# Nestlé España, Los Galayos y Destilería Siderit reciben los 'Premios Alimentos de España´

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha entregado hoy los Premios Alimentos de España que cumplen este año su XXX edición, y se enmarcan en los actos programados para celebrar los 40 años de la Constitución Española. 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, así como su contribución al desarrollo del sector alimentario español de forma sostenible y eficiente. En esta edición los premiados son:

**PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA, AÑO 2017**

**Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria:** NESTLÉ ESPAÑA S.A., de Barcelona. por su programa "Solís Responsable" en la producción de salsa de tomate, como muestra de la viabilidad de proyectos que impliquen a todos los eslabones de la cadena de valor alimentaria. Se apuesta así por un modelo de gestión fundamentado en el uso de materias primas locales

procedentes de cultivos de proximidad y con compromisos ambientales. Para ello han trabajado con los agricultores que les suministran los tomates en aplicación de técnicas respetuosas con el medio ambiente, centrándose especialmente en minimizar el agua de riego, controlar las plagas de forma racional y utilizar los abonos de manera adecuada.

**Accésit Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora en la modalidad Industria Alimentaria:** DESTILERIA SIDERIT S.L., Arce (Cantabria) Empresa cántabra dedicada a la elaboración artesanal de bebidas espirituosas de alta calidad. Destaca por su elevada dedicación a la I+D+i tanto en sus materias primas como en sus procesos de fabricación. En cuanto a la innovación en procesos, incorporan la columna de destilación fraccionada con reflujo construida completamente en vidrio. Es de señalar su significativa gama de productos y presentaciones. Asimismo es reseñable su acceso a diferentes mercados internacionales en sus apenas cuatro años de vida.

Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica: CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, Canena (Jaén), empresa familiar con tradición olivarera desde 1.780, que ha sabido transformarse apostando por la sostenibilidad, la conservación de la biodiversidad y la recuperación del medio ambiente, a través de actuaciones como el aprovechamiento ganadero y de restos de poda, la reducción de la huella de carbono y el uso de energías renovables. Además potencia el desarrollo rural y los recursos locales de la zona en que se ubica, hace Agricultura Biodinámica y cumple con otros estándares internacionales de producción ecológica. Por otra parte le avalan numerosas certificaciones que verifican la consecución de su compromiso medioambiental y de calidad en procesos y productos y numerosos premios internacionales que contribuyen a la divulgación de la producción ecológica española desde la calidad.

**Internacionalización Alimentaria:** CARNICAS TABLADILLO S.L., Tabladillo (Segovia). Esta empresa de reducido tamaño ha sido capaz de introducir técnicas innovadoras en la comercialización del cochinillo asado al estilo segoviano. Su producto, que está triunfando en más de 20 países, tiene especial relevancia en el extranjero frente a otros de su categoría, por ser innovador a nivel tecnológico, único por sus ingredientes y atractivo. Por otra parte es notable el incremento de su producción diaria, que se ha multiplicado por veinte en los 15 últimos años y la fuerte expansión internacional con un crecimiento de las ventas de hasta cinco veces en solo 3 años, momento en que se puso en marcha su departamento de exportaciones.

**Premio Alimentos de España a la Producción de la Pesca y de la Acuicultura**: PUERTO DE CELEIRO S.A. de Celeiro, Viveiro (Lugo). Es destacable la trayectoria y el nuevo enfoque que este grupo empresarial otorga a la gestión de la producción y comercialización de la merluza de pincho con una estrategia de diferenciación a través de la sostenibilidad y la calidad de esta especie, siendo la más consumida en nuestro país. Por otra parte, se debe resaltar también sus esfuerzos por la reducción del consumo energético que propicia esta pesquería, que en este caso, se evalúa en una reducción de hasta un 65 %. Premio Alimentos de España a la Comunicación, ex aequo, para la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE), de Madrid y para Rebeca

Crespo Cepeda, directora del programa “Con nombre propio”. Se concede un premio ex aequo para la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE) y Rebeca Crespo Cepeda. FEDECARNE, con su revista La Carne, ha sabido evolucionar en los últimos años para superar el tradicional concepto de comunicación corporativa del gremio, y convertirse en un elemento de referencia en información general sobre comercio y consumo de carnes. Además, ha conseguido poner en valor la relevante función de los establecimientos especializados en estos productos, y generar contenidos propios que se desmarcan de lo habitual, en lo que a diseño se refiere.

REBECA CRESPO CEPEDA directora del programa “Con nombre propio” que se emite en el medio público Radio 5, para dar a conocer las DOP e IGP españolas mediante información de carácter divulgativo. Los contenidos, objetivos y la orientación de estos programas, presentados como píldoras informativas, han hecho que este espacio radiofónico, que llega a todo tipo de público, se convierta en una ventana para descubrir la gran riqueza agroalimentaria española y el esfuerzo de este sector por innovar, investigar y actualizarse ofreciendo lo mejor a los consumidores.

