LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Conservas · Andalucía Cocina · Andaluces Compartiendo

Revista nº 78

Toda la esencia de nuestros picos en un pequeño bocado.

Solo ingredientes naturales y nuestro método de elaboración tradicional en formato reducido para nuestros consumidores más exigentes.

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Protagonistas
de cada bocado

panaderiaobando.com

IFS Food

EDITORIAL

P R E S I D E N T E

Estimados amigos

Ya casi podemos decir que se ve la luz al final del túnel. El avance de las vacunas y el acceso de la mayor parte de la población a éstas están permitiendo que volvamos, paso a paso, a la tan ansiada normalidad que tan extraordinaria vemos ahora después de pasar por una pandemia mundial.

Y digo que ya estamos volviendo a la normalidad porque en LANDALUZ, a pesar de no haber bajado los brazos ni un sólo día desde el confinamiento de marzo del pasado año, la actividad se empieza a parece más a la de 2.019 que a la que venimos viviendo.

Estos meses de mayo, junio y julio son una antesala de todo lo que nos espera hasta final de año, con un calendario cargado de promociones en puntos de venta, asistencias a ferias, eventos empresariales y agendas comerciales.

En los últimos tiempos hemos podido vivir de primera mano ferias como la H&T o Madrid Fusión, donde ya se pueden palpar las ganas que tienen los profesionales de nuestra industria de volver a la actividad normal, con lo que esperamos con mucho interés cómo se desarrollará el Salón Gourmets durante el mes de octubre.

Poner en valor nuestros productos andaluces se convierte en un gran reto para la asociación y por este motivo estamos trabajando en buscar nuevas oportunidades de negocios y generar nuevas acciones que nos permitan llevar la bandera de calidad y tradición que definen a nuestros alimentos por otras regiones de España y por otros países del mundo.

Muestra de ello son las nuevas promociones que hemos puesto en marcha en SUPER AMARA, en Guipúzcoa, o en System Ú, en Francia. Dos nuevas promociones acogidas con muchísimo cariño y aceptación por los consumidores locales. Junto a estas novedades, hemos podido desarrollar nuestras tradicionales promociones junto a Supermercados MAS, Carrefour o Alcampo entre otras

Importante también es la vuelta a los eventos presenciales. Ya pudimos celebrar nuestra Asamblea General de forma semipresencial y varios eventos de pequeño formato cumpliendo, como es lógico, con todas las medidas de higiene y seguridad para evitar contagios. Y es que, como decía, a partir de septiembre, os podemos avanzar que viene mucha actividad y de un gran interés para nuestras empresas.

Como señalaba al principio de este editorial, desde LANDALUZ tenemos programado un calendario muy intenso para la vuelta de las vacaciones con la celebración de grandes eventos empresariales como nuestro IV Congreso Agroalimentario de Andalucía o el IX Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución, nuevas campañas promocionales en distintas cadenas de distribución y reforzaremos nuestra apuesta por la digitalización y por seguir avanzando y facilitando el acceso de nuestras empresas a estas vías.

Espero que pronto podamos volver a vivir nuestras vidas con total normalidad y os invito a que aprovechéis estas oportunidades para trabajar de forma conjunta y conseguir los mayores éxitos.

Un abrazo

Álvaro Guillén Benjumea
Presidente

STAFF

EDICIÓN
LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

CONSEJO EDITORIAL
LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

D. Álvaro Guillén Benjumea
Dña. Ada Bernal Martínez
D. Ángel Camacho Perea
D. José Argudo López de Carrizosa
D. Víctor Vélez Sánchez

Secretaría General
D. Miguel Ángel Jiménez Segador
D. Luis Gómez de las Cortinas Hortigón
Dña. Mariella Cingolani Coronel
Dña. Isabel Peralta Fuentes
Dña. María del Mar Martín Maza
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Irene Rodríguez Iglesias
Dña. Cristina Jiménez Contreras

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía
Hacienda de Quinto.
C/ Viena s/n. Montequinto
41089 Dos Hermanas (Sevilla)
Teléfono: 954 234 849
e-mail: info@landaluz.es
www.landaluz.es

Producción y Publicidad

IBERPRESS
Marketing y Comunicación
Avenida de Jerez, 9, Blq. 4 · 2º D
41013·Sevilla
Móvil: 609 248 474
amuniz@iberpresscomunicacion.com
www.iberpresscomunicacion.com

SUMARIO

VINAGRES 30

VINAGRES DE ANDALUCÍA
Denominaciones de origen y sus variantes

LA DESPENSA 6

NOTICIAS ASOCIADOS
Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ

EMPRESAS 26

ASOCIADOS
Nuevas incorporaciones

LANDALUZPRODUCTORES
USISA

ANDALUCÍA COCINA 40

JOSÉ LUIS TALLAFIGO

Chef de El Espejo

ALIMENTOS 44

ANDALUCES COMPARTIENDO

Andaluces Compartiendo recoge 15.000 kilos de alimentos junto a Alcampo

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Los editores de esta publicación no se hacen responsables de las opiniones de sus colaboradores.

LADESPENSA

BARBADILLO PRESENTA SU NUEVO VINO BLANCO ECOLÓGICO: PATINEGRO

Bodegas Barbadillo presenta la nueva incorporación a su división ecológica: 'Patinegro'. Un vino blanco seco con 100% de uvas Palomino Fino y con Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Cádiz. De este modo, la bodega sanluqueña sigue apostando por su compromiso por la tierra, el medio ambiente y la sostenibilidad.

'Patinegro' es el nuevo integrante de la división de vinos ecológicos de la bodega sanluqueña, la cual se estrenó en 2020 con 'Sábalo'.

Lo que hace especial a este vino de producción muy limitada son dos características fundamentales: su procedencia de viñedos de albariza con certificación de Agricultura Ecológica y su envejecimiento durante un año en botas de roble americano procedente de la crianza biológica bajo velo de flor de Manzanilla.

www.barbadillo.com

SUSARÓN PRESENTA PELO FUERTE Y DEFENSAS

Centrarse en ofrecer productos funcionales que favorezcan el bienestar de los consumidores, así como hacerles sentir mejor, son las señas de identidad de la marca Susarón.

Infusiones Susarón, referente en el segmento bienestar con sus infusiones funcionales acaba de ampliar su gama con el lanzamiento de Pelo Fuerte y Defensas, dos nuevas variedades muy acorde con la situación que se vive por la pandemia, donde la inquietud por la salud, por contar con un sistema inmune fuerte y por cuidarse por dentro para estar bien por fuera, se posicionan como una de las principales preocupaciones.

Susarón Pelo Fuerte promueve el crecimiento y el fortalecimiento del cabello gracias a las propiedades de la cola de caballo que ayuda a mantener el cabello en óptimas condiciones, la ortiga para prevenir y eliminar la caspa y las vitaminas grupo B, como la biotina que contribuye a mantenerlo fuerte.

Susarón Defensas, compuesta por equinácea, uncaria, cúrcuma, menta piperita y vitamina C, estimula el sistema inmunológico disminuyendo el cansancio y la fatiga.

www.susaron.es

LAS HOJAS DE PAN, EL NUEVO LUJO DE PANADERÍA OBANDO

Panadería Obando siempre se ha caracterizado por ser una empresa ambiciosa que arriesga y apuesta por nuevos formatos con los que seguir conquistando a nuevo público y llegar a más mercados.

En esta ocasión, el nuevo producto que ponen a la venta son las hojas de pan, un formato muy original con el que pretenden llevar la mejor gastronomía a cada hogar.

