

Alimentos de España

**25 AÑOS
PREMIANDO
CALIDAD**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Madrid, 2014



Aviso Legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.

Autores:

Miguel Ángel Almodóvar y Víctor J. Martín Cerdeño.

Colaboradores:

Carlos Romero Herrera, Jorge Jordana, Ismael Díaz Yubero, Alfonso Jiménez Rodríguez-Vila, Rosa Vañó, Alfredo González Torres, María Ángeles Alarcón, Jesús Manuel Alonso Escuriz, María Mercedes Guerreiro Segade, Luis Lezama, Adolfo Muñoz, Custodio Zamorra, Koldo Royo, Mario Sandoval, Luis Pacheco, María Jesús Gil de Antuñano, Cristino Álvarez, Gonzalo Sol, Mandi Ciriza, Juan Echanove y María Zarzalejos.

Fotografías:

Joaquín Terán, ACEVIN, INPROVO, Protos, Borges, RTVE, fototeca alimentación.es.

Coordinación:

Ángel Juste Mata, Técnicos Magrama.



alimentación.es



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Diseño y maquetación:

Concepto Staff de Publicidad, S.A.

Impresión y encuadernación:

Gráficas Jomagar, S.L.

NIPO: 280-14-049-5

Depósito Legal: M-7163-214

ISBN: 978-84-491-1409-0

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Datos técnicos:

Formato: 22 x 29 cm. Caja de texto: 18,5 x 23 cm. Composición: Dos columnas y ladillo. Tipografía: Alegreya Sans con cuerpo 11 pt.

Papel: Interior en estucado con certificación FSC® de 150 g. Cubierta en cartulina gráfica de 350 g. con certificación FSC®.

Tintas: Interior 4/4, cubierta 5/4. Encuadernación: rústica.

Distribución y venta:

Pº de la Infanta Isabel, 1

28014 Madrid

Teléfono: 91 347 55 41

Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual: www.magrama.es
centropublicaciones@magrama.es



El certificado FSC® (Forest Stewardship Council) asegura que la fibra virgen utilizada en la fabricación de este papel procede de masas certificadas con las máximas garantías de una gestión forestal social y ambientalmente responsable y de otras fuentes controladas. Consumiendo papel FSC promovemos la conservación de los bosques del planeta y su uso responsable.

Índice

Presentación	7
● Isabel García Tejerina Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente	8
● Carlos Romero Herrera Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación desde 1982 a 1991	10
● Jorge Jordana Secretario General de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) entre 1977 y 2010.	11
● Ismael Díaz Yubero Premio Alimentos de España, año 1998	12
Testimonios de premiados	15
● Luis de Lezama	16
● Adolfo Muñoz	16
● María Ángeles Alarcó	17
● Custodio López Zamarra	17
● María Jesús Gil de Antuñano	18
● María Zarzalejos Nieto	19
● Koldo Royo	19
● Cristino Álvarez	20
● Mario Sandoval	20
● Gonzalo Sol	21
● Mandi Ciriza	22
● Alfonso Jiménez Rodríguez-Vila	22
● Francisco Vañó y Rosa Vañó	23
● Luis Pacheco	23
● Juan Echanove	24
● Juan M. Vieites Baptista de Sousa	24
● Marta Álvarez Quintero y Mercedes Guerreiro Segade	25
● Alfredo González y Rafael González	25
25 años de Premios Alimentos de España. La historia y sus protagonistas.	
● Miguel Ángel Almodóvar	28
¿Cómo hemos cambiado? Un cuarto de siglo no es nada y casi todo a la vez.	
● Miguel Ángel Almodóvar	60
25 años de alimentación en España. De dónde venimos y hacia dónde vamos en los hábitos de consumo de alimentos y bebidas.	
● Víctor J. Martín Cerdeño	88
25 años de Alimentos de España. Relación de premios y premiados entre 1987 y 2012.	120



Presentación





Un merecido homenaje

Isabel García Tejerina

MINISTRA DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

La alimentación es uno de los signos de identidad de la cultura de un pueblo. Y nuestro país, con un amplio territorio, condiciones geológicas, climáticas y medio ambientales diversas, y una rica biodiversidad, tiene a los Alimentos de España como uno de los principales elementos de su marca-país.

A lo largo de nuestra historia, se han producido numerosos intercambios con otros pueblos y culturas muy diferentes, lo que ha conformado un valioso patrimonio alimentario. Patrimonio que, en su conjunto, forma parte de la Dieta Mediterránea, distinguida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco desde 2010.

