooperativa produce una nueva gama de quesos étnicos orientados a la población latinoamericana. En 2020 han desarrollado una nueva gama de queso denominado "Cerrato Provita", cuya principal característica es su importante contenido en probióticos. Finalmente, la última innovación, ha sido el queso de mezcla "Cerrato Umami", fruto de un notable trabajo de sus maestros queseros. La buena acogida de estas novedades, hacen prever una importante inversión y crecimiento, hasta superar los 10.000 Tm. anuales de producción de queso.

Su empeño como cooperativa es añadir valor a las producciones lácteas de los socios, haciendo elaboraciones exclusivas de gran calidad, adaptadas a los gustos de la sociedad. Continuarán el importante esfuerzo de innovación, que aporta valor y distinción a sus quesos.



**QUESOS CERRATO S.COOP.**  
Avd. Don Pedro Cabezero s/n  
34240 Baltanás Palencia

📞 979 790 080

<http://www.quesoscerrato.com/>  
[comercial@quesoscerrato.com](mailto:comercial@quesoscerrato.com)

📘 @QuesosCerrato

📷 @quesoscerrato

🐦 @QuesosCerrato

## PREMIO QUESO MADURADO CON MOHOS O QUESO AZUL

### Queso "Savel" Airas Moniz, SL, Chantada (Lugo)



#### El queso

SAVEL es un queso azul elaborado con leche procedente de vacas Jersey en pastoreo y madurado en cava en la que se encuentra el *penicilium roqueforti*. Destaca por su inconfundible e intenso olor, que a la vez sorprende por su suavidad, elegancia y untuosidad. Es marmolado al corte con vetas entre azul y gris verdoso y pasta de color amarillo por el origen de su leche.

#### La quesería

La quesería toma su nombre "Airas Moniz" de un trovador de principios del siglo XII, según algunos estudios, precursor de la trova galaico-portuguesa.

Este proyecto nace de la inquietud de dos amigos de la infancia que deciden crear una pequeña empresa de transformación de leche de pastoreo de vaca de raza Jersey.

Ana, asesora laboral, Ricardo, ganadero, y Xesús, politólogo, vivían en Chantada, en plena Ribeira Sacra, y decidieron apostar por invertir en el medio rural poniendo en valor su entorno.

Desde el principio priorizaron la gestión sostenible de los recursos naturales, para ello utilizan el menor número posible de insumos externos, apuestan por una baja carga ganadera y el uso de energía solar.

Con este modelo apuestan por un medio rural vivo y con oportunidades. Creen firmemente desde Airas Moniz que proyectos como este son necesarios para la revitalización del campo gracias a la creación del valor añadido con que dotan a sus productos y también al territorio. Emplean un modelo natural y artesanal, que más allá de la riqueza gastronómica o cultural que supone, es tremendamente respetuoso con el medio ambiente, dejando a generaciones venideras un futuro del que se puedan sentir orgullosos.

Desde la empresa buscan obtener un producto socialmente justo, responsable, comprometido con la conservación del medio ambiente y la biodiversidad y sostenible.

Todos los productos que elaboran son a partir de la materia prima obtenida en su ganadería, leche cruda en pastoreo sin ensilados. Mantienen un nivel de producción de leche de altísima calidad para poder elaborar quesos con personalidad.

## Productos elaborados

Comercializan 2 tipos de queso y una mantequilla, moldeados y volteados manualmente.

SAVEL: el queso de pasta azul que ha resultado galardonado con el Premio Alimentos de España 2021.

TERRA: queso de pasta blanda y corteza comestible. Presenta un color y sabor intenso a bosque y champiñón que viene producido por

el trabajo manual en la cava de afinado en la que predomina estos sabores de la Ribeira Sacra.

CHANTADA: mantequilla elaborada a partir de nata ácida o madurada (nata acidificada por fermentación microbiana). Destaca por el color amarillo y el agradable aroma debido al diacetilo (fermentación). El packaging es de papel biodegradable hecho con hierbas y residuos de viruta.

Actualmente no transforman toda la leche que producen. La mayor parte se utiliza para la elaboración del Savel y un 10% de dicha producción se comercializa a través de exportación.



