



Mañana, presidida por el ministro Luis Planas

Nota de prensa

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación celebra su gala para reconocer el talento y el saber hacer con los Premios Alimentos de España

- Los premios distinguen a la industria alimentaria, la iniciativa emprendedora, la producción ecológica, la de la pesca y acuicultura, la internacionalización, la comunicación, la restauración y los mejores jamones, aceites y vinos
- El premio Extraordinario recae en Hostelería de España, con el que se quiere reconocer de forma particular la importante contribución de los chiringuitos al turismo y la difusión de la dieta mediterránea

23 de noviembre de 2022. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presidirá mañana, jueves 24 de noviembre, la gala de entrega de los Premios Alimentos de España 2021, que en esta XXXIV edición ha concedido su galardón Extraordinario a la organización empresarial Hostelería de España, para reconocer de forma particular la importante contribución de los chiringuitos al turismo y la difusión de la dieta mediterránea, que permite disfrutar y compartir los Alimentos de España.

De entre los centenares de chiringuitos que hay repartidos a lo largo de la costa española, el jurado quiso personalizar la entrega de este premio en el establecimiento Ayo, de Nerja (Málaga), que en sus 54 años de trayectoria se ha convertido en un referente para Andalucía, España y Europa.

La gala, que se celebrará en el recién restaurado lucernario del Palacio de Fomento, sede del ministerio, será presentada por los hermanos Sergio y Javier Torres, cuyo restaurante de Barcelona fue distinguido ayer con una tercera Estrella Michelin.





Los premios Alimentos de España reconocen el esfuerzo realizado por empresas y profesionales del sector agroalimentario 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 en las distintas modalidades son los siguientes:

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 2021

Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria: Agropal Sociedad Cooperativa Limitada, de Palencia. Se trata de una de las cooperativas de ámbito supraautonómico más grandes de España que ha sido capaz de desarrollar proyectos agroindustriales de primer nivel, desde la producción de materias primas agrícolas y ganaderas y su transformación mediante industrias agroalimentarias, hasta la puesta a disposición del consumidor a través de la distribución y los distintos puntos de venta.

Accésit Alimentos de España a la Iniciativa Emprendedora: KALEKOI S.L., de Lalín (Pontevedra), una empresa nacida en el medio rural gallego en 2015, como iniciativa de dos jóvenes para transformar la leche obtenida en la explotación familiar. Ofrecen una propuesta diferenciadora en un mercado tradicional, que le permite posicionarse con productos alternativos basados en la calidad y la preservación de la actividad agraria.

Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica: Suerte Ampanera, de Colmenar Viejo (Madrid). El jurado ha valorado su trayectoria de 25 años en la elaboración de productos lácteos de gran calidad organoléptica. Tanto su ganadería extensiva de cabra de la raza autóctona murciano-granadina, como la producción de leche y transformación, cuentan con el Certificado Europeo Ecológico.

Premio a la Internacionalización Alimentaria, concedido a Aceites García de la Cruz, de Madridejos (Toledo), una empresa de carácter familiar con 150 años de historia. Su amplia gama de productos de alta calidad, que incluye una línea de producción ecológica, están presentes en más de 40 países de los cinco continentes, algunos de ellos tan exigentes como los mercados japonés y norteamericano. Cuenta incluso con una filial en Estados Unidos.





Premio Alimentos de España a la Producción de la Pesca y la Acuicultura:

Gambanatural de España, S.L.- Noray Seafood, S.L., de Medina del Campo (Valladolid), que destaca por su carácter innovador acreditado por la producción de una especie marina, como es el langostino, en plena meseta castellana.

Premio Alimentos de España de Comunicación: Este premio recae en Adoración Fernández Armero y Enrique Jacinto Trenado, por el programa En Clave Turismo, que emite Radio Exterior de España. En este espacio radiofónico se dan a conocer los alimentos de forma sencilla y con mensajes globales, dirigidos a un público generalista, desde diferentes vertientes como el turismo, las cualidades y propiedades de los productos -con especial atención a los de calidad diferenciada y de producción ecológica-, la gastronomía o la sostenibilidad.

Premio Alimentos de España a la Restauración. El restaurante El Olivar, de Moratalla (Murcia), propiedad de Fernando Martínez Vázquez Parga, cuenta con dos Soles Repsol y es sede de la Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen. Destaca por sus más de 50 técnicas de cocina basadas en el uso del aceite de oliva virgen extra, por su apuesta por el producto local y de cercanía, y por su labor divulgativa de la cultura y terminología del aceite de oliva virgen extra a través de una App gratuita bilingüe (español e Inglés).

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA AL MEJOR JAMÓN 2022

Premio Alimentos de España al “Mejor Jamón de Bellota Ibérico”: Jamón de bellota 100 % ibérico Aljomar, presentado por Jamones Aljomar, S.A., de Guijuelo (Salamanca). Se trata de una pieza estilizada con magro color cereza intenso, homogéneo y brillante, y contenido equilibrado de grasa, de olor madurado-curado y añejo, con salado poco manifiesto, matices dulces y umami persistente. Grasa fundente que recubre el paladar y muy desmenuzable, e impresión final excelente.

Premio Alimentos de España al “Mejor Jamón Serrano u otras Figuras de Calidad Reconocidas: Jamón Serrano 24–Monte Nevado, de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano, presentado por Industrias Cárnicas El Rasillo, S.A., de El Rasillo de Cameros (La Rioja). Este jamón se caracteriza por una conformación muy equilibrada y color rojo intenso, brillante y homogéneo y vetado, uniforme al corte, de olor madurado-curado y añejo y



sabor dulce, umami con salado armónico. Textura fácilmente desmenuzable y grasa ligeramente fundente, e impresión final excelente.

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

Premio Especial Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra y Premio Frutado Verde Amargo: Concedido al aceite de producción ecológica O'oleum de la vía verde, de la almazara Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz, de Alcaraz (Albacete). Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, muy complejo, con descriptores verdes de hoja, hierba, alloza, tomate y hierbas aromáticas. De entrada en boca es ligeramente dulce, amargo y picante de intensidad media-alta y almendrado. Es un aceite equilibrado, con variedad de matices y armónico, que está elaborado con las variedades picual, cornicabra, hojiblanca y arbequina.

Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Verde Dulce, para el aceite Óleo Subbética, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y presentado por Marín Serrano el Lagar, de Carcabuey (Córdoba). Se trata de un aceite frutado muy intenso de aceitunas verdes, en el que destacan notas de alloza, hoja, hierba, tomate y alcachofa, y frutas verdes como plátano y manzana. En boca es de entrada dulce y almendrado con amargo y picante de intensidad media; equilibrado y armónico. Elaborado a partir de aceitunas de las variedades hojiblanca y picual.

Premio Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Frutado Maduro. Este premio ha recaído en el aceite Castelanotti, de Agrodelpa, de Córdoba, un aceite frutado intenso con notas maduras de manzana, plátano y almendra. Destacan notas de frutos secos, canela y vainilla. En boca es dulce y almendrado y ligeramente amargo y picante.

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO 2022

Premio Alimentos de España al Mejor Vino 2022, para el vino Ramón do Casar Nobre 2020, de la Denominación de Origen Ribeiro, de Ramón do Casar, S.L., de Castrelo do Miño (Ourense). Se trata de vino blanco de crianza envejecido en barrica de roble francés durante 3 meses y elaborado con uva de producción propia de la variedad treixadura. Se caracteriza por su buena estructura y un perfecto equilibrio entre untuosidad y frescura.