Nuestros alimentos han gozado siempre de un reconocimiento mayoritario, patente en numerosas fuentes testimoniales y en manifestaciones artísticas y culturales. En la actualidad, son muy apreciados por los millones de turistas que acuden cada año a España; y por los consumidores de todo el mundo, a cuyos países exportamos alimentos por valor de 38.000 millones de euros en 2013.

España fue pionera en proteger productos muy vinculados al origen, como los vinos, mediante el Estatuto del Vino de 1932, que ampliamos a otros alimentos, en las últimas décadas del siglo pasado, con la conocida Ley 25/1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Poco después de nuestra entrada en la Comunidad Económica Europea, se consideró necesario dar mayor visibilidad a la calidad de nuestros alimentos. Nació así, en 1987, el concepto Alimentos de España, seguido de la creación de unos premios específicos con el mismo nombre, que, en su primera convocatoria, se dirigieron a medios de comunicación, establecimientos de hostelería y restauración y trabajos escolares. Posteriormente, se han ido añadiendo muchas modalidades, en función de la evolución del sector agroalimentario.

Con estos premios se reconoce la labor extraordinaria de transmisión de conocimientos de muchas generaciones -las más de las veces, de forma anónima-, y el espíritu emprendedor en campos novedosos, en los que se ha alcanzado un desarrollo espectacular. Tienen, pues, una doble vertiente: la orientada al propio sector, por el trabajo bien hecho, y otra dirigida a hacer llegar a los españoles el sentimiento de orgullo de poder consumir alimentos de extraordinaria calidad, "lo mejor de nuestra tierra".

El libro que se edita en conmemoración de los 25 años de los Premios Alimentos de España constituye una crónica completa, precisa, y también literaria, de unos años que han sido apasionantes para nuestra historia agroalimentaria.

En primer lugar, a través de la opinión de tres personas que lo vivieron desde sus comienzos, siendo actores directos, como el ex ministro Carlos Romero que los instituyó, y que explica el consenso de todo el sector en torno al esfuerzo para pasar de la cantidad a la calidad. Jorge Jordana, con una larga vinculación con la industria alimentaria, realza el prestigio conseguido por los galardones y el sentimiento unitario de pertenencia al sector. Y, finalmente, Ismael Díaz Yubero relata la intrahistoria de la antigua Dirección General de Política Alimentaria, recuperando actuaciones pioneras dirigidas a valorar en su justa medida los alimentos de "un país privilegiado que ofrece al mundo su calidad y sabor para que puedan compartirlas con nosotros".

El libro recoge la lista completa de todos los premiados, cerca de 300; una diversidad que constituye por sí misma un gran patrimonio. Contamos con ilustres personalidades de las disciplinas más variadas: investigación, restauración, distribución, periodismo, literatura y fotografía, y un extraordinario elenco de empresas, asociaciones, medios de comunicación, consejos reguladores y colegios. En definitiva, un gran cuadro de honor de personas que, de manera individual o agrupadas, han sido impulsores del gran sector agroalimentario español.



Además, se ofrecen los testimonios de 16 de los premiados que, junto a su impresión personal sobre el reconocimiento recibido, transmiten opiniones cualificadas en torno a la evolución experimentada en nuestros productos y en la forma de presentarlos al consumidor. Gonzalo Sol, periodista y gastrónomo de gran experiencia, señala: "durante los últimos 25 años, España se ha convertido en eje mundial del hecho alimentario y gastronómico".

El libro incluye también un recorrido por todas las convocatorias, con una apreciación personal de uno de los autores, Miguel Ángel Almodóvar, sobre los detalles más significativos de algunos de los premiados, lo que constituye una forma novedosa y atractiva de contemplar este cuarto de siglo de nuestra alimentación.

Completan la publicación dos artículos que responden a una pregunta esencial, referida a los numerosos cambios experimentados en el ámbito alimentario en este período, administrativos, tecnológicos, económicos; y, lo que es más importante, los experimentados en los gustos y preferencias del consumidor.

El relato sociológico de esta transformación, realizado también por Miguel Ángel Almodóvar, se complementa con el análisis científico de Víctor J. Martín Cerdeño, co-autor del libro, basado en los datos del Panel de Alimentación del Ministerio -que también se puso en marcha hace 25 años-, y que le lleva a establecer conclusiones relevantes sobre el camino recorrido y lo que queda por delante.