**Premio Alimentos de España a la Restauración:** LOS GALAYITOS S.L., por su restaurante Los Galayos de Madrid, establecimiento de más de cien años de historia del que hay que destacar su buen hacer en la gastronomía tradicional y
la promoción del patrimonio culinario y cultural, a través de una mezcla perfecta entre restauración, cultura e historia.
El uso del producto nacional es inherente a este establecimiento, por ello en sus elaboraciones no falta el aceite de oliva virgen extra, ni en su amplia bodega los vinos con Denominación de Origen. Otra muestra de esta atención por los alimentos españoles son las jornadas, eventos e iniciativas que organiza, así como los atractivos menús específicos elaborados a base de productos nacionales.

**Premio Extraordinario Alimentos de España 2017:** FRANCISCO LÓPEZ CANÍS. Presidente y fundador del Grupo Gourmet, empresa editorial y de servicios, por su labor como promotor e impulsor de la gastronomía en España a través de revistas, como el Club de Gourmets, y la Guía de Vinos Gourmets, Los Mejores de España, clubs de productos gastronómicos de calidad, como el Club de Vinos Gourmet y La Alacena y ferias, como el Salón de Gourmets, Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad, que cuenta con el Taller de los Sentidos Gourmets, abierto a gastrónomos y escolares.

Todo ello hace incuestionable su labor en el fomento, la divulgación y el conocimiento de la calidad de los Alimentos de España y su contribución a la mejora de la comercialización de los alimentos delicatesen para el desarrollo de nuestro sector agroalimentario, en términos de excelencia en calidad y competitividad.

**PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES QUESOS, AÑO 2017**

**Premio Especial “Alimentos de España al Mejor Queso” y Premio en la Modalidad “Queso madurado de vaca”:** QUESO DON CRISANTO, DOP SAN SIMON DA COSTA, Queixería Don Crisanto, de Villalba (Lugo).Queso curado elaborado con leche pasteurizada de vaca, ahumado con abedul. Tiempo aproximado de maduración 50 días. El queso presenta la forma característica de bala o peonza, terminando la parte superior en pico. Cuenta con una pasta de textura fina, grasa, semidura, semielástica y densa de color entre blanca y amarilla, suave al corte, con aroma y sabor característico. Puede presentar ojos en número no muy elevado, de forma redondeada o irregular y de tamaño menor a medio guisante.

**Premio Modalidad “Queso madurado de oveja”** QUESO REMIRO, DOP IDIAZABAL. Quesería Ricardo Remiro, de Eulate (Navarra). Queso elaborado con leche cruda de rebaño propio de oveja latxa. Tiempo de maduración mínima dos meses, grado, de coagulación enzimática con cuajo de cordero. No es cocido; prensado, de pasta dura. Es de tamaño mediano, de 1,2 kg al término de su maduración. Es cilíndrico, con corteza dura y lisa de color amarillo pálido. Su sabor es equilibrado e intenso, con débiles notas a picante muy ácido. De regusto persistente y pronunciado. De elaboración tradicional a partir de leche limpia obtenida del aprovechamiento de los pastos y bosques de la Sierra de Urbasa.

**Premio “Queso madurado de cabra”:** QUESO PAJARETE. Quesería Lopicomo, S.L., de Villamartín (Cádiz).Queso semicurado de cabra, coagulación enzimática y cuajo animal. Elaborado con leche pasteurizada de cabra payoya, raza autóctona de la Sierra de Cádiz, ampara da por el Registro de Razas Autóctonas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. De corteza natural, sin antimoho, solo usan aceite de oliva virgen extra para su limpieza y aporte de sabores. Tiempo de maduración entre 45 y 90 días, según
formato.

Queso con corteza natural, de color amarillo pajizo. Su cuerpo es compacto, de color blanco marfil, dónde se puede notar la presencia de pequeños ojos de origen mecánico. Con textura firme, suave al corte y poco elástico. Sabor ligero y medianamente ácido, con toques finales a leche de cabra y leve picor. Persistencia mediana.

**Premio “Queso madurado de mezcla”:** QUESO EL BOSQUEÑO. Quesos El Bosqueño, S.L., de El Bosque (Cádiz). Queso de mezcla (cabra-oveja), con una curación de 4 a 7 meses. Recubierto de aceite de oliva y especias aromáticas. Elaborado artesanalmente con leche de cabra payoya y de oveja merina grazalemeña, razas autóctonas de la Sierra de Cádiz, clasificadas en el catálogo oficial de razas ganaderas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como autóctonas en peligro de extinción. Queso de color blando, que transmite sabor picante de la leche de cabra y a la vez la suavidad y aromas que le da la leche de oveja. Con textura firme, lo que le confiere un exquisito sabor al paladar. Curado en especias aromáticas como orégano, tomillo, romero y pimentón, bañados en una capa de aceite que le potencian su sabor y aroma, Tamaño de 2 kg. Blanco al corte, color blancuzco, con pocos ojos, corteza oscura.