*Airas  
Moniz*

**AIRAS MONIZ**  
Lg. Outeiro s/n  
San Salvador de Asma  
27519 Chantada (Lugo)

📞 639692351

✉ [info@airasmoniz.com](mailto:info@airasmoniz.com)  
[www.airasmoniz.com](http://www.airasmoniz.com)

📘 Airas Moniz  
📺 @airasmoniz



PREMIO  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
CAMPAÑA 2020-2021



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

Venchipa, SL, Ácula (Granada)

#alimentosdespaña



## El aceite

Se trata de un aceite Frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con notas de tomate, alloza, frutas verdes como plátano y manzana y hierbas aromáticas como romero. En boca es dulce y almendrado con amargo y picante de intensidad media. Es un aceite equilibrado, con gran variedad de matices y elevada persistencia.

Está elaborado con aceitunas de la variedad Picual.

O-Med produce tres tipos de aceite temprano. Dos convencionales de las variedades Picual y Arbequina y uno ecológico. Todos los aceites proceden de aceituna sana de sus propios olivares y se recogen en su momento óptimo de maduración, que suele ser entre la segunda y tercera semana de octubre. Estos aceites han sido galardonados en multitud de ocasiones en los últimos años. Cabe destacar el Premio Especial Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra, campaña 2016-2017, que se ha conseguido revalidar esta campaña 2020- 2021.

## Historia y geografía

O-Med comienza su andadura en el año 2004 como productor y envasador aunque la familia García-Casas está relacionada con el mundo del olivar desde hace décadas. Los actuales gerentes, Paula y Juan de Dios, son la cuarta generación olivarera. Adquieren en 2004 una almazara y finca en la localidad de Ácula (Granada), y es ahí cuando entran en la producción de Aceites de Oliva Vírgenes Extra tempranos y de la máxima calidad. El AOVE de Venchipa está presente en más de 30 países, en algunos de los mejores puntos de venta y restaurantes del mundo.

Las fincas están situadas a los pies de Sierra Nevada, a una altura de 750 metros en un enclave que aporta al aceite su personalidad.

La sostenibilidad y el medio ambiente son intereses importantes en la filosofía de esta empresa. Para ello realizan técnicas agronómicas tales como el uso como abono de los restos de poda y de los desechos del proceso de elaboración del AOVE, la optimización del uso de agua mediante riego por goteo enterrado,

el uso de estaciones meteorológicas para la planificación de las actividades agrícolas, la monitorización del árbol y suelo mediante sensores, etc...

O-Med es participante en el proyecto Olivares Vivos de Seo Birdlife, que promueve la proliferación de flora y fauna autóctona generando un ecosistema rico y variado.

## La Almazara

Actualmente O-Med está terminando la reconstrucción de su almazara con la ayuda de un prestigioso estudio de arquitectura. Se pretende construir un edificio que conjugue la belleza con la sostenibilidad. Se trabaja con luz natural durante el día, reciclan toda el agua de lluvia, y el edificio se aclimata de manera natural y sostenible.



Además, la almazara se ha abierto al Oleoturismo, adaptándose a esta actividad. Dispone de recorrido elevado para ver todo el proceso, estancias explicativas, barras de cata y zona de demostraciones culinarias.

O-Med dispone de la maquinaria más actual para la elaboración de sus aceites y de un estricto control de calidad.

Son socios fundadores de la asociación QvExtra que ampara su compromiso por la trazabilidad y la calidad y cuentan con el sello de calidad Siquev.

Gracias su inversión en I+D+i han sacado al mercado dos productos muy exclusivos: el primer aceite de Yuzu y un aceite que ahúman con el propio hueso de la aceituna.



**VENCHIPA, S.L. (O-MED)**  
Ctra. Ácula - Ventas de Huelma km1  
18131 Ácula (Granada)

📞 958 588 011

✉ [info@omedoil.com](mailto:info@omedoil.com)

[www.omedoil.com](http://www.omedoil.com)

<https://www.facebook.com/omedoil/>

📘 @omedoil

📺 @omedoil

# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA FRUTADO VERDE AMARGOS

Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, Jimena (Jaén)



## El aceite

Es un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, con notas frutales de manzana, hierbas aromáticas, tomate, alcachofa, alhoza y hojas verdes. En boca es de entrada dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado. Es un aceite equilibrado y de gran complejidad.