Creo que podemos sentirnos orgullosos de la evolución del complejo mundo alimentario español. Y, en particular, de los profesionales que han trabajado con tenacidad para satisfacer al nuevo consumidor. Lo han hecho preservando, al mismo tiempo, las características y valores fundamentales de nuestras producciones, y nuestra cocina. Los galardonados en estos 25 años de los Premios Alimentos de España

son el mejor ejemplo de un saber hacer que nos señala el camino hacia el futuro.

El Gobierno de la Nación trabaja para garantizar el mejor futuro, impulsando muchas iniciativas. A las leyes de Medidas para Mejorar el Funcionamiento de la Cadena Alimentaria y de Fomento de la Integración de Cooperativas y de otras Entidades Asociativas de Carácter Agroalimentario, se unen la revisión y actualización de las normas de calidad de muchos de nuestros alimentos y, también, el proyecto de ley sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas Supraautonómicas, entre otras muchas iniciativas ya implementadas o en curso de desarrollo.

Estas actuaciones normativas, algunas de ellas muy necesarias, dado el tiempo transcurrido desde la puesta en marcha de los sistemas de calidad, se complementan con una intensa labor de promoción de nuestros alimentos en el mercado interior de la Unión Europea y en países terceros.

Seguimos trabajando para, entre todos, mantener nuestro gran patrimonio, los Alimentos de España, y legarlo en las mejores condiciones a las generaciones venideras. Esta publicación quiere rendir un merecido homenaje a quienes nos han pasado este valioso testigo. Muchas gracias a todos los galardonados a lo largo de estos 25 años en los Premios Alimentos de España.



Alimentos de España: 25 años antes

Carlos Romero Herrera

MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

DESDE 1982 A 1991



Al comienzo de los años ochenta, por las consecuencias y recuerdos del síndrome tóxico del aceite -varios fallecidos y centenares de personas afectadas- junto con otros episodios alimentarios de menor calado, se había creado un clima de opinión poco favorable de nuestros productos alimentarios, que coloca en primer plano lo que sería la "Política Alimentaria". Le correspondía principalmente al Ministerio de Agricultura, que también lo fue de "Alimentación" desde 1981, dar una respuesta activa y se hizo en dos frentes:

1- Desarrollando y potenciando -durante los años ochenta- el Servicio de Fraudes en el control de los alimentos y vigilancia de los mismos: ampliando sus competencias, creando una importante red de laboratorios agro-alimentarios y aumentando notablemente sus recursos humanos y presupuestarios. Con ello se consiguió mejorar su eficacia y ampliar su actividad.

2- Potenciando una política de calidad alimentaria: estimulando a los productores y transformadores de alimentos, publicando diversos libros y lanzando campañas de publicidad sobre nuestros principales productos tanto agrícolas, como pesqueros.

Terminábamos de entrar en el entonces "Mercado Común Europeo", en el cual el intercambio y la competencia de productos alimentarios se aceleraría, tanto en España como en el conjunto europeo. Por tanto nuestra agricultura no podía estar centrada sólo en el incremento de las producciones, tenía que dar un salto hacia la "calidad". La diversidad de nuestra agricultura y de las industrias de transformación les permitiría realizar ese esfuerzo y ser competitivas en el nuevo marco de referencia europea. Nace así el concepto de "Alimentos de España", acompañado de toda una acción política del Ministerio en esta dirección, a la que se suman organizaciones agrarias, cooperativas, industrias agro-alimentarias, el comercio y la distribución, así como representantes de la pesca y la acuicultura.

Se realizan una diversidad de actuaciones en la dirección antes señalada: Se amplían las "Denominaciones de

Origen" de distintos productos más allá del vino -quesos, aceites, arroces, jamones- creando sus respectivos Consejos Reguladores. Se diversifican las presentaciones de productos alimentarios dentro y fuera de España. Se intensifica la acción sobre la industria de la alimentación, contando con la colaboración de sus patronales y, en este contexto, nacen los Premios "Alimentos de España".

La política de "calidad alimentaria" la sostiene reiteradamente España en los Consejos Europeos, reivindicando su importancia dentro de la agricultura europea introduciéndola en sus debates e intentando que se refleje en sus disposiciones normativas y presupuestarias. De hecho, durante la primera presidencia de la Unión Europea, que preside España y en el Consejo informal de Ministros -celebrado en Salamanca el año 1989-, constituye el contenido de documento sometido a debate, así como de las visitas realizadas por sus ministros y delegaciones.

Desde la Dirección General de Política Alimentaria, siendo su responsable Mariano Maraver -ya fallecido- se crean los premios anuales "Alimentos de España", para distinguir los méritos de personas, empresas, entidades e instituciones que cada año se han hecho acreedores de un reconocimiento especial en diversos campos en relación con la alimentación.

El hecho de que estos premios se hayan concedido durante 25 años es una muestra del reconocimiento a la contribución, divulgación y mejora de los "Alimentos de España".

Para mí es una satisfacción que estos premios, constituidos mientras dirigía el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los hayan mantenido vigentes mis sucesoras y sucesores en el Ministerio. Esto es una muestra de la importancia que se sigue dando a los Alimentos de España.



Unos premios de prestigio

Jorge Jordana

SECRETARIO GENERAL DE LA FEDERACIÓN DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS (FIAB) ENTRE 1977 Y 2010. FIAB RECIBIÓ EN 2011 EL PREMIO EXTRAORDINARIO ALIMENTOS DE ESPAÑA.

Frente al "Food from Britain", acción puesta en marcha por el gobierno británico para favorecer la exportación de sus productos alimentarios, muchos nos preguntábamos, mediados los años ochenta del pasado siglo, la utilidad de una campaña publicitaria en el mercado interior, dedicada a informar a los españoles de que consumieran productos españoles, pues es lo que veníamos haciendo desde hacía unos milenios.

Es verdad que se podían encontrar otras justificaciones preventivas o políticas. Ante nuestro ingreso en la Europa comunitaria y la consiguiente caída de las defensas arancelarias, que por cierto no eran pequeñas (prácticamente hasta 1986 nuestro comercio exterior agroalimentario se encontraba tan fuertemente intervenido que no existía el comercio libre: todos las partidas importantes se sometían a comercio de Estado, comercio contingentado o saldos clearing), algunos responsables políticos podían temer una invasión de productos alimentarios foráneos diseñando una campaña publicitaria para "defender lo nuestro".

También pudo pensarse en una publicitación del extraordinario papel que desarrollaban los diferentes eslabones de la cadena, de escaso reconocimiento social, a la vez que se hacía propaganda "institucional" del gobierno de turno.

Comenzó la campaña y en 1987 se añadieron, como parte de ella, los Premios. Desde aquellos años hasta hoy, el universo agroalimentario ha cambiado muy profundamente. En estos 25 años se ha producido la rápida eliminación de las barreras al comercio, un transporte relativamente económico, el crecimiento de las rentas disponibles, la entrada en producción de los países emergentes y un avance significativo en la conservación de los alimentos, alentando, todo ello, la difusión de los productos agroalimentarios de todas las procedencias y su estandarización: se compete con el mundo. Para consolidar nuestros productos, obtenidos normalmente por pequeñas y medianas empresas, solo nos queda consolidar nuestras especificidades cualitativas, profundizar en la excelencia y consolidar la reputación de la marca.

Y en esta difícil labor nos han ayudado, con contundencia, los "Premios Alimentos de España". El prestigio de los premios se

basa en el de los premiados y, año tras año, se han sabido consolidar como un referente en la calidad de nuestras producciones y en el buen hacer de nuestros emprendedores. Hoy día es un honor estar en la lista de los premiados, donde son todos los que están, aunque no puedan estar todos los que son.

Los gestores de los mismos han sabido evolucionar también con los tiempos y con las necesidades del entorno. A lo largo de estos años, se fueron incorporando nuevas modalidades para impulsar actividades concretas y suprimiendo o red denominando otras: Trabajos escolares, prensa y distribución fueran las originarias, que apostaba también por la restauración, uno de nuestros referentes actuales. En la última edición había once modalidades, habiendo incorporado las tendentes a consolidar el ámbito rural con la incorporación de jóvenes empresarios o a destacar el papel de la mujer emprendedora. Otras se crearán en el futuro para incentivar el que se mantengan los recursos disponibles para la producción de alimentos o para alcanzar altos estándares de cuidado ambiental, minimizando los recursos o utilizando con eficacia la energía, a ser posible renovable.

La última modalidad incorporada fue el Premio Extraordinario, que en la edición del 2011 se otorgó a la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB); organización de la que fui su secretario general desde su fundación a finales de 1976 hasta mediados de 2010. Fueron treinta y cuatro años de ilusionado trabajo de todos los que fueron formando parte de la secretaria general de la organización y de los centenares de empresarios, directivos y técnicos de la industria alimentaria, que buscábamos consolidar un sector económico fiable (con la mayor seguridad alimentaria), competitivo (volcado a la exportación), renovado (con potentes iniciativas en investigación e innovación) y, sobre todo, con voluntad unitaria, para que todas las empresas se sintieran parte del mayor y mejor sector industrial de nuestra economía, fortaleza que cada dos años viene mostrando la Feria Internacional Alimentaria, también creada con la FIAB. Sentimiento unitario, de pertenencia, que también están consiguiendo los Premios Alimentos de España: que todos nos sintamos parte de este gran sector agro-mar-alimentario, pilar de nuestra economía y fortaleza de nuestro futuro.



