



II Premios Ecogourmets 2006

Cristina Narbona reconoce la labor de productores y exportadores de alimentación ecológica

El vigésimo Salón Internacional del Club de Gourmets ha sido el escenario para la entrega de los galardones a empresas dedicadas a la agricultura y ganadería ecológica y a los profesionales del periodismo que contribuyen a su difusión

10 may. 06.- La ministra de Medio Ambiente, Cristina Narbona, ha entregado la segunda edición de los “Premios Ecogourmets a la Alimentación Ecológica”, que se conceden en el marco del XX Salón Internacional del Club de Gourmets. Este año los premios se han ampliado a 12 modalidades, seis de ellas con una dotación económica de 3.000 euros. De esta forma, se ha buscado fomentar la divulgación y el desarrollo de la alimentación ecológica, en especial en el mercado español.

Esta convocatoria tiene el patrocinio de la Fundación Biodiversidad, junto con la colaboración del Ministerio de Medio Ambiente, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

Con estos premios se quiere destacar la labor de personas e instituciones que apuestan por la agricultura ecológica. Los galardones han sido entregados a la mejor empresa productiva exportadora, a la cooperativa de alimentación ecológica, al mejor agricultor ecológico a título principal, así como al ganadero ecológico más destacado y al trabajo periodístico más relevante publicado en cualquier medio de comunicación sobre alimentos ecológicos.

Del mismo modo, se ha hecho entrega de premios sin dotación económica a las mejores empresas de ‘Grandes Superficies’ que cuenten con alimentos ecológicos entre sus productos. Las categorías han sido a la de mejor empresa en investigación e innovación tecnológica, así como a la tienda especializada más destacada en el ámbito de la alimentación ecológica. Además, también se ha reconocido el trabajo a la mejor asociación de consumidores de este tipo de alimentos, al Consejo Regulador u organismo de certificación más destacado que opera en España y, finalmente, a la

persona, asociación, --pública o privada-- que más ha destacado por su apoyo a los alimentos ecológicos.

GALARDONADOS.

II PREMIOS ECOGOURMETS A LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

PREMIOS CON DOTACIÓN ECONÓMICA (3.000 € cada uno)

Categoría A-1: A la mejor empresa productiva en el ámbito del mercado español. Bodegas Robles (Montilla, Córdoba)

Bodegas Robles es una empresa familiar de la campiña cordobesa, bajo la denominación Montilla Moriles, que lleva más de 75 años elaborando vinos de gran calidad, premiado en numerosos certámenes, con el sistema de crianza del vino conocido como "crianza bajo velo" o "en flor". Se trata de un método de elaboración del vino genuinamente español y es el sistema utilizado para envejecer nuestros vinos generosos. El alto nivel alcohólico obtenido por medios naturales gracias al alto nivel de azúcar de la uva local Pedro Ximénez, permite elaborar vinos generosos, sin tener que recurrir a fortificar el vino para alcanzar el deseado nivel alcohólico.

Categoría A-2: A la mejor empresa productiva exportadora. Herbes del Molí (Alcocer de Planes, Alicante)

Herbes del Molí es una pequeña cooperativa situada en las montañas de Alicante, que empezó su andadura en 1986 y que hoy ha conseguido situarse entre las más importantes empresas aromáticas en el ámbito nacional, así como en el ámbito europeo de producción y comercialización. Sus productos principales son: aromáticas, infusiones, aceites esenciales, o difusores aromáticos, entre otros. Sus producciones están certificadas tanto a nivel nacional como internacional por las más importantes empresas certificadoras de Estados Unidos, Japón y Europa.

Categoría A-3: A la mejor empresa cooperativa de alimentación ecológica. Sierra de Génave (Jaén)

Sierra de Génave es una cooperativa de primer grado, fundada en 1985 y dedicada a la producción de Aceite de Oliva Extra que comercializa a través de la cooperativa de segundo grado Olivar del Segura. Esta cooperativa formada por 125 socios y más de 1500 hectáreas de olivar, fue una de las pioneras en España en el desarrollo de un proyecto productivo en olivar ecológico con denominación de Origen Sierra del

Segura y de Aceite de Oliva Virgen Extra bajo cultivo ecológico. El aceite ecológico lo comercializa bajo dos marcas de notable éxito internacional, tanto en Europa como en Asia y en Estados Unidos. Ha recibido numerosos premios y mantiene un alto nivel de desarrollo mediante colaboraciones en proyectos de investigación.

**Categoría A-4: Al mejor agricultor ecológico a título principal.
Vicent Martí (Alboraia, Valencia)**

Vicent Martí es un agricultor ecológico situado en plena huerta valenciana, en el municipio de Alboraia. Desde hace más de 25 años viene realizando agricultura ecológica, aunando en su actividad las técnicas ecológicas y las tradicionales aprendidas de su familia de varias generaciones de horticultores. Vicent Martí ha sabido demostrar que las técnicas tradicionales de cultivo hortícolas siguen siendo vigentes y productivas. Sus campos, sus herramientas y su saber hacer son un vestigio del pasado que penetra en el presente para demostrar que producir bien sin contaminar aún es posible. Todas sus producciones las comercializa directamente en su finca.

**Categoría A-5: Al mejor ganadero ecológico a título principal.
Miquel Pujols. Mas del Puig (Torelló, Barcelona)**

Mas del Puig, es una explotación ganadera familiar, situada en los municipios de Masies de Roda y de Torelló en la comarca de Osona en Barcelona. Desde hace más de seis años ha sabido abrirse un espacio en el difícil mercado de la carne ecológica mediante la diversificación. Su estrategia se ha basado en producir carne de alta calidad de cerdo, pollo y vaca basándose en las razas autóctonas catalanas y en la producción de sus propios piensos ecológicos en sus fincas de 30 hectáreas en las que producen cereales, proteínas y forrajes para el ganado.

Categoría A-6: Al mejor trabajo periodístico sobre alimentación ecológica publicado en cualquier medio de comunicación.

Premio compartido por: “El cultivo que imita a los ecosistemas” del Diario El Mundo por Tana Oshima y la revista “Cultivar local” del grupo Red de Semillas.

“El cultivo que imita a los ecosistemas” se trata de un riguroso trabajo de divulgación sobre la agricultura ecológica y su situación actual para introducir a los lectores del diario El Mundo en el conocimiento de este modelo agroalimentario. El artículo se publicó en el primer número del suplemento mensual “Natura” de reciente aparición dedicado a la difusión de temas ecológicos.

La Red de Semillas agrupa a numerosos técnicos y productores, que durante los últimos años ha centrado su trabajo en recuperar gran parte del patrimonio genético de las variedades autóctonas de todo tipo de cultivo. Además de las ferias de intercambio de semillas, realizan un Boletín Trimestral “Cultivar Local” que se distribuye a través de la red virtual, en toda España y en numerosos países europeos y latinoamericanos. Esta revista recoge toda la información sobre las características de las variedades tradicionales, sus cualidades culinarias, sus características productivas, o los lugares donde pueden ser encontradas, entre otras. “Cultivar local”, se ha llevado a cabo sin apoyos institucionales y gracias al extraordinario trabajo realizado por sus socios.

PREMIOS SIN DOTACIÓN ECONÓMICA (Trofeo y Diploma)

Categoría B-1: A la mejor empresa o grupo empresarial de grandes superficies con presencia de alimentos ecológicos en sus instalaciones. Eroski (Elorrio, Vizcaya)

Eroski, ha sido uno de las grandes superficies españolas que antes apostó por situar en sus lineales los productos ecológicos. Además Eroski, a través del programa IDEA SANA, ha desarrollado campañas de sensibilización e información sobre los beneficios de este tipo de productos mediante acciones tales como, artículos en la revista Idea Sana, escuelas de punto de venta, o dípticos informativos.

Categoría B-2: A la mejor empresa en investigación e innovación tecnológica. Caviar de Riofrío (Granada)

Esta experiencia en acuicultura se remonta a 1956. Sus fundadores crean la primera piscifactoría comercial en España e introduce la cría de la trucha. El afán de su fundador por encontrar la mejor calidad en aguas, elemento esencial en la cría, les trajo hasta Riofrío. Hoy se centra en la cría del esturión y en la comercialización de los nuevos preparados, entre los que destaca el caviar. Una investigación continua en colaboración con numerosas universidades y organismos oficiales, paralelamente a una gran visión estratégica para obtener productos de máxima calidad y sabor han sido la clave del desarrollo de esta empresa.

Es la única piscifactoría en España acogida al sistema de producción ecológica 100%. Están doblemente certificados: producción y productos. Los organismos certificadores son “CAAE” y “Calidad Certificada”.

Categoría B-3: A la mejor tienda especializada de alimentación ecológica. Ecocentro (Madrid)

Ecocentro es un espacio pionero en la comida ecológica y natural en nuestro país. Un establecimiento que ha sabido reunir en el mismo espacio: cocina vegetariana, restaurante a la carta, restaurante autoservicio, tetería, repostería casera y comida para llevar, dentro del área de restaurante. En el espacio de tienda natural pone a disposición de los clientes alimentos ecológicos, libros, o cosmética natural, entre otros productos. Además realiza numerosas actividades como foros, medicina holística, escuela de salud, o yoga.

Categoría B-4: A la mejor asociación de consumidores de alimentos ecológicos. Tierra Llana (Albacete)

La Asociación de Consumidores Tierra Llana de Albacete se constituyó en el año 2002 y en este corto periodo se ha convertido en una de las asociaciones de consumidores más importantes de España. En la actualidad presta servicios a más de 200 familias, lo cual supone que más de 1000 personas puedan adquirir sus productos ecológicos a través de la tienda de la asociación.

Las actividades de la asociación van mucho mas allá de la venta de productos, ya que en la actualidad realiza programas de formación para sus asociados, promoción del consumo y de la agricultura ecológica, conferencias, o colaboraciones con las radios locales, contribuyendo de manera significativa a mejorar los hábitos de consumo de sus asociados.

Categoría B-5: Al mejor consejo regulador u organismo de control en alimentación ecológica. Asociación CAAE (Sevilla)

Entre todas las entidades de Certificación de España, la Asociación CAAE ha significado un modelo distinto tanto por la cantidad de productores que agrupa como por la gran diversificación de actividades que patrocina: revistas, publicaciones de distintos géneros, cursos, conferencias o campañas publicitarias. El trabajo desarrollado por la Asociación CAAE ha sido clave para que en estos momentos Andalucía lidere el movimiento de la Agricultura y Ganadería Ecológica en España.

Categoría B-6: A la persona, asociación o entidad pública o privada que más haya destacado en su apoyo a los alimentos ecológicos. Diputación de Zamora

El trabajo de la Diputación de Zamora en los últimos seis años en ganadería y agricultura ecológica ha sido ejemplar en el entorno de las instituciones españolas. A

pesar de tratarse de una diputación pequeña y de escasos recursos económicos, ha sabido articular en torno suyo un movimiento de apoyo y promoción a la agricultura y ganadería ecológica mediante el desarrollo de conferencias, jornadas internacionales, cursos de formación, etc, que han concluido con la puesta en marcha de Ecocultura, una feria de referencia sobre la ganadería y agricultura ecológica.