Premios Alimentos de España 2022: estos son los ganadores

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación **ha otorgado el premio extraordinario Alimentos de España 2022 al gremio de los panaderos, representados por la** Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN)**. El galardón Premios Alimentos de España, junto a los restantes 24 premios concedidos en esta edición fueron entregados ayer en una gala que presidió el ministro en funciones, Luis Planas, que se celebró en el Teatro Real de Madrid.**

El pan es un alimento con más de 15.000 años de historia que ha sido y es esencial para la mayoría de las civilizaciones. El jurado ha querido reconocer con este premio el importante papel de una profesión milenaria repartida por todo el territorio nacional y que ha aportado 300 variedades autóctonas de pan, fundamentales en la cultura, la literatura, la pintura, la gastronomía y las tradiciones populares.

El premio fue recogido por la Confederación Española de Panadería, Pastelería, Bollería y Afines (CEOPPAN), asociación representativa del gremio, que apuesta por el mantenimiento de la artesanía alimentaria y de los beneficios nutricionales del pan a través de una constante innovación.

El ministro en funciones Luis Planas ha asegurado que, “además de reconocer un oficio tradicional, de origen artesano, se reconoce el esfuerzo y el trabajo de todo un sector agroalimentario, que, con su labor y dedicación, nos ofrecen los mejores alimentos no solo para nutrirnos, sino para disfrutar con cada plato. En este caso, para disfrutar de un producto indispensable en nuestro día a día: el pan.”

Los premios Alimentos de España reconocen la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles y han contribuido al desarrollo del sector alimentario de forma sostenible y eficiente.

Los premiados en la edición de 2022 han sido elegidos entre más de 100 candidaturas. Para las deliberaciones, el ministerio ha contado con un jurado compuesto por personalidades de dilatada experiencia y conocimiento del sector agroalimentario y pesquero.

En la suma de categorías de las distintas modalidades, este año se han otorgado 25 premios, 11 más que en la última edición. En esta 35 edición, los galardones en las diferentes modalidades han sido los siguientes:

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Este premio se ha otorgado a la Sociedad Anónima de Transformación Trops**, de Vélez-Málaga (Málaga),** que ha logrado liderar el mercado nacional y europeo en la producción de aguacate y mango. El jurado ha valorado también su apuesta por el desarrollo tecnológico e innovación como base del crecimiento y su apuesta firme por la promoción de productos saludables. Destaca especialmente su acercamiento al consumidor final a través de una marca propia, algo difícil de desarrollar en el mercado de la fruta.

Cuenta además con una estrategia de rentabilidad para sus productores, mejora de procesos y búsqueda de la sostenibilidad medioambiental, donde la digitalización y la medición de la huella de carbono son clave para la calidad de sus productos. Por ello se destaca también la integración de su estrategia en los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

ACCÉSIT A LA INICIATIVA EMPRENDEDORA

En la misma modalidad de industria alimentaria, se ha otorgado el premio a la iniciativa emprendedora a **Museo del Campo Majorero, de Pájara (Las Palmas).** Se trata de una empresa familiar dirigida por una mujer, que entre sus objetivos tiene la conservación de la raza 100 % autóctona de camello canario y la elaboración de productos en base a la leche de camella, a través de su marca Dromelilk.

El jurado ha destacado la originalidad de este proyecto, que se centra en un mercado poco desarrollado hasta el momento, con un producto atractivo, como es el de la leche de camella. También se valora la conservación de la raza autóctona del archipiélago canario y su compromiso ambiental, mediante energía solar y la economía circular de los residuos generados, y su contribución al reto demográfico, al crear empleo en un medio mayormente rural de Fuerteventura.

Además, es reseñable su apuesta por la formación, a través de la granja escuela con la que muestran a los visitantes tanto labores de manejo y ordeño de los animales, como la elaboración

de productos.

PREMIO A LA INNOVACIÓN

El premio en esta modalidad ha recaído en la bodega Matarromera**, de Valbuena de Duero (Valladolid).** Esta bodega familiar de la Ribera del Duero ha apostado por la innovación, por una parte, con una gama de vinos ecológicos y por otra, son pioneros en las nuevas técnicas de desalcoholización del vino, para dar respuesta así a nuevas tendencias de consumo.

Además, la labor en digitalización por la incorporación de nuevas tecnologías, sus iniciativas en medio ambiente por el desarrollo e implantación de sistemas de energía alternativas, desde biomasa hasta energía solar fotovoltaica y térmica, o la instalación del primer sistema de recarga de coche eléctrico en el área rural. Cuenta con certificado AENOR de huella de carbono de producto para tres de sus vinos, una estación depuradora de aguas residuales y las etiquetas de una de sus bodegas cuenta con la certificación FSC, es decir proceden de bosques aprovechados de forma racional.

El jurado ha resaltado también su compromiso social, su plan de igualdad y su contribución al reto demográfico por la localización de sus bodegas en el medio rural de Castilla y León, La Rioja y Galicia, así como sus iniciativas en enoturismo.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

En esta categoría ha obtenido el premio Alimentos de España 2022 Algas Atlánticas Algamar**, de Pazos de Borbén (Pontevedra)**, una empresa especializada desde 1996 en la recolección y elaboración de algas deshidratadas destinadas a alimentación humana.

El jurado ha destacado son su larga evolución en el desarrollo de un producto innovador del que no había antecedentes, basado en la recolección de algas marinas de forma respetuosa con el medioambiente, así como la creación de un nuevo mercado para un alimento que hoy en día es reclamado en muchos sectores del mundo de alimentación. Tanto la recolección, a través de buzos, como su delicada manipulación posterior han dado un resultado excepcional a un mercado ecológico cada vez con mayor demanda.

El jurado ha valorado su constante actividad científica y labor en I+D, en colaboración con diferentes universidades y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, para investigar y crear todo el sistema para la recolección y, también, novedosos productos derivados que le dan un valor añadido.

INTERNACIONALIZACIÓN ALIMENTARIA

El premio en esta modalidad ha sido otorgado también a Trops**,** el principal productor y exportador

de fruta tropical en España, gracias a su estrategia de innovación en el sistema de producción e internacionalización. Cuenta con una marca reconocible en los mercados de más de 25 países, principalmente europeos, pero también en otros como Sudáfrica, Marruecos, Perú o Chile. Es la primera organización de productores transnacional de Andalucía.

Destaca su compromiso con la producción sostenible y el desarrollo tecnológico, no solo para mejorar la rentabilidad de las explotaciones agrarias sino también para garantizar su sostenibilidad. En este sentido, su actividad contribuye a la fijación de población en el medio rural, donde apuesta por la agricultura como medio de vida rentable y sostenible. También apuestan por el talento femenino, con un 75 % de sus órganos de dirección formados por mujeres.

PRODUCCIÓN DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Salazones Garre de San Pedro del Pinatar (Murcia) ha obtenido este galardón por su evolución constante, modernización, adaptación e innovación y su esfuerzo en la implantación de tecnologías digitales.

Se trata de una empresa familiar de larga trayectoria dedicada a la elaboración de salazones artesanales de pescado, con los máximos controles de calidad e higiene. El jurado ha resaltado también su capacidad para salir del mercado nacional hacia 10 países y la introducción de nuevos productos de gran calidad.

Se ha valorado igualmente su apuesta por las mujeres y la juventud, ya que un 50 % de los empleados son mujeres y un 26 % personas de menos de 30 años, y por un empleo estable. Además, se encuentra inmersa en proyectos importantes para mejorar la eficiencia energética y están muy comprometidos con la sostenibilidad del entorno natural.

COMUNICACIÓN

El premio en la edición de 2022 en esta modalidad ha sido otorgado a **Ediciones y Publicaciones Alimentarias,** una empresa de referencia a nivel nacional en la industria alimentaria. Ofrece una cobertura completa para cualquier empresa del sector con sus cinco pilares principales: Revista Alimentaria, Portal Legalimentaria, Consultoría técnica y legal, Portal Cloud y Comunicación Integral.

El jurado ha destacado que, con casi 20 años de experiencia, la revista Alimentaria se ha convertido en todo un referente para quienes se dedican a la industria agroalimentaria de forma profesional y para los consumidores. Además, ha puesto en valor su especialización, su diversificación, el sólido contenido editorial y la calidad de la información.

También se ha reconocido su capacidad de adaptación y modernización con la creación de nuevos contenidos especializados y el uso de las nuevas tecnologías y formas comunicación

digital a través de redes sociales y con audiovisuales para su versión digital. Asimismo, organiza eventos que fomentan la profesionalización e innovación del sector.

PROMOCIÓN

La **campaña "Despierta tu Sentido Ibérico" de la** Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) ha sido la galardonada en la primera edición de esta modalidad, por la alta calidad técnica, la gran visibilidad e impacto en mercados nacionales e internacionales y su apuesta por la formación con la escuela de embajadores.

El jurado también ha valorado positivamente el elevado nivel de difusión y repercusión de la campaña, en la que se ha empleado, entre otros medios, plataformas destacadas y redes sociales, así como la gran variedad de actuaciones y el compromiso con la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

Con la campaña internacional desarrollada en Francia, Alemania, China y México, mediante embajadores locales y eventos de gran impacto en los países de destino, persiguen estimular al mundo para que despierte su *sentido Ibérico* y se deleite con el sabor del jamón.

RESTAURACIÓN

El establecimiento L'Antic Hostal, de Ulldecona (Tarragona), ha obtenido el galardón en esta categoría por su compromiso con la gastronomía sostenible y de proximidad, que se ponen en valor con un sol Repsol, una estrella Michelin y una estrella verde.

Destaca la integración de aspectos relacionados con la sostenibilidad, como la producción propia, el uso de productos ecológicos y de proximidad, con una cocina moderna. Su propuesta gastronómica es elegante e innovadora y comprometida con la reducción del desperdicio de residuos.

También se ha valorado su compromiso con los pequeños productores y artesanos, la conservación patrimonial y la difusión de la cultura del territorio.

INICIATIVA PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

En esta categoría, de nueva creación, ha obtenido el premio Alimentos de España 2022 la sociedad cooperativa Consum, de Silla (Valencia). Esta entidad aborda la lucha contra el desperdicio alimentario desde una visión integral. Comienza con la prevención, donde la Inteligencia Artificial ajusta oferta y demanda y, después, con la redistribución de los excedentes, de los que se prioriza el consumo humano.

Realiza donaciones a diario en colaboración con entidades sociales, Organizaciones No

Gubernamentales (ONG), bancos de alimentos y comedores sociales. La cooperativa cuenta con un plan de prevención del desperdicio a lo largo de toda la cadena y ofrece descuentos en puntos de venta a productos que poseen fecha de consumo preferente o caducidad próxima.

PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023 FALLADOS PREVIAMENTE

En la ceremonia se entregaron también los premios Alimentos de España 2023 en las categorías que se realizan mediante convocatoria propia y cuyos fallos ya se habían dado a conocer: Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVE), Mejores Vinos, Mejor Bebida Espirituosa y Mejores Quesos.

PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA 2022/2023

- Premio Especial Alimentos de España: Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén). Denominación de Origen Protegida (DOP) Sierra Mágina.
- Premio Mejor Aceite Frutado Verde: Cooperativa Andaluza Nuestra Señora de los Remedios, de Jimena (Jaén). Denominación de Origen Protegida (DOP) Sierra Mágina.
- Premio Mejor Aceite frutado Verde Amargo: Aceite de producción ecológica y de Almazaras de la Subbética, Sociedad Cooperativa Andaluza, de Carcabuey (Córdoba). DOP Priego de Córdoba
- Premio mejor aceite frutado maduro: Dashang Investment Trading España, de Avinyonet del Penedès (Barcelona).

PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR BEBIDA ESPIRITUOSA CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA

El nuevo Premio Alimentos de España Mejor Bebida Espirituosa con Indicación Geográfica ha sido otorgado a 1866, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, de la Indicación Geográfica Brandy de Jerez, del Grupo Osborne.

PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES VINOS

El Premio Alimentos de España Mejores Vinos 2023 ha contado por primera vez en esta convocatoria con cinco modalidades. Los ganadores de esta edición han sido:

- Vino Tinto: Gaudium 2018, de Unión Vitivinícola, de Cenicero (La Rioja), de la Denominación de Origen Calificada (DOC) Rioja.
- Vino Blanco: Telleira Godello 2022, de Bodegas Campante, de Toén (Ourense). Denominación de Origen Ribeiro.
- Vino Rosado: Salvueros Rosado 2022, de Bodegas Hijos de Marcos Gómez, de Mucientes

(Valladolid). Denominación de Origen Cigales.
- Vino Espumoso: Gran Reserva Brut Nature 2016, de Sant Martí Sarroca (Barcelona). DO Cava, de Rovellats.
- Vino de Licor: Noé PX, de González Byass, de Jerez de la Frontera (Cádiz). DO Jerez-Xérès-Sherry.

PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJORES QUESOS

- Premio Especial Alimentos de España: Don Apolonio Añejo Reserva, de Quesos Don Apolonio, de Malagón (Ciudad Real).
- Mejor queso de vaca: “Pazo de Anzuxao”, de Lácteos Anzuxao, de Lalín (Pontevedra). DOP Queso Tetilla
- Mejor queso de cabra: Maxorata, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura, de Puerto del Rosario (Las Palmas). DOP Queso Majorero.
- Mejor queso de mezcla: Los Cameros, de Lácteos Martínez, de Haro (La Rioja).
- Mejor queso con mohos o queso azul: Savel, de Airas Moniz, de Chantada (Lugo).