**Premio "Queso madurado con mohos o queso azul":** QUESO AZUL PICOS DE EUROPA, IGP VALDEÓN. Queserías Picos de Europa, S.L., de Posada de Valdeón (León). Queso azul fabricado con leche pasterizada de vaca y cabra con una maduración de 3 meses. Su sabor intenso, láctico y mantecoso, así como un singular y persistente aroma. El color de la pasta pálido, con oquedades azuladas, dónde hace su presencia el característico moho. Los quesos son de forma cilíndrica, con una corteza rugosa de aspecto blanquecino con tonalidades que pueden ser rojas y grises. Es recomendable tanto para su consumo directo, como para la elaboración de salsas de acompañamiento en platos de carne o pasta.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CAMPAÑA 2017/2018
**Premio Especial "Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra" y Premio "Frutado Verde Amargo"**. S.C.A. ALMAZARAS DE LA SUBBETICA, de Carcabuey (Córdoba). Este aceite se define como Frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con descriptores verdes de otras frutas, manzana verde, hierba, alloza y hierbabuena, todas las cuales forman un conjunto muy equilibrado. En boca es, de entrada dulce, y amargo y picante con intensidad media-alta. Es, también, almendrado.

En la presente edición se ha concedido también el **premio "Frutado Verde Amargo" ex aequo a la almazara:**
ACEITES FINCA LA TORRE S.L.U., de Bobadilla (Málaga). Aceite de producción ecológica, frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con descriptores verdes de manzana, hoja, hierba, alloza, tomatera y cítricos, todo ello muy bien equilibrado. En boca es, de entrada dulce, amargo y picante, ambos equilibrados, y almendrado. Todo el conjunto se encuentra en equilibrio.

**Premio "Frutado Verde Dulce.** ACEITES CAMPOLIVA S.L. Aceites Campoliva, S.L., de Pegalajar (Jaén). Se trata de un aceite Frutado muy intenso de aceitunas, con notas maduras y verdes. Destacan como maduras las notas de plátano y manzana. Se perciben también, con mayor intensidad,
notas verdes de manzana, hierba y alloza, lo cual hace de todo ello un conjunto muy equilibrado. En boca es, de entrada, dulce, almendrado y algo más, amargo y picante.

**Premio "Frutado Maduro":** CASAS DE HUALDO S.L., de El Carpio de Tajo (Toledo). Es un aceite Frutado intenso de aceitunas, con notas maduras de almendra, plátano y manzana, estando todos los descriptores muy equilibrados. En boca es muy dulce y almendrado y ligeramente amargo y picante.

**PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO, AÑO 2017**

**Premio Mejor Vino ex-aequo:** VINO "S" DE AYLÉS 2015, de la Denominación de Origen Pago de Aylés, de

la Bodega Abrera, S.A., de Alfajarín (Zaragoza), es un vino tinto tranquillo elaborado con uvas de la variedad garnacha tinta, cultivadas en viñedos de suelos arcillo-calcáreos situados a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar con orientación norte-sur. Se realiza un manejo personalizado de cada viña, para alcanzar objetivos individualizados. Para mantener intactas todas las propiedades de las uvas y respetar las características de la variedad y la impronta de las condiciones del medio en el vino, se utiliza la vendimia nocturna, técnica en la que son pioneros. El proceso de elaboración pasa por una maceración prefermentativa en frío y fermentación a temperatura controlada con un solo remontado diario. La fermentación maloláctica se realiza en barricas bordelesas de roble. Cuenta con una crianza de 12 meses en barricas de 300 litros de segundo uso (el 90% es de roble francés de Allier y el 10% restante es de roble americano).
VINO “ALTOS DE INURRIETA 2014”, de la Denominación de Origen Protegida Navarra, de la Bodega Inurrieta, S.L., de Falces (Navarra), es un vino tinto tranquilo elaborado con uvas de las variedades Syrah y Graciano al 50% cada una. Uvas nacidas en viñedos situados en pendiente, a una altitud
de 450-480 m y con suelos poco profundos y pedregosos.
Se obtiene siguiendo el método tradicional empleado en los vinos tintos de calidad. Cabe destacar que la uva se fermenta despalillada a 28ºC de temperatura en depósito de acero inoxidable. La maceración es de 22 días en contacto con los hollejos y cuenta con una crianza de 15 meses en barrica de roble francés Allier.