Se trata de una nueva modalidad de sus clásicas regañás, pero mucho más finas, crujientes y delicadas. Estos pequeños bocados de unos cinco centímetros quieren poner ese toque de distinción en los platos de todos aquellos que busquen el complemento perfecto para los paladares más exigentes.

www.panaderiaobando.com

LÁCTEOS COVAP LANZA UNA SALSA BECHAMEL COCINADA COMO EN CASA SIN GLUTEN NI COLORANTES NI CONSERVANTES

Lácteos COVAP lanza al mercado una nueva salsa bechamel elaborada al estilo tradicional con leche recogida a diario en las más de 300 granjas familiares de sus ganaderos y un toque de Tellicherry, una de las pimientas más reconocidas a nivel mundial. Además, esta bechamel destaca por ser un producto sin gluten, apto para personas celíacas, y sin conservantes ni colorantes, características que lo convierten en una nueva alternativa en el mercado de las salsas.

Cocinada como en casa, esta nueva bechamel cuenta con un sabor auténtico y suave, gracias a ingredientes como la leche COVAP, recogida y envasada en menos de 24 horas, que proporciona al producto una textura cremosa y consistente. Además, esta salsa permite hornear y gratinar cualquier receta además de ahorrar tiempo en la preparación de cualquier plato.

www.covap.es

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN LANZA AL MERCADO LA VIEJA FÁBRICA PAN FÁCIL

La empresa de alimentación Ángel Camacho acaba de lanzar al mercado un preparado para hacer pan. Siguiendo el proceso de diversificación marcado en su plan estratégico, la compañía sevillana, bajo su marca estrella La Vieja Fábrica, ha desarrollado un innovador producto que consiste en una mezcla de harina y levadura que permite hacer un delicioso pan tradicional de una forma muy rápida y sencilla, de ahí la denominación del producto La Vieja Fábrica PAN FÁCIL.

La Vieja Fábrica PAN FACIL, supone una gran innovación en el mercado y tiene todos los ingredientes para ser un éxito, aporta algo nuevo a los consumidores y es un producto único en el mercado.

www.angelcamacho.com

DON PEDRO LANZA UNA NUEVA HARINA SIN GLUTEN, HARINA DE ARROZ

Don Pedro, la empresa alcalaína, en su apuesta por ofrecer alimentos saludables, lanza una nueva harina sin gluten, Harina de arroz en formato 400 g. Es un producto con múltiples usos, se puede utilizar para elaboraciones de horno, ya que aporta gran esponjosidad a panes y bizcochos, se recomienda también para elaborar fritos y tempuras, pues la absorción de aceite es inferior a la de otras harinas y se obtiene un rebozado crujiente y fino. Se puede también añadir como espesante de guisos. Por ser un producto exento de gluten, puede sustituir a la harina de trigo en cualquier receta.

www.legumbrespedro.com

Carnes COVAP

CARNES

Vacuno, Ovino y Cerdo Ibérico

ORIGEN ÚNICO

Dehesa del Valle de Los Pedroches

Ganaderos desde hace más de **60 años**

Granjas seleccionadas con certificado **Bienestar Animal**

TRAZABILIDAD **360º**

ENVASE SOSTENIBLE

75% menos de plástico

☑ Selección de cortes listos para llevar

• EL SABOR DE UN ORIGEN ÚNICO •

carnescovap.com

BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADO WELFAIR™

BARBADILLO ROSADO, EL NUEVO VINO DE BODEGAS BARBADILLO

Bodegas Barbadillo amplía su gama de vinos con Barbadillo Rosado, el primer vino rosado que la bodega sanluqueña saca al mercado bajo su marca Barbadillo.

Este rosado pálido es un vino amable, afrutado, fácil de beber, que marida casi con cualquier plato. Este vino es una explosión de aromas y sabores que sorprende por su delicado color rosa, el cual se ve potenciado gracias a la elección de la botella transparente, que acentúa su atractivo y su luz. Su imagen guarda una línea elegante, minimalista, que lo hace muy apetecible.

Ha sido elaborado a base de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon, siguiendo un cuidado proceso mediante el cual se han podido extraer todos los aromas y dulzor de la uva, pero sin llegar a teñir el mosto. Como si se hiciera un blanco de uvas tintas.

www.barbadillo.com

ALJAOLIVA LANZA SU LÍNEA DE AOVE GOURMET APOSTANDO POR EL DESARROLLO SOSTENIBLE

La empresa aljarafeña lanza cuatro nuevos e innovadores formatos para seguir aumentando su gama de productos de calidad superior con un claro compromiso con el medio ambiente.

Aljaoliva sigue buscando el camino de la excelencia. Mientras consolida en el mercado su Aceite de Oliva Virgen Extra convencional, sigue aumentando su gama de productos para hacer de su aceite una referencia gastronómica selecta. Tras lanzar su primer AOVE ecológico a principios de año en un formato de 5 litros, ahora pone en marcha la producción de la nueva gama Gourmet.

www.aljaoliva.com

FRAGATA ACEITUNAS GRIEGAS, ¡AUTÉNTICO GUSTO DEL MEDITERRÁNEO!

La marca FRAGATA, en su continua apuesta por ofrecer soluciones a las necesidades de sus consumidores, presenta su selecta gama de aceitunas Griegas, envasadas en un atractivo y cómodo tarro de cristal (275ml) con tapa 'twist-off' y etiqueta transparente, con variedades y sabores únicos que incluyen: aceitunas negras naturales Kalamata con o sin hueso y aceitunas verdes Halkidiki con o sin hueso, así como aceitunas verdes Halkidiki rellenas de pimiento natural, ajo, queso feta y laurel, pepinillo, guindilla o jalapeño.

La aceituna Kalamata o Kalamon es la aceituna griega clásica (rubia o negra natural), de forma almendrada, carnosa y suave, caracterizada por su sabor afrutado con notas de vino, realzado por el envasado con aceite de oliva virgen extra.

La aceituna Halkidiki o Chalkidiki es una aceituna verde o rubia del área alrededor de la península de Halkidiki, del norte de Grecia. Es una fruta de gran tamaño, textura suave y cremosa.

Con las aceitunas griegas FRAGATA, el consumidor puede experimentar ahora el verdadero ambiente griego con un auténtico gusto del Mediterráneo.

www.fragata.es

'VALDESPINO APERITIFS': EL ARTE DE LA MACERACIÓN

José Estévez recupera la tradición centenaria de envejecer botánicos, raíces y cítricos en vinos de Jerez con el lanzamiento de un Vermouth y una Quina de alta expresión.

Antiguas recetas, etiquetas originales y, sobre todo, vinos viejos procedentes de las soleras de olorosos más exclusivas de Valdespino. Estos son los particulares ingredientes que conforman VALDESPINO APERITIFS, una gama de aperitivos de alta expresión que acaba de lanzar al mercado el grupo bodeguero José Estévez.

VALDESPINO APERITIFS está formada por un VERMOUTH y una QUINA con los que se pretende recuperar y poner al día tradiciones y métodos centenarios de la propia casa, como es la elaboración de bebidas a partir de la maceración en Vino de Jerez de botánicos, especias y cítricos.

www.grupoestevez.es

FRAGATA ECO, ¡FOCO EN LO NATURAL!

La marca FRAGATA presenta sus aceitunas ecológicas, que tienen su origen en el olivar ecológico Griego y proporcionan un delicioso sabor como "el de antes", como el que experimentaba la gente allá en 1900 cuando casi todo eran alimentos ecológicos, sin productos químicos o aditivos.

Las aceitunas FRAGATA Eco son la respuesta perfecta para un consumidor que no sólo busca un alimento ecológico, más natural, saludable y nutritivo, sino que también apoya las prácticas de una agricultura sostenible.

La nueva gama FRAGATA Eco se compone de cuatro referencias -aceitunas verdes Amfissa sin hueso con aceite de oliva o aceite de oliva y orégano; aceitunas negras Kalamata sin hueso con aceite de oliva o aceite de oliva y romero-.

www.fragata.es

ENVASADOS LOLA: EMBAJADORES DE LA COCINA CORDOBESA

Desde la empresa cordobesa Envasados Lola, en colaboración con la chef Míriam Cózar, de la empresa Biodiverxa, han creado un ketchup elaborado con ingredientes locales de la provincia y que cuenta con un envasado ecológico que respalda el comercio de cercanía y el concepto de kilómetro cero. Esta receta trata de rescatar el sabor y los conocimientos con los que se cuentan de un clásico como el ketchup, para poder reinventarlo en clave cordobesa.

Este proyecto engloba la creación de tres salsas diferentes. Ketchup gourmet que conserva la idea original del producto antes de su llegada desde Estados Unidos. Ketchup con un toque cítrico-asiático proporcionado por la materia prima que alberga el Valle del Guadalquivir, donde a su juicio hay "unos cítricos espectaculares" La tercera variedad la completa la fórmula vegie lover, pensada para el público vegano y que busca disfrutar de las verduras.

www.ecologicoslola.com

BODEGAS BARBADILLO LANZA UNA EDICIÓN ESPECIAL DE MANZANILLA SOLEAR CON MOTIVO DE SU BICENTENARIO

Con motivo del 200 aniversario de Bodegas Barbadillo, la bodega sanluqueña ha decidido recuperar la imagen original de una de sus enseñas más reconocidas, como es su Manzanilla Solear, haciendo una edición especial de tan solo 12.000 botellas. Este vino vio la luz en 1938 gracias a la obsesión de Manuel Barbadillo Rodríguez, presidente y escritor conocido como el "bodeguero ilustrado", por crear una manzanilla fina y añeja.

Para esta ocasión, Barbadillo ha recuperado la botella y la etiqueta de entonces para sacar al mercado una adaptación muy similar a la que puso a la venta hace más de ochenta años.

www.barbadillo.com

COVAP LANZA UNA NUEVA GAMA DE CARNE FRESCA DE CERDO IBÉRICO, VACUNO Y CORDERO LISTA PARA LLEVAR

COVAP lanza una nueva gama de carnes frescas de cerdo ibérico, vacuno y cordero procedentes de animales criados en la dehesa del Valle de los Pedroches por los ganaderos de la Cooperativa.

Presentada en un formato skin más cómodo y disponible en tiendas COVAP y en la Web www.carnescovap.com, esta selección de carnes de calidad y jugosidad excepcional presenta una serie de cortes nobles listos para llevar como pluma, secreto, lomo, presa, carrillada o solomillo de cerdo ibérico; chuletas, chuletas de pierna y carrillón en cordero; y presa fileteada, medallones de solomillo, chuletón y entrecot en vacuno.

Con este lanzamiento, Carnes COVAP ha querido conectar con la motivación de compra del consumidor creando una línea de productos que, a través de un novedoso packaging sostenible que contiene un 75% menos de plástico y materiales separables para el reciclaje, proporciona información nutricional y sobre el origen y trazabilidad de la pieza.

www.covap.es

OLEOESTEPA LANZA EL PRIMER ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN BOTELLA FABRICADA ÍNTEGRAMENTE CON PLÁSTICO RECICLADO

La cooperativa de segundo grado Oleoestepa, productora líder en calidad de aceite de oliva virgen extra, acaba de lanzar al mercado la primera botella elaborada en un 100% por plástico reciclado (rPET) procedente de otras botellas. Esta innovación se ha presentado en su formato de 1 litro destinado al gran consumo, con el objetivo de responder a las demandas de un consumidor cada vez más sensibilizado medioambientalmente.

Desde sus inicios la cooperativa Oleoestepa nació comprometida con la excelencia, la sostenibilidad y la innovación. El aceite de oliva virgen extra producido en sus 18 almazaras asociadas es fruto de técnicas agronómicas y productivas respetuosas con el medioambiente. Ahora, con la nueva botella de 1 litro 100% R-PET Oleoestepa da un paso más allá logrando un producto totalmente sostenible, por dentro y por fuera.

De este modo, Oleoestepa da respuesta a

las exigencias establecidas en el programa de Responsabilidad Social Corporativa, siendo la primera empresa del sector oleícola en contar con una certificación AENOR IQNetSR-10 de su gestión.

www.oleoestepa.com

HERRIZA LA LOBILLA CONSIGUE MEDALLA DE ORO COMO MEJOR MONOVARIETAL DE HOJIBLANCA Y ENTRA A FORMAR PARTE DE LA GUÍA IBEROELUM 2021 CON SU ACEITE "LECHÍN & ACEBUCHE DE EDICIÓN LIMITADA NUMERADA"

La empresa ursaonés, Herriza La Lobilla, está de triple enhorabuena este año, su aceite "Hojiblanca de cosecha temprana" ha conseguido la medalla de oro en la World Olive Oil Competition (NYIOOC 2021) al mejor Monovarietal de Hojiblanca en la categoría de frutados intensos. Este mismo aceite ha obtenido el 4º puesto al Mejor AOVE de Andalucía elaborado por un productor en la Escuela Superior del Aceite de Oliva.

Por su parte "Lechín & Acebuche de Edición Limitada Numerada" ha sido incluido en la guía IBEROELUM 2021 con una puntuación de 85/100. Esta guía es anual, donde solo aparecen los 100 mejores Vírgenes Extra de España, es decir solo la excelencia logra entrar en este TOP 100 de España.

www.lalobilla.es

GRAN DUQUE DE ALBA: NUEVA IMAGEN PARA UN BRANDY HISTÓRICO

Williams & Humbert actualiza la imagen de su emblemático brandy Solera Gran Reserva apostando por un diseño moderno y elegante.

El cambio de packaging incluye la renovación iconográfica de la botella, elaborada con cristal de altísima calidad y en la que destacan unas aristas en la base que le dotan de gran personalidad. El cierre con tapón de corcho mantiene su color rojo pero cobra más protagonismo con su tamaño, forma y el grabado del escudo de la Casa de Alba. La etiqueta es ahora transparente con el nombre de la marca en su rotulación casi original junto a la firma del propio Gran Duque de Alba y, aunque desaparece el lacre, la botella mantiene su característica cinta roja.

www.williams-humbert.com

GRUPO UBAGO REALIZA UN COMPLETO REBRANDING EN LA CATEGORÍA DE CONSERVAS

Con más de 90 años de constante innovación y crecimiento, Grupo Ubago continúa su imparable liderazgo en los cambios y novedades del sector. Tanto es así que la renovación de la imagen en sus conservas le otorga un aire fresco y nuevo, muy diferente a lo que habíamos visto hasta el momento. Su rediseño se basa en una estética actual y atractiva, dando prioridad siempre a la sencillez y al minimalismo, haciendo especial hincapié en su logotipo tan característico asociado desde sus inicios a la calidad de sus productos. Se ha logrado dar protagonismo en los lineales a la marca, siendo el producto mas accesible al consumidor en los distintos puntos de venta tanto nacionales como internacionales.

www.ubagogroup.com

EL CAMPUS INNOVACTION COVAP ALCANZA SU TERCERA EDICIÓN Y CONSOLIDA SU APUESTA POR EL NUEVO TALENTO DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

El Campus Innovaction COVAP, que se celebró del 12 al 30 de julio, alcanzó su tercera edición y se consolidó como una apuesta decidida de la Cooperativa por la formación y la búsqueda de talento. La digitalización, la sostenibilidad y la relación con los consumidores, volvió a ser los tres grandes desafíos en los que COVAP basó su propuesta formativa y con los que retó a los participantes seleccionados a crear proyectos innovadores que den respuesta a la situación actual de la industria.

Esta edición incorporó nuevos partners de carácter nacional e internacional como Google, Vodafone y Alltech ofreciendo a los jóvenes un programa educativo de más de 35 horas de formación con ponentes de COVAP y de empresas como Mintel, La Fageda, McCann Worldgroup y Basque Culinary Center, que aportaron otros puntos de vista a la innovación agroalimentaria.

www.covap.es

"LA REINA DEL VERDEO" LANZA AL MERCADO SUS PRIMERAS ACEITUNAS CON IGP

El Consejo Regulador de la IGP de las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla y la empresa arahalense "La Reina del Verdeo" presentaron este miércoles las primeras aceitunas de la localidad amparadas por los sellos de calidad de indicación geográfica protegida (IGP) de la aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.

En el acto que se desarrolló en el futuro museo y centro de interpretación de la aceituna de mesa del municipio, intervinieron el alcalde de la localidad Miguel Ángel Márquez, la delegada territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía, María Isabel Solís, el presidente del Consejo Regulador, José Luis Oropesa, miembros de la corporación municipal y María José Sánchez gerente de la empresa La Reina del Verdeo.

www.lareinadelverdeo.com

MANZANILLA SOLEAR DEDICA SU CAMPAÑA A AQUELLOS QUE HUÍAN DE LA FERIA DE ABRIL

Sevilla se divide entre palanganas y verderones, capillitas y no capillitas, Triana y Sevilla. Una dualidad constante que también se refleja en los amantes de la feria y los que no lo son.

Para disfrutar de los días tan especiales y acercar el arte y el color de la Feria a todos, Bodegas Barbadillo traen todo el sabor de Sanlúcar de Barrameda con Manzanilla Solear, una manzanilla llena de elegancia y finura. Su lento proceso de elaboración bajo velo de flor durante seis años, recorriendo hasta cinco bodegas, la diferencia del resto de manzanillas existentes.

Esta iniciativa tendrá en la edición 2021, un apoyo total al sector de la hostelería, tan perjudicado durante esta pandemia global. Para ello desde Barbadillo se han desarrollado kit especiales para que puedan tematizar sus establecimientos y locales como si fueran casetas de feria y disfrutar, siempre con las medidas de seguridad obligatorias, de estos días festivos brindando con Manzanilla Solear.

www.barbadillo.com

CONTIGO

Estamos presentes para apoyar a tu empresa

En CaixaBank estamos contigo y con tu empresa a través de más de 120 centros especializados y 1.200 profesionales, asesorándote de forma personalizada y ofreciéndote las soluciones necesarias que te permitan seguir afrontando retos y conseguir tus metas. Porque en CaixaBank vamos a seguir estando contigo cuando y donde lo necesites.

CaixaBank. Escuchar Hablar Hacer

CaixaBank
Empresas

ALJAOLIVA SE VA DE SHOWCOOKING CON UN ESTRELLA MICHELÍN

La almazara sevillana será la encargada de proporcionar el aceite para la receta que cocinó en directo Paco Roncero. Aljaoliva ha suministrado el Aceite de Oliva Virgen Extra como ingrediente imprescindible en el showcooking del Chef Paco Roncero y Action Coach. El evento tuvo lugar el pasado viernes 21 de mayo. Paco Roncero, con dos Estrellas Michelín, quien regenta el restaurante más caro del mundo, hizo las delicias de todos los participantes. No solo ha sido un placer y un orgullo para todo el equipo de la almazara de Aljaoliva, sino que también ha sido una gran responsabilidad que el Aceite de Oliva Virgen Extra esté presente en este escaparate sin igual.

www.aljaoliva.com

GONZÁLEZ BYASS PROPONE DISFRUTAR DE "VERANEA EN LA BODEGA", 60 DÍAS DE LA MEJOR MÚSICA, EXQUISITA GASTRONOMÍA Y EXPERIENCIAS ÚNICAS

Las icónicas bodegas de González Byass, en el corazón de Jerez, junto a la Catedral, han sido testigo de la presentación de "Veranea en la Bodega", una propuesta que cree en la música en directo como experiencia única para hacernos vibrar y emocionarnos y que invita a formar parte de esta gran Familia de Vino, a descubrir el entorno y los rincones ocultos de sus bodegas y jardines, a degustar sus increíbles vinos, a vivir la cultura y saborear la gastronomía del Sur y, sobre todo, a volver a sonreír y soñar.

Desde el 1 de julio y, hasta el 31 de agosto, González Byass anima a todos aquellos que se encuentren en la provincia de Cádiz y en el resto de Andalucía durante sus vacaciones estivales a disfrutar de una propuesta singular y diferente que marida música, gastronomía y una serie de experiencias increíbles con los mejores vinos Tío Pepe en un enclave monumental privilegiado.

www.gonzalezbyass.com

OLEOESTEPA PONE EN MARCHA UN NUEVO FORO PARA EL CONOCIMIENTO Y DEBATE SOBRE EL SECTOR OLEÍCOLA

Con el nombre "ENCUENTROS OLEOESTEPA" la cooperativa de segundo grado Oleoestepa SCA, en colaboración con la Fundación Caja Rural del Sur y la Denominación de Origen Estepa, pone en marcha un nuevo foro donde tratar las cuestiones más relevantes del presente y futuro del sector oleícola.

Estos encuentros tratan con una periodicidad mensual cuestiones de interés para los profesionales del sector oleícola desde distintos enfoques que van desde el agronómico, socioeconómico y medioambiental, hasta el cultural y salud, entre otros.

Este nuevo espacio de encuentro sectorial viene a complementar las tradicionales Jornadas Técnicas sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra que bienalmente la cooperativa Oleoestepa organiza, y que, a causa de la actual pandemia por el COVID19, tuvo que cancelarse la última edición prevista en abril del pasado año.

www.oleoestepa.com

EL GRUPO COVAP ALCANZA UNAS VENTAS DE 629 MILLONES DE EUROS CON UN VOLUMEN DE 1.200 MILLONES DE KGS.

El Grupo COVAP, integrado por la Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches, Lactiber, Làctia y Naturleite, ha alcanzado en 2020 una facturación de 629 millones de euros, cifra que representa un crecimiento del 2% respecto al ejercicio precedente. A lo largo del año, la compañía ha registrado unas ventas en volumen de 1.200 millones de kilos.

Estas cifras reflejan la favorable evolución del conjunto de sus filiales, que han seguido consolidando sus modelos de negocio para ofrecer productos de la máxima calidad y construir, paralelamente, una cadena agroalimentaria sostenible en los mercados en los que opera, de la mano de sus clientes y proveedores.

www.covap.es

CATAS HISTÓRICAS DE LA FAMILIA DE VINO GONZÁLEZ BYASS EN MADRID FUSIÓN

La XIX edición de Madrid Fusión ha contado con dos catas muy especiales que han descubierto la historia embotellada de los vinos de Jerez de González Byass, así como la personalidad de algunos de sus grandes tintos.

El 31 de mayo, "Bodegas Tío Pepe. 185 años entre el cielo y la tierra. Poesía embotellada que nunca olvidarás", propuso un viaje en el tiempo por la historia de los vinos de Jerez de esta bodega.

El enólogo Antonio Flores fué el guía de este paseo por los vinos de Jerez de la Casa de Tío Pepe. Se catarón seis vinos que abren una ventana al pasado, guardan años de constancia y reflejan la pasión de aquellos que los elaboraron. Sus nombres son Tío Pepe en Rama, Tío Pepe Tres Palmas, Tío Pepe Cuatro Palmas, Oloroso Añada 1975, XC Palo Cortado de "ida y vuelta" y Tío Pancho Romano 1728.

www.gonzalezbyass.com

BARBADILLO PRESENTA UNA NUEVA EDICIÓN DE "SUMILLERÍA EFÍMERA" DE LA MANO DEL SUMILLER BERNAT VORAVIU (ALKIMIA)

"Sumillería Efímera" nace como una de las actividades que Barbadillo lanza para celebrar su bicentenario y cuyo objetivo es poner en valor su servicio en sala y la importancia que para la enología en general y los vinos de Sanlúcar y Jerez en particular, tienen estos profesionales.

La pasada edición, tuvo lugar los días 26 y 27 de marzo en el recién remodelado Salón del Bicentenario de la bodega sanluqueña y acogió al sumiller Bernat Voraviu del Restaurante Alkimia.

www.barbadillo.com

NOÉ PEDRO XIMÉNEZ MUY VIEJO V.O.R.S, LOGRA EL GRAN BACCHUS DE ORO POR TERCER AÑO CONSECUTIVO

El Concurso Internacional de Vinos Bacchus ha premiado a Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S con un Gran Bacchus de Oro por tercer año consecutivo. Tras varias jornadas de cata, esta joya enológica de González Byass ha sido calificada con la máxima distinción en la gran cita española con el mundo del vino, cuyo jurado está compuesto por periodistas especializados, sumilleres, enólogos, Masters of Wine y Masters of Sommelier de todo el mundo.

De elaboración muy limitada, esta Solera Exclusiva, que envejece durante 30 años en botas de roble americano, ha sido uno de los 32 vinos premiados con un Gran Bacchus de Oro en un certamen que ha contado con la participación de más de 1.500 muestras de todo el mundo. La constancia, la paciencia y la selección son tres de los pilares que otorgan la singularidad a este Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S de color ébano intenso, con aromas a higos, café y especias y un sabor muy dulce y sedoso

www.gonzalezbyass.com

SAN MARTÍN DE PORRES AUMENTA UN 23% SUS VENTAS DE TORTAS DE ACEITE HASTA LOS 16 MILLONES DE UNIDADES

La empresa familiar de repostería San Marín de Porres, cuya planta industrial se encuentra en Écija (Sevilla), incrementó el año pasado un 23% las ventas de tortas de aceite hasta los 15,8 millones de unidades de consumo. La torta de aceite es el producto estrella de la compañía, y representa un 72% del total de referencias vendidas en 2020, que han alcanzado los 22 millones de unidades. Estos productos suman un total de 730 toneladas, de las que las tortas de aceite representan el 60%.

San Martín de Porres nació en los años 60 del pasado siglo y es una empresa muy vinculada a la comarca de Écija; desde sus inicios ha sido enorme su compromiso social y económico. El año pasado facturó alrededor de tres millones de euros y emplea a una media de 40 trabajadores, con oscilaciones por campañas y semanas, de los que el 75% son mujeres del pueblo.

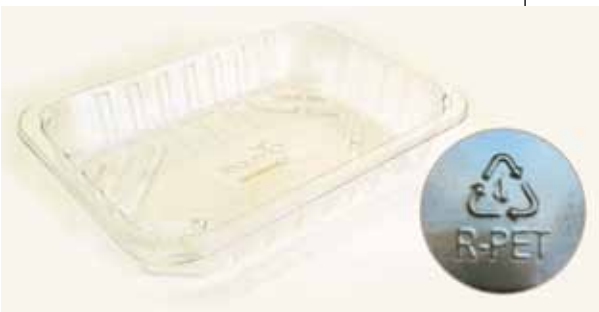
www.smporres.com

PROLONGO FACCSA IMPLANTA LAS BANDEJAS 100% RECICLABLES

Prolongo Faccsa en línea con su compromiso medioambiental, ha llevado a cabo un plan de mejora de sus envases de bandejas transparentes, pasando a ser 100% reciclables y recicladas . Con estas nuevas bandejas, la empresa malagueña atiende a la demanda por parte de los consumidores de adquirir productos respetuosos con el medio ambiente, ya que estos envases juegan un papel crucial a la hora de reducir la huella de carbono y ayudará a reducir la contaminación de ríos y océanos.

En los últimos años hemos visto como el problema creciente de las emisiones de CO_2 y el calentamiento global se está viendo agravado por el impacto de los mayores desechos. En este sentido, en Prolongo-Faccsa ya hace tiempo que pusieron en marcha diferentes acciones propiciando prácticas de negocio responsables con el medioambiente.

www.prolongo.es



DOMPAL, 60 AÑOS APOYANDO AL CLIENTE Y COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD

A pocos meses de celebrar su 60 aniversario, en Dompal, ahora más que nunca, son conscientes de la necesidad de apoyar a sus clientes, distribuidores y profesionales de alimentación y restauración.

A lo largo de este año han participado en varios actos de colaboración con hosteleros, una de ellas es la promovida por el grupo La Banda del Capitán Inhumano.

Desde el punto de vista comercial y de gestión, han lanzado una nueva plataforma para profesionales para facilitar la cercanía entre su equipo de asesores comerciales y los profesionales de la restauración, de tiendas de alimentación grandes y pequeñas y sus propios distribuidores.

Siguiendo en el ámbito de la tecnología, han renovado y mejorado su web corporativa, incorporando la tienda online para el público final dentro de la misma.

www.dompal.es

BODEGAS BARBADILLO CONSIGUE TRES OROS CON SUS DOS VINOS ECOLÓGICOS Y MANZANILLA PASTORA PASADA EN RAMA

Sábalo y Patinegro, los dos vinos ecológicos de la bodega sanluqueña, han conseguido dos Medallas de Oro en el prestigioso certamen 'International Organic Wine Award'.

Por su parte, Manzanilla Pastora pasada en rama, obtiene otro Medalla de Oro Trophy Winner (Máxima distinción) en el International Wine Challenge (IWC), el concurso de vinos más influyente y riguroso del mundo.

www.barbadillo.com

GONZÁLEZ BYASS HACE HISTORIA CON SU AMONTILLADO VIÑA AB ESTRELLA DE LOS MARES

González Byass escribe una nueva página en la historia del mundo del vino. Lo hace con el regreso a sus bodegas de un Amontillado de Jerez que ha recorrido los mares y océanos del planeta a bordo del "Buque Escuela de la Armada Española Juan Sebastián de Elcano". Se trata del vino Viña AB "Estrella de los Mares", cuyo nombre evoca el astro que guía a los marinos en la mar, y del que González Byass ha embarcado dos medias botas en el buque escuela de la Armada Española para hacer "viaje redondo", una tradición bodeguera que consistía en enviar botas en las largas travesías para que la mar favoreciera la evolución del vino.

La recepción de las dos medias botas ha tenido lugar en las bodegas de González Byass en Jerez de la Frontera, donde Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass, y el Comandante del Buque Escuela, Santiago de Colsa, han firmado el Manifiesto de Entrega. Este documento certifica que el vino ha viajado y completado con éxito el 93º crucero de instrucción del Juan Sebastián de Elcano. Además, Antonio Flores, enólogo de la bodega jerezana, ha ofrecido una cata del Amontillado Viña AB y Amontillado Viña AB "Estrella de los Mares", constatando la evolución que ha experimentado el vino.

www.gonzalezbyass.com

ARROZÚA APOYA A LOS AGRICULTORES ANTE LA PÉRDIDA DE CULTIVO POR LA FALTA DE AGUA

La cooperativa andaluza Arrozúa, ha mostrado su total apoyo a los agricultores en la búsqueda de unas condiciones dignas para la siembra del arroz en la Marisma del Guadalquivir. Y es que la vida en este entorno depende de los arrozales, tanto a nivel económico como medioambiental. Es por ello que reclaman una solución política justa que vele por el bienestar de la zona y de las personas implicadas. El pasado mes de mayo dio comienzo el periodo de siembra de arroz en La Marisma del Guadalquivir, campaña que este año se verá gravemente afectada debido a la falta de agua.

Ante tal situación, la Confederación Hidrográfica del Guadalquivir ha concedido 187 hectómetros cúbicos para la siembra del arroz. Esta cantidad es recibida por los agricultores como insuficiente para el cultivo, debido a las malas condiciones del río y a la salinidad del mismo.

Arrozúa, se ha sumado al descontento de los agricultores en la búsqueda de una solución que apueste por el cuidado de las personas y ecosistema del municipio.

www.arrozua.com

27 PRODUCTOS ANDALUCES PREMIADOS INTERNACIONALMENTE POR SU SABOR SUPERIOR

El prestigioso jurado de chefs y sumilleres del International Taste Institute ha otorgado la reconocida certificación al sabor Superior Taste Award a un total de 2.218 alimentos y bebidas mediante un proceso riguroso de catas a ciegas en Bruselas. Entre los premiados se encuentran 145 productos pertenecientes a empresas españolas, de los cuales 27 son de empresas andaluzas, entre las que se encuentran 4 asociados de LANDALUZ: carpaccio de lomo y la ventresca de atún rojo salvaje ahumado de JC Mackintosh, jamón de bellota 100% ibérico alta expresión COVAP, Cruzcampo especial sin gluten, Andalusian IPA, gran reserva y la especial de Cruzcampo. Safrina Saffron de Triselecta.

Las 145 bebidas y alimentos españoles premiados, de un total global de 2.218 productos certificados, han demostrado a los expertos un equilibrio y un sabor excepcional durante el análisis sensorial de sus propiedades organolépticas.

Fundado en 2005 y localizado en Bruselas, el International Taste Institute analiza y evalúa el sabor de los alimentos y bebidas de todo el mundo. Su jurado está compuesto por 200 chefs y sumilleres reconocidos y pertenecientes a 15 asociaciones y organizaciones culinarias y de sumillería europeas.

www.taste-institute.com

RAMÓN SOLER PÉREZ Y MARÍA DOLORES CIURANA BOADAS PREMIADOS EN MADRID EN LA ASAMBLEA ANUAL DE ANICE

El pasado 17 de junio se concedió el Premio ANICE 2020 a la "Trayectoria Empresarial" a los empresarios D. Ramón Soler Pérez y Dña. Dolores Ciurana Boadas, por haber sido artífices del crecimiento y consolidación de una empresa líder actualmente en el panorama cárnico español y pionera en el acceso a los mercados y la exportación cárnica, como es PROLONGO-FACCSA, que cumple en 2020 los 200 años de existencia.

www.prolongo.es

NUEVA TIENDA DE LOS ROMEROS DE ALANÍS EN MADRID

Los Romeros de Alanís, dedicados a la cría y producción de productos del cerdo ibérico y que cuentan con instalaciones en Sevilla, donde está la sede de la empresa, y en Alanís (Sevilla), donde cuentan con un secadero de jamones, se lanzan al mercado madrileño con la apertura de una Tienda Gourmet. En este espacio se pueden comprar todo tipo de carnes ibéricas: presa, solomillo, pluma, etc., toda una gama de embutidos ibéricos.

www.losromerosdealanis.com

ABRE SUS PUERTAS EN SEVILLA FACTORÍA CRUZCAMPO

Desde el pasado 1 de junio, Factoría Cruzcampo ha abierto sus puertas al público, en el mismo lugar donde se elaboró Cruzcampo por primera vez en 1904. Este espacio único con un fin social, dedicado a la cultura cervecera y al talento, ha sido inaugurado por la vicepresidenta primera del Gobierno de España, Carmen Calvo. Un acto al que también han asistido el alcalde de Sevilla, Juan Espadas, la consejera de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación de la Junta de Andalucía, Rocío Ruiz, el presidente de HEINEKEN España y de Fundación Cruzcampo, Guillaume Duverdier, y Carmen Ponce, vicepresidenta de la Fundación Cruzcampo y Directora de Relaciones Corporativas de HEINEKEN España, entre otras autoridades.

Tras 6 años de trabajo, el proyecto Factoría Cruzcampo ve la luz, con el aval y la solidez de HEINEKEN España, en un momento muy especial para Cruzcampo. Un lugar lleno de simbolismo para la marca andaluza, con un concepto "con mucho acento", que viene a sumar un nuevo atractivo a la gran oferta turística de Sevilla.

Factoría Cruzcampo es un espacio único con un fin social, donde se elaboran variedades de cerveza artesana en un ambiente de aprendizaje para jóvenes que quieren desarrollar su talento y mejorar su empleabilidad en el sector de la hostelería.

www.fundacioncruzcampo.com

UN TOTAL DE 48 PERSONAS CON DISCAPACIDAD HAN PARTICIPADO EN LO QUE VA DE AÑO EN LOS TALLERES ONLINE SOBRE ACEITE DE OLIVA DE SOLIDARIOS COOSUR

La iniciativa, promovida por la Fundación Juan Ramón Guillén y la Fundación Randstad, ha contado con la participación de usuarios conectados desde Barcelona, Cornellá de Llobregat, Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Sevilla y Valencia.

En total, en lo que va de año se han celebrado tres talleres que han contado con la participación de 48 personas de diferentes puntos de España, facilitando que los beneficiarios profundicen en el proceso de elaboración del aceite de oliva y adquieran las nociones básicas para diferenciar los tipos de aceite, así como recomendaciones de uso y conservación.

www.fundacionjrguillen.com

UNIÓN SALAZONERA ISLEÑA, UNA APUESTA POR EL EMPLEO

Durante el pasado mes de mayo, Unión Salazonera Isleña, participó en la clausura del nuevo curso del programa "Más empleo", puesto en marcha por la Delegación de Servicios Sociales Comunitarios del Ayuntamiento de Isla Cristina.

Junto al propio Ayuntamiento y la Fundación Don Bosco Salesianos Social, la empresa isleña lleva colaborando cuatro año consecutivos para ofrecer una oportunidad al empleo a aquellas personas en situación de desempleo y de riesgo social. A través del mismo, se ha conseguido que 27 personas desarrollen un importante programa formativo, teórico-práctico, a través del cual acceder al mercado laboral y generar una importante cantera de trabajadores al sector conservero, asegurando una mayor prosperidad a la localidad, sus habitantes y su sector conservero.

La unión de todas las entidades que colaboran en este programa, junto las subvenciones de la Fundación "la Caixa" y el Fondo Social Europeo, genera una gran simbiosis entre administración y empresas privadas para desarrollar una apuesta eficaz por el empleo y la prosperidad de nuestra localidad.

www.usisa.com

CAFFÈ

IMPERIALE

Su principal objetivo fue siempre obtener un sabor propio que se quedara en la memoria de sus clientes, ya que esta era la principal razón para crear valor en su relación.

Caffè Imperiale
Conquistando Sensaciones

Somos una torrefactora joven, formada por un equipo humano comprometido y con una amplia experiencia en el mundo del café.

Una torrefactora joven, formada por un equipo humano comprometido y con una amplia experiencia en el mundo del café.

Se especializan en la venta y distribución de café en grano para el sector hostelería y alimentación.

En Caffè Imperiale apuestan por la innovación y la mejora permanente, ofreciendo soluciones a medida para cada cliente y un trato cercano y esmerado.

Cuentan con delegaciones en Sevilla, Cádiz, Huelva, Córdoba, Málaga, Badajoz, Cáceres y Madrid.

Para poder ofrecer a sus clientes un producto único, emprendieron una esmerada búsqueda por las diferentes regiones del mundo... en tres continentes a lo largo de la franja del Ecuador y seleccionaron los mejores orígenes.

Han llevado a cabo un riguroso cuidado en todas las etapas del proceso, desde la compra y selección de los mejores granos, la temperatura y tiempo ideal de tostado y reposo, el empaquetado y la entrega.

Desde enero 2021 están en su nueva planta de transformación de materia prima situada en la localidad de Utrera, donde valiéndose de la tecnología punta más avanzada no se olvidan del enfoque artesanal que es lo que les ha hecho establecerse en este mercado tan competitivo. Han aprovechado sus nuevas instalaciones dotándolas de lineales para diversos formatos tanto a nivel grano, molido y cápsulas profesionales, así como compatibles para los sistemas Nespresso y Dolche Gusto para iniciar su expansión en el sector alimentación.

www.caffeimperiale.com

Conservas vegetales Congana es un negocio 100% familiar de maestros conserveros que llevan operando desde el año 1999 con una innegable proyección nacional, comprometidos con su tierra y avalados con varios premios y distinciones.

CONGANA.

CONSERVAS

CONGANA

Conservas Vegetales Congana se ha convertido en una industria pujante generadora de empleo y riqueza en Sierra Mágina (Jaén). Exportan parte de su producción a varios países de la Unión Europea y en el mercado nacional están presentes prácticamente en todo el canal agroalimentario (mercados mayoristas, grandes superficies, pequeños supermercados y tiendas delicatessen), forman parte de las cocinas de destacados restaurantes de Andalucía, algunos de ellos con la distinción de "Estrella Michelín." Además, apuestan por la economía sostenible y la calidad del agua de Sierra Mágina, cumpliendo con un compromiso que les convierte en una máxima empresarial: trabajar mano a mano con los pequeños productores, que miman su producto y son la base de su materia prima.

Los consumidores, distribuidores y clientes, quieren que las empresas hagan las cosas bien y Conservas Conganas da garantías de ello. Es por eso que, Congana un año más ha conseguido el Certificado Global G.A.P (organismo privado que certifica de manera voluntaria productos agrícolas) que asegura las buenas prácticas agrícolas (BPA) en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta la distribución de los espárragos a nivel europeo.

Sus procedimientos se relacionan con la higiene y la reducción de posibles fuentes de contaminación a lo largo de todo el proceso productivo,incluyendo la cosecha en campo y la manipulación en sus instalaciones, pudiendo así sumarse a las grandes cadenas de supermercados y grandes distribuidoras, ofreciendo un plus de confianza a sus clientes.

www.conservascongana.com

Pedro Benítez

Gerente de Legumbres Pedro

Los garbanzos son un alimento muy bien valorado en otros países, ¿cuál es el mayor consumidor de esta legumbre y para qué lo usan?
Hablarte de un país en concreto es muy complicado. Hay una zonaque podemos hablar un poco de el garbanzo como tal, el Oriente Medio, son los países que hoy en día están tirando más del producto. Para nosotros en exportación están siendo los países en los que más estamos vendiendo garbanzo de Andalucía. Lo utilizan sobre todo países como, Argelia, Egipto, Pakistán, Irán y su forma fundamental es en humus, falafel y en algunos casos similar a la que nosotros usamos.

Existen muchas variedades del garbanzo, ¿en qué destaca cada categoría?
Dentro del surtido que tenemos yo me centraría en los que aquí en Andalucía se siembran, se cultivan, se producen y los que nosotros tenemos en nuestro porfolio. Los garbanzos pedrosillanos, es un garbanzo pequeño pero muy buscado por el garbancero auténtico que le gusta el garbanzo fino por su poca piel. Luego tenemos el garbanzo Lechoso, es un garbanzo blanco, como su nombre dice, arrugado con unas venitas, que es un garbanzo autoctono de zonas de Granada, que es donde se generó ese garbanzo y que se siembra tambien por toda la zona de Andalucía Occidental. Un garbanzo con cremosidad, cuando se siembra en buenas tierras es un garbanzo muy tierno. Luego en Legumbres Pedro hemos desarrollado en los últimos años la garbanza, que no deja de ser esa granza, ese garbanzo grueso que seleccionamos y mimamos desde el campo hasta que llega al envase y a la mesa del cliente y que son garbanzos con un extra tamaño, con un extra de cochura, de cocción. Es un garbanzo que en los últimos años tiene mucha demanda por su volumen, por cómo queda el garbanzo en el frasco de legumbres cocidas, es un

Compromiso

Devolver a la sociedad parte de lo que nos aporta es nuestro reto. Trabajan por la integración de todos los actores implicados; empleados, clientes, proveedores y consumidores con los objetivos de garantizar la sostenibilidad, impulsar el desarrollo de nuestra comarca, a fin de entregar a las nuevas generaciones un mundo sano y próspero.

garbanzo muy atractivo, esas son las tres variedades que son todas de aquí de Andalucía y que nosotros estamos desarrollando.

¿Qué aportan los garbanzos baby en diferencia con el garbanzo tradicional?
El garbanzo baby, nostros en su día pensamos en incorporarlo a nuestro surtido de legumbres cocidas, porque si bien es cierto no deja de ser un garbanzo pedrosillanos, que le hemos puesto la palabra baby. Es un garbanzo pequeño y puede ir muy relacionado con la juventud, que pueden ser un poco intolerante a la piel del garbanzo. Destaca que apenas tiene piel, que es muy fino y que al meterlo en el autoclave, al hacerle el proceso de cocción te garantiza la cochura absoluta, el 100%. Con todo eso estamos garantizando que va a ser tierno. Para mí es exquisito para ensaladas sobre todo, por las cualidades que tiene.

Legumbres Pedro cuenta con una tradición de más de sesenta años, ¿qué destacarías del recorrido de la empresa?
Del recorrido de Legumbres Pedro lo que yo destacaría sería la evolución y la forma de ir adaptándonos a los tiempos, como bien has dicho son más de 60 años y 60 años en alimentación han evolucionado muchísimo, tanto en productos, como en servicios, como en packaging, como en la distribución. Yo destacaría de Legumbres Pedro que hemos sido una empresa que estamos ahora mismo en segunda generación, y hemos sabido adaptarnos a todos los cambios que han ido surgiendo y hemos ido desde aquellos tiempos de mi padre, vendiendo las legumbres a granel en los mercados de abastos de los distintos pueblos de las provincias de Cádiz y de Sevilla a hoy en día poder tener estos producto en estos formatos más innovadores y más avanzados en la mayor parte de la distribución de España.

