

## **Isabel García Tejerina entrega a empresas y profesionales los “Premios Alimentos de España 2013”**



### Noticias

Se ha galardonado la labor realizada en Industria Alimentaria, Restauración, Producción Ecológica, Comunicación, Internacionalización Alimentaria, Mejor Aceite Oliva Virgen Extra y Mejor Queso.

La ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, ha entregado los “Premios Alimentos de España 2013”, en una ceremonia que se ha celebrado en el salón de Mosaicos del Alcázar de los Reyes Cristianos de Córdoba. Un reconocimiento a la labor desarrollada por empresas y profesionales que se han distinguido por producir, ofrecer y divulgar los alimentos de calidad españoles.

Estos emblemáticos galardones del Departamento, que cumplen este año su XXVI edición, incluyen ocho modalidades: la Industria Alimentaria, Restauración, Producción Ecológica, Comunicación, Internacionalización Alimentaria, Mejor Aceite Oliva Virgen Extra, Mejor Queso y Mejor Vino 2014, además del “Premio Extraordinario Alimentos de España”.

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

Se ha otorgado a BODEGAS VEGA SICILIA, S.A., de Valbuena de Duero (Valladolid). Esta bodega inicia su andadura en 1864 de la mano de Eloy Lecanda, y tras pasar por sucesivos propietarios, mantiene la personalidad indiscutible que le ha llevado a la supremacía, elaborando vinos concentrados, maduros, generosos y elegantes que la ha mantenido en la cumbre a lo largo de los años.

Con una estrategia de negocio orientada a la mejora de la calidad del vino, se han armonizado las corrientes innovadoras que exige el sector vitivinícola con el modo de hacer tradicional. Se ha ampliado la superficie de viñedos y se ha llevado a cabo un proceso de modernización tanto del interior como del exterior de la bodega. El rigor, el esmero, la delicadeza y la dedicación han sido preceptos respetados en toda su historia y desde sus inicios se trabaja bajo la premisa: “El mejor vino siempre está por hacer”.

En la actualidad, esta empresa se ha convertido en uno de los grupos bodegueros más importante del mundo y sus criterios de crecimiento siempre estuvieron planteados desde la búsqueda de la excelencia y el sostenimiento de los niveles de calidad.

Sus vinos son reconocidos mundialmente y están presentes en las mejores tiendas y las más prestigiosas mesas del panorama enogastronómico internacional. Cuenta con mercado en los cinco continentes, presencia en más de 110 países y gran potencial de crecimiento.

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

PROTOS BODEGA RIBERA DUERO DE PEÑAFIEL. S.L., Peñafiel (Valladolid), por ser un referente en los vinos de calidad y por su tradición en la zona y gran conocimiento de la Ribera del Duero. Desde 1927, año de creación de la bodega, ha ido ampliando la gama de productos, aportando una nueva bodega en la Denominación de Origen Protegida Rueda.

Su compromiso con la sostenibilidad medioambiental, tanto en el proceso de elaboración y crianza de vinos, como con la construcción de la nueva bodega en Peñafiel ha respondido a estos principios

de bajo impacto medioambiental y aprovechamiento de los recursos naturales. Su apuesta por el enoturismo ha ayudado al mejor conocimiento de la zona de Ribera del Duero. Además, destaca por colaborar en proyectos de I+D+i y por su implicación internacional.

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

RESTAURANTE A PARADA DAS BESTAS, de Palas de Rei (Lugo), por su vinculación con el entorno rural, la utilización de productos propios, de la comarca y de Denominaciones de Origen próximas, como base de su propuesta gastronómica, poniendo en valor la actividad agrícola y ganadera del territorio.

Además, es de destacar el apoyo y fomento de los productos ecológicos y su implicación con la comunidad donde se inserta. Ofrece la posibilidad de desarrollar acciones formativas para los clientes sobre el origen de los productos y sus preparaciones culinarias, contribuyendo de este modo a difundir el conocimiento del patrimonio cultural y gastronómico.

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

CASA GRANDE DE XANCEDA, S.A.T., de Mesía (A Coruña), por su alta calidad en el producto y su apuesta por la originalidad y la innovación en la producción ecológica. Todo ello unido a una actitud de conciencia y respeto hacia la biodiversidad mediante el fomento de actuaciones favorables a la flora y fauna salvajes.