Se obtiene con aceitunas de la variedad Picual.

## La Almazara

El Aceite "Oro de Cánava", de la Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, nació en el año 1976 en Jimena, con la ilusión de 75 agricultores que buscaban ser más competitivos en costes y comprometidos firmemente en obtener un Aceite de Oliva Virgen Extra diferenciado.

Hoy 45 años después y con 750 oleicultores, pueden decir que esos valores se han mantenido intactos, aunque las técnicas se

han perfeccionado para optimizar los procesos, que están avalados por los rigurosos controles tanto internos, como los realizados por la Denominación de Origen Protegida "Sierra Mágina" de la que la Cooperativa es miembro.

La Cooperativa se encuentra en el corazón de Sierra Mágina (Jaén), zona montañosa que hace a su AOVE muy característico. Cuentan con 3.300 hectáreas de olivar amparadas bajo su Almazara.

La producción media es de 16-17 millones de kilogramos de aceituna, elaborando el aceite en los meses de noviembre y diciembre para conseguir un Virgen Extra con atributos diferenciados, valorando especialmente la calidad del fruto.

Su variedad de aceituna es Picual, la más consumida en nuestro país debido a su aroma herbáceo e intenso sabor. Esta variedad es la favorita de los consumidores que buscan un acentuado sabor a aceite.

Durante los últimos 10 años Aceites "Oro de Cánava" ha obtenido importantes reconocimientos como:

- # Premio Alimentos de España Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, campaña 2020 - 2021 en su variedad Frutado Verde Amargo.
- # 5 Premios “Jaén Selección” otorgados por la Diputación Provincial de Jaén, siendo la cooperativa más valorada y que más galardones tiene de la provincia.
- # Premiada como mejor bodega de la D.O.P. “Sierra Mágina 2021”, en el año 2020.
- # Primer premio del concurso “Mario Solinas” 2020 en la modalidad de Frutado Verde Intenso, otorgado por el Consejo Oleícola Internacional (COI), como mejor AOVE del mundo.

Los premios son un sello para avalar la gran calidad de este olivar tradicional, el cual en la actualidad no puede competir en precios con otras formas de cultivo.

Las perspectivas de futuro de la almazara y sus cooperativistas consisten en seguir con el trabajo diario para lograr su Aceite de Oliva Virgen Extra diferenciado, mimando cada momento de su obtención y venta, e intentar conseguir aumentar el beneficio a nivel social y económico.

Por todo ello la cooperativa agradece a quienes hacen posible, año tras año, la obtención de este AOVE de máxima calidad: a los agricultores, los trabajadores, a los pequeños comercios, a la restauración y a los cientos de clientes que eligen sus Aceites “Oro de Cánava”.



**COOP. ANDALUZA NUESTRA SEÑORA DE LOS REMEDIOS**  
 Ctra. Mancha Real -Cazorla km.17.400  
 23530 Jimena (Jaén)

📞 953 357 437

✉ info@orodecanava.com  
 www.orodecanava.com

📘 @OroDeCanava  
 📺 @orodecanava  
 🐦 @orodecanava

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

Grupo Valdecuevas Agro, S.L.U. (Valladolid)



## El aceite

Este aceite es frutado intenso de aceitunas con notas maduras entre las que destacan manzana, plátano, frutos secos y hierbas aromáticas como la manzanilla. Es muy dulce en boca con amargo y picante ligeros. El resultado es un aceite armónico y equilibrado. Está elaborado con aceitunas de la variedad Arbequina.

## Historia

Pago de Valdecuevas es una empresa familiar con larga experiencia en el sector agroalimentario dedicada a la elaboración de aceite gourmet de gran calidad técnica y sensorial. La almazara obtuvo su primera producción en el año 2012, tras plantar su propio olivar en 2008, y se convirtió en la primera Almazara de Valladolid.

En 2012, con la marca Pago de Valdecuevas, producían su primer AOVE y en 2015 recibían el bronce en los premios Mario Solinas, otorgados por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

## Olivar y almazara

Pago de Valdecuevas cuenta con una finca de 150 hectáreas situada en Medina de Rioseco (Valladolid) a 850m sobre el nivel del mar. Esta zona cuenta con un clima mediterráneo continental con grandes contrastes térmicos que influyen en la actividad vegetativa de la planta. Se obtiene una aceituna Arbequina con gran intensidad y complejidad y con una calidad aromática excepcional.

El olivar cuenta con 150.000 olivos, con una producción de 7.000 kg por hectárea.

La almazara se encuentra ubicada en la misma finca, lo que permite realizar los procesos de extracción en breve periodo de tiempo y reduciendo el impacto ambiental. Tiene la última tecnología para poder extraer del fruto toda su riqueza organoléptica y nutricional, y trasladarla a la botella manteniendo toda su frescura.

## Los AOVES de Pago de Valdecuevas

**PAGO DE VALDECUEVAS:** 100% Arbequina, de gran intensidad aromática a notas vegetales (hojas verdes e higuera) y toques a manzana. Aceite de gran potencial para su uso en cocina, capaz de elevar siempre el resultado final de un plato. Es reseñable su utilización en repostería, sobre todo en elaboraciones con frutas y chocolates.

**VALDECUEVAS CHEF:** dirigido al profesional de la cocina. Ofrece gran versatilidad de usos dando siempre la mejor versión de cualquier elaboración.

**GENERAL BLAKE:** cuenta con una producción muy limitada de 2000 botellas. Es un coupage cuidadosamente elaborado con aceitunas Picual, Manzanilla Cacereña y Arbequina existentes en la finca, recolectadas a mano y procesadas en su mejor estado organoléptico.

Los AOVES de Pago de Valdecuevas cuentan con el sello SIQEV, garantizando una completa trazabilidad y la máxima calidad.

## Producción y Comercialización

La almazara tiene una producción anual de 100.000 litros, siendo el 90% de la variedad Arbequina, y el 10% restante de las variedades Manzanilla Cacereña y Picual.

Comercializa sus AOVES tanto en el mercado nacional como en el internacional, estando presentes en países de América, Europa y Asia, con un balance del 40% en mercados internacionales y un 60% en el mercado doméstico.

Realizan clases magistrales, charlas informativas y catas dirigidas a profesionales de cocina y de la venta con el objetivo de poner en valor el AOVE. También acometen acciones promocionales.

## Iniciativas medioambientales

En mayo de 2020 la compañía inauguró una nueva instalación fotovoltaica de 59,400 kW para autoconsumo en la almazara.

Desde 2016, la empresa gestiona los residuos de su proceso productivo a través de una caldera de biomasa que utiliza como combustible el hueso de las aceitunas, y la elabora de su propio abono con el compostaje del alperujo.

Dispone de las certificaciones de calidad ISO 9001:2008 e IFS (International Food Standard).



pago  
de  
**ValdeCuevas**

### **PAGO DE VALDECUEVAS**

**Apartado de Correos 11, Camino de Buenaventura s/n  
47800 Medina de Rioseco (Valladolid)**

📞 **983 033 942**

**Comunicacion@valdecuevas.es  
www.pagodevaldecuevas.es**

**f** <https://www.facebook.com/Pagodevaldecuevas/>

**📷** <https://www.instagram.com/pagodevaldecuevas/>



PREMIO  
ALIMENTOS DE ESPAÑA  
MEJOR VINO  
2021



# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR VINO 2021. EX AEQUO

## Vino “Campillo 57 Gran Reserva 2013”, DOP Calificada Rioja Bodegas Campillo, Laguardia (Álava)



### El vino

Campillo 57 Gran Reserva 2013 es un vino tinto elaborado con uvas de las variedades tempranillo y graciano, de la añada 2013. La vendimia y la selección se realizan de forma manual, de uvas procedentes de las fincas Villa Lucía y Larraz. El vino tiene 24 meses de crianza en barrica de roble francés Allier.

### La bodega. Historia

Bodegas Campillo, cuyo nombre es un homenaje a la primera viña que adquirió el Grupo Faustino, significa la materialización de un sueño: la ambición de Julio Faustino Martínez de construir una bodega emblemática en los espacios más bellos de Rioja Alavesa. Los logros de los últimos 30 años han sido gracias al trabajo de la tercera y cuarta generación de la Familia Martínez Zabala y es un claro exponente de la filosofía actual del grupo bodeguero familiar: anuar la experiencia de más de 160 años en el cultivo de viñedos y en la elaboración y crianza, con la enología moderna y vanguardista.

Localizada entre Sierra Cantabria y Laguardia, fundada en 1990 por Julio Faustino y rodeada de viñedos, esta bodega en 2020 ha celebrado su 30º aniversario. Acoge y da crianza a los vinos más premium del grupo. Es un espacio donde el mundo del vino se muestra de forma armónica y auténtica, donde el acercamiento a los vinos se produce evocando el mismo estilo de vida en el que nacen, a un ritmo calmado y de disfrute de la vida.

### Los vinos de la Bodega Campillo

Campillo Blanco Fermentado en barrica: un blanco de la variedad viura, con una crianza mínima de 100 días en barrica nueva de roble francés.

Campillo Rosé: un rosado de la variedad garnacha limpio, brillante, con bonito color rosa pálido salmón.

El Niño de Campillo: un tinto de la variedad tempranillo, con una crianza mínima de 6 meses en barricas de roble americano.

Campillo Crianza: un tinto de la variedad tempranillo, con una crianza mínima de 18 meses en barricas de roble americano.

Campillo Reserva Colección: un tinto de la variedad tempranillo, con una crianza de mínimo 22 meses en barrica de roble americano.

Campillo 57 Gran Reserva: un vino homenaje al nacimiento de la 4ª generación al frente de la bodega.

Campillo Gran Reserva: un tinto de la variedad tempranillo y graciano con una crianza de mínimo 30 meses en barrica de roble francés Allier.

Raro Finca Cuesta Clara: un tinto de la variedad tempranillo peludo, con una crianza de mínimo 24 meses en barrica de robles francés.



## Enoturismo: Bodegas Campillo como destino

Las Bodegas Campillo y su Bar de Vino con terraza son un espacio de nuevas sensaciones en su plenitud. Bodegas pioneras en enoturismo, están pensadas para acercar el mundo del vino al consumidor, que pueda ver cómo se elaboran sus vinos, y vivir una experiencia completa en la bodega, gracias a sus catas sensoriales.

Una amplia agenda de actividades enoturísticas permiten acercarse al vino a través de un entretenido paseo por los viñedos que rodean la bodega, por las salas de crianza en barrica y por el impresionante botellero. La didáctica y amena visita termina con una cata comentada de los vinos. Bodegas Campillo cuenta además con un espacio dedicado al mundo de arte.



*Bodegas  
Campillo*

**BODEGAS CAMPILLO**  
Carretera de Logroño, s/n  
01300 Laguardia (Álava)

📞 945 600 826

✉ [info@bodegascampillo.es](mailto:info@bodegascampillo.es)  
[www.bodegascampillo.com](http://www.bodegascampillo.com)

Redes sociales. [bodegascampillo](https://www.bodegascampillo.com)

# PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR VINO 2021. EX AEQUO

## Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva, DOP Cava Bodegas González Byass



### El Cava

El cava “Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva” se obtiene de un coupage de las variedades garnacha tinta (85 %) y pinot noir (15 %). Las uvas utilizadas para su elaboración proceden de viñedos propios, situados en el entorno de la cava y certificados con el distintivo de Viticultura Ecológica desde 2015, lo que implica un respeto máximo por la biodiversidad de la flora y la fauna del entorno.

### La bodega

Entre las montañas de Monserrat y el Mar Mediterráneo se encuentra Vilarnau, una cava donde la tradición, la vanguardia y el respeto por el medio ambiente se unen en perfecta armonía. Es un lugar conectado con la naturaleza y donde se elaboran cavas orgánicos que expresan diferentes ideas, conceptos, estilos.

Su historia comienza en 1949, momento en el que se comercializa el primer cava con etiqueta Vilarnau elaborado con las uvas de los viñedos plantados en la finca “Can Petit i Les Planes de Vilarnau”.

Años más tarde, en 1983, esta cava une su camino al de la Familia de Vino González Byass. Se iniciaba así una historia en común marcada por la pasión por el mundo del vino.

Desde entonces, Vilarnau ha elaborado unos cavas de larga crianza. Unos cavas elegantes y minimalistas, sin excesos innecesarios, y que también guardan en sus burbujas la tradición y su origen. Vilarnau ha centrado su desarrollo en una actividad sostenible y basada en el justo equilibrio entre los factores medioambientales, sociales y económicos.