Alimentos de España. El origen

Ismael Díaz Yubero

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA, AÑO 1998

Cuando en 1981 se le agregaron al Ministerio de Agricultura y Pesca las competencias de Alimentación, acabábamos de sufrir la más grave de las intoxicaciones alimentarias de la historia de España, el síndrome tóxico. Para conocer la valoración por el consumidor de los alimentos españoles se hizo una encuesta por la Dirección General de Política Alimentaria, que acababa de ser creada, y el primer resultado fue desolador, porque los que tenían un concepto malo o muy malo superaba a la mitad de los encuestados.

Para profundizar en el conocimiento e identificar la imagen de cada grupo de alimentos, se hizo otra encuesta y los resultados fueron mucho más prometedores, porque curiosamente los mismos que habían sido severos con los alimentos en general, creían que nuestras frutas eran excelentes, nuestros quesos los mejores del mundo, nuestro jamón maravilloso y nuestro aceite, a pesar del recuerdo del síndrome tóxico, francamente bueno.

Se decidió que una importante función de la nueva Dirección General de Política Alimentaria era revalorizar nuestras producciones y, para ello, se empezó a trabajar en muy variados aspectos, intentando integrar los alimentos que producíamos en nuestra alimentación y demostrar que la Dieta Mediterránea, que hacía poco que se había enunciado como tal, tenía su principal razón de ser en la calidad de los alimentos que consumíamos.

Hasta entonces, las funciones del Ministerio se habían centrado en las producciones, y mucho más en la cantidad que en la calidad, seguramente porque todavía no había pasado suficiente tiempo como para considerar que la política agraria tenía como principal objetivo el autoabastecimiento. El nuevo organismo inició la promoción de los productos españoles, entró en contacto con el sector restaurador, que también entonces estaba cambiando con arreglo a los nuevos tiempos, participó en la redacción de las normas alimentarias, que se fueron adaptando a la legislación del entonces llamado Mercado Común Europeo, a las que se

estaban elaborando por el Codex Alimentarius Mundii, creado conjuntamente por FAO y OMS y a las que los tratados de mercado internacional se estaban elaborando, se participó activamente en el recién creado Instituto de Fomento a la Exportación (INFE) que más tarde se convertiría en el ICEX, se escribieron diversos libros como "Una fuente de proteínas" dedicado a nuestras legumbres, "Las raíces del Aceite de oliva" para dar a conocer nuestros aceites, que habían sido postergados en alimentación con respecto a los de semillas, por tener estos mayor contenido en ácidos grasos poliinsaturados, se hizo el "Catálogo de embutidos y jamones curados" y "Una imagen de calidad de los productos del cerdo ibérico", aprovechando que con la carne de los animales de esta raza, que es única, se elaboran los mejores jamones y embutidos del mundo.

Hay que hacer constar que todas estas publicaciones, hoy consideradas como joyas de la literatura gastronómica española, se hicieron con la exclusiva participación de funcionarios del Ministerio, coordinados por un reducido grupo de personas de la Dirección General de Política Alimentaria, que incluso se reunía los sábados y domingos, en casa de alguno, para avanzar en la elaboración de los libros, por no poder dedicar el tiempo necesario durante los días laborables.

Se cambió el concepto del Servicio de Defensa contra Fraudes, que hasta entonces se había especializado en el control de los inputs del agricultor, es decir semillas, abonos, piensos compuestos y en los vinos, que siempre fueron el producto más vigilado. Se empezaron a controlar todos los alimentos y a vigilar la calidad, con el criterio de proteger a los consumidores y para ello se creó una red de laboratorios agrarios de un altísimo nivel, bien dotados y con personal especializado.

Sucedió, en 1982, que la producción de albaricoques fue muy buena y como por entonces la producción estaba muy concentrada en el tiempo, al disponerse de pocas variedades se intentó, y se consiguió, que mediante una campaña televisiva, no se produjese el temido hundi-

miento de precios. Fue la primera campaña institucional de un alimento y la aceptación fue tal, que ese mismo año se hizo otra para el melón y la sandía y otra para la leche pasteurizada, que por entonces había empezado a decaer en su consumo, aunque hay que reconocer que en este producto no se tuvo ningún éxito. Se sucedieron las campañas en los siguientes años y así nació el concepto de "Alimentos de España".

Se organizaron las primeras semanas gastronómicas y se fomentaron los concursos de calidad, colaborando con las recién creadas Comunidades Autónomas, de diferentes productos, como canales de cordero y de vacuno, quesos (manchego, cabrales, idiazábal, etc.), aceites, platos elaborados con materias primas autóctonas... Se participó en congresos de gastronomía y todo ello, que hoy es muy frecuente y natural, supuso una importante innovación en las actividades del Ministerio, en el que amistosamente se conocía a la nueva Dirección como la de las bodas, bautizos y comuniones, aunque andando el tiempo la actividad de la promoción de los alimentos se haya convertido en una de las principales actividades del Ministerio.

Se ampliaron las Denominaciones de Origen a productos distintos a los vinos y se otorgaron a quesos, aceites, jamones, etc., se crearon los respectivos Consejos Reguladores y la mejora de calidad se fue produciendo en todos los alimentos, porque aunque en abstracto pensemos que cualquier tiempo pasado fue mejor, cuando analizamos uno por uno la verdad es que no resisten la comparación ni los aceites, ni los vinos, ni los quesos, ni los arroces, ni las frutas, ni las hortalizas, ni casi ninguno, aunque es cierto que tendemos a hacer comparaciones heterogéneas, como la ya tradicional de contraponer los tomates, que en nuestra infancia comíamos en nuestro pueblo, recién cortados, con los que compramos en el mes de enero cultivados en invernadero, sin tener en cuenta que estos últimos son los que nos permiten, a nosotros y a casi toda Europa, disponer de esta hortaliza fresca durante todo el año.

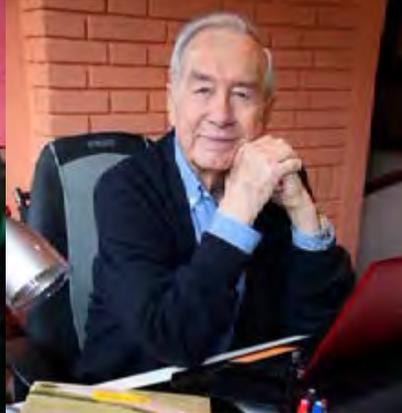
Un poco más adelante "Alimentos de España" fue un lema que trascendió en publicidad y se pensó en la institución de unos premios anuales que distinguiesen los méritos de las personas o entidades que cada año se habían hecho acreedoras a un reconocimiento especial, por la calidad de sus elaboraciones, o por su labor en la promoción. Estos premios, que se han concedido ya durante veinticinco años, han contribuido de forma muy importante a que se conozcan mejor nuestros productos, a conseguir que, con la colaboración de los cocineros que han prestado una excelente ayuda a la promoción de nuestros alimentos, se hayan convertido en un referente mundial, que todavía por su calidad pueden mejorar en su imagen, porque tenemos muchos puntos fuertes que difundir en el mundo alimentario.

Somos el primer productor mundial de la mejor grasa, la más nutritiva y natural porque es la única que se obtiene sin la colaboración de disolventes ni de calentamientos, que destruyen vitaminas y otros oligoelementos, la única que en pureza debería llamarse aceite por proceder de la aceituna y la que gastronómicamente es preferida por la inmensa mayoría de los cocineros. Disponemos de una gran diversidad varietal, de arbequina, picual, cornicabra, hojiblanca, empeltre y otras doscientas cincuenta variedades más, lo que hace que se pueda elegir un aceite para cada plato, con el que armonice perfectamente.

Somos los primeros productores de hortalizas de Europa y los primeros exportadores, nuestros cítricos son los mejores del mundo, somos la cuarta potencia mundial en producción de carne de cerdo, y el primer exportador europeo de carne de caza, tenemos costas en tres mares diferentes, lo que nos permite disponer de una gran diversidad de pescados y mariscos y tenemos un clima que nos permite disponer de frutas y hortalizas frescas y variadas durante todo el año, sin olvidar la presencia muy destacada de los vinos españoles en todo el mundo.

Somos, en definitiva, un país privilegiado, que produce unos "Alimentos de España", que ofrecemos al mundo para que puedan compartir con nosotros su excelente calidad y el placer de disfrutarlos.

Testimonios



de premiados





“Nuestros ex alumnos desfilan por el mundo como alabarderos. Son chefs y directores de hoteles en los países más variados. Más de 3.000 graduados que no están en el paro. Es nuestro orgullo.”

Luis de Lezama. Restaurantes “La Taberna del Alabardero” y “Café de Oriente”

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1987 DE RESTAURACIÓN (ACCÉSIT) AL RESTAURANTE “CAFÉ DE ORIENTE” DE MADRID

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1988 DE RESTAURACIÓN (ACCÉSIT) AL RESTAURANTE “LA TABERNA DEL ALABARDERO” DE MARBELLA (MÁLAGA)

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1998 DE RESTAURACIÓN AL RESTAURANTE “LA TABERNA DEL ALABARDERO” DE WASHINGTON (EE UU)

Cuando recibimos el Premio Alimentos de España en 1998, de manos de la Ministra Loyola de Palacio, de entrañable recuerdo, mis muchachos y yo nos sentimos verdaderos profesionales. La Taberna del Alabardero había nacido hoy hace 40 años, en los albores de la democracia, como una obra social empeñada en crear puestos de trabajo y emprendimiento para jóvenes marginados en un área como la restauración, que estaba más cerca del servicio doméstico que de la universidad. Descubrí un hueco para que mi gente ocupase su sitio en la sociedad.

Hoy la gastronomía es cultura. Nadie lo duda. Los alumnos de nuestras Escuelas Superiores de Hostelería de Sevilla, Zaragoza y Madrid son profesionales graduados en las Univer-

sidades de Pablo Olavide y San Jorge. Ahora abre sus puertas en el Palacio de Congresos de Málaga nuestra Escuela Costa del Sol. En la Escuela on line Seas estamos ya por 10.000 alumnos y hemos abierto oficinas en México D.F. y Miami.

El Premio Alimentos de España está en nuestra vitrina de la calle 17th. en la Taberna del Alabardero de Washington D.F., junto a la Casa Blanca, como testimonio del primer restaurante español de la capital de Estados Unidos de América.

Nuestros ex alumnos desfilan por el mundo como alabarderos. Son chefs y directores de hoteles en los países más variados. Más de 3.000 graduados trabajando. Es nuestro orgullo.

“Ahora, más que nunca, veo en mi profesión gente que valora el buen hacer de los agricultores y ganaderos”

Adolfo Muñoz. Restaurante Adolfo (Toledo)

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1991 DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



Recibir el Premio de Alimentos de España desde el Ministerio de Agricultura fue para mí un honor y un gran reconocimiento a mi labor como cocinero. Mis orígenes, como hijo de agricultor, y mi propio oficio como restaurador me han llevado a tener una gran pasión por los alimentos naturales y orgánicos, las legumbres, los vegetales, el queso, el azafrán, la miel, el jugo de aceituna convertido en aceite de oliva virgen, los embutidos, los pescados, el vino y todos los alimentos extraordinarios que tenemos como Alimentos de España.

Este premio me ha ayudado todavía más a valorar y ver en el horizonte este impulso que me respaldó a seguir mimando nuestra materia prima y apostar por lo nuestro. Ahora más que nunca, veo en mi profesión gente que valora el buen hacer de los agricultores y ganaderos. Me enorgullezco de cómo el vino, para mí un alimento fundamental en la Dieta Mediterránea, tiene a los sumilleres como pieza fundamental en cualquier restaurante. Cartas de jugos de aceituna o tablas de quesos de toda España. El respeto por los productos de la huerta y del mar. Mucho ha florecido la hostelería en España hasta convertirse en el referente mundial de la gastronomía. Y mucho tienen que ver los Alimentos de España.



“La oferta gastronómica es un elemento básico en la gestión de los Paradores de Turismo, por ello ofrecemos los mejores alimentos y bebidas de nuestro país”

María Ángeles Alarcó. Presidenta de Paradores de Turismo de España

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1992 DE HOSTELERÍA

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1998 DE RESTAURACIÓN, COMO MEJOR ESTABLECIMIENTO UBICADO EN TERRITORIO NACIONAL



Los Paradores de Turismo son, sin duda, uno de los referentes básicos de la imagen de la excelencia de España en materia de hostelería y restauración. Así ha venido siendo tradicionalmente y esta realidad se refuerza en la actualidad con el impulso de renovación en el que están inmersos los Paradores.

Por ello, es motivo de orgullo formar parte del elenco de gran prestigio que suponen los Premios Alimentos de España en sus 25 años de historia, en el caso de Paradores de Turismo con doble motivo, porque fuimos premiados en 1992 en la modalidad de Hostelería y en 1998 en la de Restauración.

La oferta gastronómica de los Paradores es un elemento básico en la gestión de nuestros establecimientos. Los clientes

nacionales e internacionales que nos visitan esperan, evidentemente, encontrar el mejor alojamiento, la máxima calidad en el servicio y disfrutar de edificios singulares en entornos excepcionales. Pero también, y en primera estancia, esperan y desean comer bien y gozar de la variedad y calidad de los alimentos de España.

Ese es nuestro objetivo. Por ello ofrecemos en nuestras Cartas lo mejor de la variada y extensa gama de alimentos y bebidas de nuestro país, adaptadas en cada caso a las especialidades de cada comunidad autónoma, de cada territorio. Un objetivo que se ve apoyado por el aval que suponen los Premios Alimentos de España.

“Se ha producido un cambio muy relevante en el origen de la elaboración del vino, que se ha trasladado de la bodega al viñedo, logrando así una mayor vinculación del vino con la tierra”

Custodio López Zamarra. Sumilier del Restaurante Zalacaín desde 1973 hasta su jubilación en enero de 2014

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1997 DE RESTAURACIÓN, MODALIDAD ENOLÓGICA



Recibir en 1997 el Premio Alimentos de España, con su gran prestigio, me suscitó un enorme placer y satisfacción. En mi larga trayectoria de más de 40 años vinculada al mundo vinícola he visto la evolución tan espectacular e inimaginable que ha experimentado el sector, y más si cabe en estos últimos 25 años. Muestra de ello ha sido la aparición de numerosas denominaciones de origen que han sabido adaptarse y mejorar los vinos que empezaron a comercializar. De la misma manera se han extendido con éxito variedades de uva foráneas pero conservando y potenciado a su vez las variedades nacionales.

Asimismo, se ha producido un cambio muy relevante en el origen de la elaboración del vino, que se ha trasladado de la bodega al viñedo, logrando de esta manera una mayor vinculación del vino con la tierra y obteniendo vinos más finos y elegantes. Esta mejora constante de nuestros vinos es fruto del interés y conocimiento por parte de un consumidor cada vez más informado. Espero y deseo que los Premios Alimentos de España se sigan celebrando muchos años más. Felicidades por estos 25 años de premios.



© Julieta E. de Zulueta

El Premio Alimentos de España me hizo mucha ilusión. Me lo entregó nuestra querida y desaparecida Ministra de Agricultura, Loyola de Palacio, a la que yo admiraba mucho por sus conocimientos y su modo de resolver situaciones que parecían insolubles. Cuando lo recibí en el lucernario del Ministerio, me emocioné y recordé a mi padre, ingeniero agrónomo, que habría disfrutado mucho esa tarde. Me crié rodeada de agrónomos que me hacían vivir la naturaleza y sus productos como si perteneciera al cuerpo.

En estos años la cocina ha evolucionado mucho y hoy tenemos a mano productos de todos los países, para poder hacer

“Se debe premiar el trabajo de tantos investigadores, agricultores, ganaderos y cocineros que han logrado que España esté a la cabeza de la gastronomía mundial”

María Jesús Gil de Antuñano. Periodista y gastronoma

PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA 1997 DE PRENSA, A LA MEJOR LABOR CONTINUADA

cocinas diferentes. Eso es bueno, pero yo seguiré escribiendo y hablando de nuestros productos, aun mezclándolos con otros foráneos, en una cocina de fusión, que gracias a los viajes y a los muchos restaurantes extranjeros que tenemos, han dejado de ser exóticos para nosotros.

Últimamente veo una vuelta a la tradición, a nuestra cocina clásica puesta al día y, si es posible, con los productos llamados “kilómetro cero”, es decir, los más cercanos en el tiempo y en el espacio, que son los mejores y más frescos, además de que se producen o se elaboran con mucho cuidado y alta tecnología.

No hay más que ver la calidad de nuestros vinos y aceites de oliva, o los quesos y los cárnicos, así como el esmero que se pone en cultivar las verduras, hortalizas y frutas. Al igual que hemos conseguido que pescados reservados antes a banquete de lujo estén a diario en nuestras mesas gracias a las piscifactorías. Este sí que es un trabajo que se debe premiar, el de tantos investigadores, agricultores, ganaderos y cocineros que han logrado con estas excelencias, que esté hoy España a la cabeza de la gastronomía mundial.