Casa Grande de Xanceda se traduce en un proyecto multidisciplinar que aúna las bondades de la producción ecológica junto con la rentabilidad y la potenciación de los recursos locales, la educación medioambiental y el fomento del empleo en las zonas rurales. Asimismo, destaca su esfuerzo y entusiasmo en la comercialización de sus productos en el mercado interior mediante la realización de estrategias creativas de promoción y difusión.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA DE COMUNICACIÓN**

ANTENA 3 NOTICIAS S.L.U., POR EL PROGRAMA “TU TIEMPO”, presentado y dirigido por Roberto Brasero, por el enfoque original que tienen los reportajes emitidos dentro del bloque de información sobre el tiempo. En ellos se combina, de una forma muy atractiva, la vinculación entre el territorio, la actividad agrícola y ganadera, los alimentos y bebidas, y su transformación y preparación gastronómica.

También se resalta la importancia de consumir alimentos frescos de temporada. Destaca por asociar la meteorología a los productos del campo y lo que hay alrededor de ellos en las cuatro estaciones del año.

En definitiva, son reportajes que, en horario de máxima audiencia, contribuyen a divulgar entre el gran público, la cultura territorial y la variedad y riqueza productiva de los alimentos de España.

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

BORGES MEDITERRANEAN GROUP, S.L.U., de Reus (Tarragona), empresa productora de aceite y aceitunas, entre otros muchos productos relacionados con la Dieta Mediterránea, que gestiona y controla toda la cadena de valor; con presencia en más de 100 países y con 15 filiales propias, dando empleo a más de 1.000 trabajadores.

El espíritu emprendedor, la profesionalidad, afán de superación y la constancia en perseguir sus objetivos, la hacen una empresa modelo de comercialización internacional. Su marca está reconocida mundialmente.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR ACEITE VIRGEN EXTRA: CAMPAÑA 2012-2013**

FINCA LA REJA, de Bobadilla-Antequera (Málaga), aceite de la categoría producción ecológica.

Frutado intenso de aceituna verde, muy complejo, con notas de otras frutas, manzana verde, hierba, alloza, cítricos y cáscara de plátano verde, todo ello muy equilibrado y armonioso. En boca es claramente amargo y picante y almendrado de alloza.

La empresa ha dado un nuevo enfoque a su proyecto empresarial introduciendo cambios tanto en el manejo del cultivo como en el proceso de elaboración en los últimos tres años, consiguiendo posicionar su aceite ecológico entre los más reconocidos nacional e internacionalmente.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR QUESO**

GANADERÍA ARANGAS, S.C., de Arangas de Cabrales (Asturias), queso de la categoría quesos autóctonos y grupos quesos de pasta azul.

El queso galardonado es de forma cilíndrica irregular y de aproximadamente dos kilos de peso. De corteza blanda, delgada, pegajosa y gris con zonas amarillo-rojizas. Pasta semiblanda, blanca ámbar con pequeños ojos verdeazulados.

En nariz es intenso y agradable, con olor a lácteos y mohos. En boca resulta fundente, ligeramente pastoso y picante, intenso azul y elegante con sabores lácteos complejos y equilibrados. Muy persistente.

### **PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO 2014**

Han recibido el premio ex aequo, BODEGAS MURVIEDRO, de Requena (Valencia) por el vino “Cueva de la Culpa 2011”; y a la BODEGA DEHESA DEL CARRIZAL, de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) por el vino “Petit Verdot 2010”. El premio ha sido concedido por unanimidad del jurado, compuesto por personas de reconocido prestigio en el sector vitivinícola.

“Cueva de la Culpa 2011”, de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, es un vino obtenido a partir de uvas Bobal, en un 60%, y Merlot, en un 40%, seleccionadas de sus viñedos más viejos. Las dos variedades se elaboran por separado con maceración en frío a 12°C durante 5 días, más 21 días de maceración en pastas con aportes controlados de oxígeno. Existe una producción de 25.000 botellas.

Bodegas Murviedro cuenta en Requena con una de las instalaciones más modernas y avanzadas de Europa, ofreciendo vinos con una buena relación calidad-precio. El 95% de su producción se destina a exportación, principalmente en los mercados de Reino Unido, Alemania, Benelux, Escandinavia y Japón.

Por su parte, el vino “Petit Verdot 2010”, de la Denominación de Origen Protegida Vino de Pago Dehesa del Carrizal, es un vino obtenido a partir de uva 100% Petit Verdot. Está sometido a crianza en barricas nuevas durante un período de entre 12 a 15 meses, más un año en roble francés. Se dispone de una producción de 10.000 botellas.

La Bodega Dehesa del Carrizal está situada en los Montes de Toledo, cerca del Parque Nacional de Cabañeros, entre las cuencas del Tajo y del Guadiana. Se asienta en una zona de clima mediterráneo templado con influencia atlántica, un microclima que permite una lenta y armoniosa maduración de la uva.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente