

## Conocemos los “Premios Alimentos de España 2018”



Con estos galardones se reconoce la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles.

El [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) ha concedido los “**Premios Alimentos de España 2018**”, 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**, así como su contribución al desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente.

En esta XXXI edición, los premiados han sido elegidos entre 100 candidaturas. Para las deliberaciones, se ha contado con un jurado compuesto por personalidades de dilatada experiencia, representantes tanto del sector agroalimentario y pesquero como de otros sectores económicos, como la gastronomía, el turismo o la moda, con evidentes sinergias con los Alimentos de España.

De esta forma, los galardonados en las diferentes modalidades han recaído en:

## **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**CALIDAD PASCUAL S.A.U.** Por ser un proyecto integrador con un gran compromiso en la creación de valor a lo largo de toda la cadena desde las explotaciones proveedoras, velando por un aprovisionamiento sostenible de la materia prima, hasta los consumidores, promoviendo hábitos de consumo saludables. Es destacable también su lucha por conseguir la calidad y la excelencia, apostando por la economía circular y la sostenibilidad integral, tanto económica, como social y medioambiental. Prestan especial atención a la disminución del impacto ambiental, al bienestar animal, a la seguridad alimentaria y al ahorro energético.

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

**SORBO MJV.SL**, de Barcelona. Esta empresa, dedicada a la producción de pajitas comestibles, ha tenido un rápido crecimiento y expansión comercial desde su creación en 2015. Destaca por su capacidad de adaptación y anticipación ante el problema de la reducción del uso de plásticos, así como por su originalidad e innovación y por haber sabido dar una respuesta que aporta valor a los consumidores, apostando por el respeto al medio ambiente.

## **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA**

**BIOGRAN, S.L.**, de Paracuellos del Jarama (Madrid). Empresa pionera en la fabricación y distribución de productos ecológicos, que se ha adaptado a la creciente demanda de estos alimentos a través de la diversificación de su oferta y manteniendo la materia prima de calidad. Contribuye a la permanencia de la población rural con su política de compras locales, vinculándose a los productores españoles y apoyando a los agricultores en su transición a la producción ecológica.

## **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA**

**NORTE EXTREMEÑA DE TRANSFORMADOS AGRICOLAS, S.A. de Plasencia (Cáceres)**, por conseguir comercializar un producto tan representativo de nuestra gastronomía como es el pimentón. Se trata de una empresa familiar que exporta el 70% de su producción a más de 60 países de los cinco continentes. Su esfuerzo y versatilidad para incorporar el producto en las recetas de las diferentes cocinas internacionales, les ha permitido estar presentes en los supermercados y tiendas gourmet más importantes, así como en las cocinas de algunos de los chefs internacionales más renombrados, lo que contribuye a dar visibilidad a la imagen de la marca España.

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

[EUROCAVIAR, S.A.](#), de Ceutí (Murcia). Empresa dedicada a la fabricación y comercialización de sucedáneos del caviar y líder nacional e internacional en esferificaciones, de las que exporta más del 50% de su producción a casi todo el mundo. Cuenta con amplia experiencia en el desarrollo de productos innovadores con alto componente tecnológico, fruto de una inteligente inversión en I+D+i, utilizando presentaciones también novedosas.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA RESTAURACIÓN**

[ZUBEROA JATETXEA S.L.](#), por el restaurante Zuberoa, de Oiartzun (Gipuzkoa). Un restaurante que se ha convertido en un referente de la gastronomía española, gracias al notable compromiso de la familia Arbelaitz que, desde hace más de cuatro décadas, defiende un equilibrado proyecto basado en la tradición, la profesionalidad y la cercanía en el trato al cliente. Su apoyo los vinos españoles de todas las regiones y D.O. nacionales, así como a los alimentos de temporada, es una constante en su evolución. Es destacable también su maestría en la utilización del Aceite de Oliva Virgen Extra.

### **PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA A LA COMUNICACIÓN**

[INTEROVIC](#). La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino, ha sido reconocida por sus acciones de comunicación tanto en el mercado nacional como en el exterior. Sus acciones están basadas en un plan estratégico que permite analizar de forma certera las necesidades de un sector complejo y maduro, y hacer planteamientos creativos para optimizar su posicionamiento. Sus campañas ensalzan los valores del medio rural, la sostenibilidad, el carácter natural y el origen, dando visibilidad al pastoreo como elemento vertebrador de nuestros pueblos.

### **PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA**

[Paradores](#) tiene entre sus misiones la promoción de la gastronomía española. En su centenar de restaurantes vendió en 2018 más de dos millones de cubiertos. Su cocina está fuertemente ligada a los lugares en los que se ubica, por lo que ofrece desde su fundación, en 1928, la mejor cocina regional. La cadena hotelera pública es, por tanto, pionera en ofrecer la cocina de cercanía y acaba de reforzar su apuesta por los productos de kilómetro cero en busca no solo de la mejor calidad, sino también del compromiso con los entornos en los que desarrolla su actividad, dando muestra de la sostenibilidad -económica, social y medioambiental- que guía su modelo de negocio. En sus restaurantes conviven en armonía las recetas tradicionales y las últimas tendencias gastronómicas, lo que hace de Paradores un referente en la gastronomía española.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN 2018**

El pasado mes de diciembre, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación también se otorgó el Premio “Alimentos de España al Mejor Jamón 2018”, en sus categorías “Jamón de Bellota Ibérico” y “Jamón Serrano u otras Figuras de Calidad Reconocidas”. Estos galardones, que se

otorgan por segunda vez, están destinados a promocionar el jamón de calidad y mejorar su imagen y posición en los mercados.

El premio para la modalidad “Jamón de Bellota Ibérico” ha recaído en el Jamón de Bellota 100% Ibérico “Monte Nevado Añada 2014”, presentado por [Jamones Segovia, S.A.](#), de Carbonero el Mayor (Segovia) y en la modalidad “Jamón Serrano u otras Figuras de Calidad Reconocidas” ha sido para el “Jamón “Vallejo”, de la [I.G.P. Jamón de Trevélez](#), presentado por Jamones Vallejo, S.L., de Trevélez (Granada).

Los finalistas el caso de la modalidad “Jamón de Bellota Ibérico” han sido Jamón “Torreón Ibéricos”, jamón de bellota ibérico 50% raza ibérica, presentado por [Ibéricos Torreón Salamanca, S.L.](#), de Villares de la Reina (Salamanca) y Jamón “Encinares del Sur-Añada 2015”, jamón de bellota 100% ibérico, [DOP Los Pedroches](#), Dehesas Reunidas, S.L., de Bélmez (Córdoba).

Los jamones Jamón “Monte Nevado-Jamón Serrano 24”, de la ETG Jamón Serrano, presentado por Jamones Segovia, S.A., de Carbonero el Mayor (Segovia) y “Jamón Serrano Gran Reserva”, de la ETG Jamón Serrano, presentado por Embutidos y Jamones España e Hijos, S.A., de Escalonilla (Toledo) han resultado finalistas en la modalidad “Jamón Serrano u otras Figuras de Calidad Reconocidas”

Para el procedimiento de selección de las muestras, organización y logística en la recepción de las mismas, así como en las sesiones de evaluación sensorial, el Ministerio contó con la colaboración del IRTA (Instituto Público de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya). Además, para la valoración sensorial se contó con expertos catadores del IRTA, así como del Servicio de Análisis e Innovación en Alimentos de Origen Animal de la Universidad de Extremadura (SIPA), y otros propuestos por el sector, todos ellos de reconocido prestigio. Dicha valoración constó de dos fases: una visual para evaluar el aspecto exterior y el de corte y otra olfato-gustativa que permite reconocer el aroma, sabor, textura y otras sensaciones en boca, persistencia y gusto residual y la impresión global.