Con este propósito se elaboran cavas con el menor impacto posible para la naturaleza. Así, Vilarnau emplea técnicas de viticultura de precisión y sostenible, preserva la biodiversidad de su entorno, aplica medidas dirigidas a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, ahorro y mejora en la gestión del agua, reducción de residuos y eficiencia energética. Son unas medias reconocidas con sellos como el “Certificado de Viticultura Ecológica del Consell Català de Producció Agrària Ecològica” y el “Wineries for Climate Protection” (WfCP), desarrollado por la Federación Española del Vino (FEV) para

proteger el medio ambiente e implementar un desarrollo sostenible con verificación independiente de terceros.

Esta filosofía ha dado lugar a un desarrollo continuo y a variados reconocimientos, que le ha llevado a estar presente en 40 países. De todos los alcanzados, destacan los logrados por su Brut Reserva Ecológico en "The Champagne & Sparkling Wine World Championships", así como el reciente Premio Alimentos de España al Mejor Vino de 2021 cosechado por Vilarnau Ecológico Brut Rosado Reserva.

Son galardones que reconocen la esencia de estos cavas, de marcado carácter mediterráneo y elaborados para disfrutar maridando tanto propuestas gastronómicas, como momentos de brindis y disfrute. Un resultado que ha sido posible gracias al mimo y cuidado que Damià Deàs y Eva Plazas, gerente y enóloga de la cava, aplican en su elaboración, basada en una viticultura ecológica, de precisión, artesanal y de largas crianzas.

Gracias a su labor, los cavas de Vilarnau guardan una homogeneidad añadida tras añadida que los convierte en especiales. Cada variedad se ha empleado para obtener el mejor cava según su tipo de elaboración. Además, en las variedades que se añade licor de expedición se trabaja para conseguir que el licor sea lo más neutro posible y no enmascarar el sabor del cava original. Esto hace que los cavas de Vilarnau tengan una alegre complejidad que les da elegancia, frescura, frutalidad y genuinidad.

En sus cavas la burbuja es mucho más fina y sube lentamente, consiguiendo una corona que persiste. Alcanzan un perfecto equilibrio entre aromas primarios –propios de la uva-, secundarios –derivados de la fermentación de la fruta- y terciarios –de la crianza.

Rasgos que se aprecian en los cavas que elabora, como "Vilarnau Brut Reserva Ecológico", con gran potencial aromático en nariz; "Vilarnau Rosé Delicat Ecológico", cava rosado pálido, de gran complejidad, muy cremoso, fresco y elegante; "Vilarnau Gran Reserva Ecológico", con más de 36 meses de crianza y rico en aromas y sabores; "Albert

de Vilarnau Chardonnay Pinot Noir", con características especiales, propias de los grandes vinos espumosos, con un color amarillo brillante, aromas florales y tostados y una boca fina, elegante, seca y agradable, y "Albert de Vilarnau Xarel.lo Castanyer", un cava con el que se rescata la costumbre de fermentar y envejecer esta variedad en barricas de madera de castaño.

Guiada por su espíritu vanguardista, esta cava ha lanzado "Vilarnau Ice", cava seco reserva, elaborado con la variedad autóctona del Penedés Subirat Parent, que propone una forma diferente de disfrutar del cava. Y los Vilarnau 0,0 Blanco y Rosado, dos espumosos orgánicos en cuya elaboración se ha empleado la última tecnología que permite desalcoholizar el vino preservando sus aromas originales.



**CAVAS VILARNAU**  
Crta. D' Espiells Km 1,4 "Finca Can Petit"  
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

📞 938 912 361  
✉ [vilarnau@vilarnau.es](mailto:vilarnau@vilarnau.es)  
🌐 [www.vilarnau.es](http://www.vilarnau.es)

📘 @cavesvilarnau  
📺 @cavesvilarnau  
🐦 @cavesvilarnau



EL PAÍS  
MÁS RICO  
DEL MUNDO

#alimentosdespaña

NIPO papel: 003211220

NIPO línea: 003211237

DL: M-29445-2021



#alimentosdespaña



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