VINAGRES DE ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SUS VARIANTES

EN ANDALUCÍA CONTAMOS CON UNA RIQUEZA GASTRONÓMICA RECONOCIDA TANTO A NIVEL NACIONAL COMO INTERNACIONAL. EL SABOR DE NUESTRA TIERRA, ACOMPAÑADO DE NUESTRO CLIMA Y NUESTRA GENTE ES ADMIRADO POR TODO AQUEL QUE PISA CUALQUIERA DE NUESTRAS PROVINCIAS

En esta ocasión hablamos del papel que juega el vinagre de nuestra tierra, cuna de afamados vinos y vinagres que son ya parte de nuestro ADN andaluz y que han dado lugar al reconocimiento de 3 Denominaciones de Origen Protegidas de Vinagres: la DOP 'Vinagre de Jerez', en 1995, la DOP 'Vinagre del Condado de Huelva', en 2002, y la DOP 'Vinagre de Montilla-Moriles', en 2008. Conozcamos un poco más de cada una de ellas, de las Denominaciones de origen de vinagre de Andalucía:

VINAGRE DE JEREZ

Proveniente de la fermentación acética de vinos aptos elaborados a partir de uvas producidas en el noroeste de Cádiz y en Lebrija (provincia de Sevilla). Se trata de una DOP producida y envejecida a través de prácticas

“El papel que juega el vinagre de nuestra tierra, cuna de afamados vinos y vinagres, que son ya parte de nuestro ADN andaluz y que han dado lugar al reconocimiento de 3 Denominaciones de Origen Protegidas de Vinagres”

Vinagres

tradicionales y que se conforma por características organolépticas y analísticas propias.

Dependiendo del tiempo de envejecimiento al que se someta el vinagre podremos encontrar:

- Periodo de envejecimiento de 6 meses: Vinagre de Jerez.
- Tiempo de envejecimiento de dos años como mínimo: Vinagre de Jerez Reserva.
- Crianza de 10 años mínimo: Vinagre de Jerez Gran Reserva.

Asimismo, dependiendo del tipo de vino que se utilice se podrá distinguir entre los siguientes

Vinagres de Jerez semi-dulces:

- Al Pedro Ximénez
- Al Moscatel

> *“Vinagre de Jerez, proveniente de la fermentación acética de vinos aptos elaborados a partir de uvas producidas en el noroeste de Cádiz y en Lebrija (provincia de Sevilla)”*

VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

Se trata de un vinagre de vino proveniente de la fermentación acética del vino certificado por el mismo Consejo Regulador de la Denominación de Origen como “condado de Huelva”. Consiste en un vino seco, sin presencia de resto de azúcares que puede generar contaminaciones posteriores con levaduras.

Según el tipo de envejecimiento y el periodo del mismo se pueden diferenciar en 3 subtipos de Vinagre Viejo Condado de Huelva:

- Solera: Vinagre envejecido a través del método tradicional de criaderas y soleras por un periodo mínimo de 6 meses.
- Reserva: producto envejecido por el mismo método que el anterior por un periodo mínimo de 2 años.
- Añada: vinagre envejecido por método estático en madera por un periodo no menor a 3 años.

VINAGRE DE MONTILLA-MORILES

El Vinagre de Montilla-Moriles es obtenido a partir de la fermentación acética de vino con una acidez total, expresada en ácido acético de mínimo 60 gr/litro.

El vino utilizado para la creación de este producto es vino de crianza, obtenido a través de unos métodos tradicionales o actualizados. Este vino se elabora a través de uvas procedentes de las viñas inscritas y se crea, envejece y almacena en la zona de Montilla-Moriles.

Según el tipo de elaboración y el envejecimiento sometido, se pueden distinguir los siguientes tipos de vinagres:

Vinagres

VINAGRES DE ENVEJECIMIENTO
Aquellos elaborados a través de una crianza madera. Si el vinagre se somete a un periodo de envejecimiento estático por un periodo de mínimo 3 años se denominará:

"VINAGRE DE MONTILLA-MORILES AÑADA"
Si por otro lado se somete a un sistema de envejecimiento dinámico se podrá distinguir entre las variedades de Vinagre de Montilla-Moriles:

- Crianza: periodo de envejecimiento mínimo de 6 meses.
- Reserva: periodo de crianza en madera no inferior a 2 años.
- Gran Reserva: periodo de crianza no inferior a 5 años.

VARIEDAD DE VINAGRES DULCES
Aquellos productos que se someten a un envejecimiento a partir del sistema tradicional de criaderas y soleras. Contienen una adición de mosto concentrado. Según el envejecimiento encontraremos los subtipos de Vinagre de Montilla-Moriles dulce:

- Crianza: sometido a un periodo de envejecimiento no inferior a 6 meses.
- Reserva: aquellos en los que la crianza de la madera es superior a 2 años.
- Gran reserva: sometido a un envejecimiento superior a los 5 años en la madera.

LÍDER DEL MERCADO*

YBARRA

—desde 1842—

VINAGRES CON ORIGEN

*Nielsen P4-2020

CONSERVAS Y SALAZONES

USISA

Unión Salazonera Isleña, S.A. (USISA) es una empresa andaluza dedicada, desde hace más de 40 años, a una tradición milenaria: la producción artesanal de conservas y salazones de pescado. En su única fábrica, situada en Isla Cristina (Huelva, España), procesan anualmente más de 12.000 toneladas de pescado bajo las marcas TEJERO, USISA y EL DECANO. Trabajan con esmero la materia prima que les llega directamente de la costa, con el único objetivo de seguir dando a los consumidores un producto de excelencia. Por este motivo, para acompañar a sus conservas tan sólo confían en los mejores aceites de oliva y girasol de Andalucía. El equilibrio justo para los sentidos se consigue con un toque de sal marina y ¡listo!

El resultado final es un producto que conserva a la perfección todas las propiedades organolépticas y nutricionales. Su alto contenido en ácidos grasos (Omega 3) es una de sus principales características. Asimismo, dispone de buena relación entre proteínas y grasas insaturadas (propias del pescado azul), además de un importante aporte de minerales y vitaminas.

Hoy día, USISA tiene presencia en todo el territorio nacional y parte de Europa gracias a la plena confianza alcanzada por nuestras marcas y productos. Una materia prima fresca y de calidad, una producción controlada y de garantía, así como un equipo

USISA
Conservas y Salazones

Pol.Ind. La Dehesa S/N.
21430
Isla-Cristina, Huelva

Telf: 959 343 500

www.usisa.com

humano altamente implicado y cualificado son las causas de que los consumidores sean fieles a su sabor. Por todo ello, la Unión Europea reconoció, en el año 2003, a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Caballa y Melva de Andalucía, de la cual USISA es integrante junto a otras conserveras de la región.

Están comprometidos con el medioambiente y el desarrollo sostenible. Lanzan y forman parte de proyectos que persiguen provocar el menor impacto posible en el entorno que nos rodea. Y es que en USISA, la tradición es conservar lo natural.

CONSERVAS Y SALAZONES

USISA

CABALLA ANDALUCIA TEJERO

Tras la captura en el litoral andaluz, la caballa se somete a un proceso de transformación, en el que, según indica el Consejo Regulador y normas europeas, la producción de caballa debe hacerse de forma manual, tanto el pelado, como la estiba. Característica única de esta forma de trabajo tradicional y artesanal es su elaboración por mujeres expertas, siendo un producto de gran calidad.

MELVA ALMADRABA DEL PRÍNCIPE TEJERO

Auxis Thazard Thazard, subespecie del atún que pertenece a la familia de los escómbridos. En el Mediterráneo y Océano Atlántico, las capturas son de especie Auxis Rochei. Se aconseja el consumo de melva en conserva por ser rica en ácidos grasos omega-3 y alto contenido en calcio y vitaminas B12 y B3, tanto natural, como en conserva.

MOJAMA EXTRA DE ISLA CRISTINA

Su Mojama de categoría Extra pertenece a la IGP "Mojama de Isla Cristina", y se obtiene de la parte más noble del atún, el lomo, que, tras sufrir un proceso de salado y secado y una cuidada selección, da lugar a este producto, caracterizado por un aspecto externo marrón oscuro, presentando al corte las vetas propias del lomo de atún de esta zona.

USISA

BOQUERONES DE LA COSTA USISA

Se trata de piezas seleccionadas por su frescura y tamaño. Ofrecen una satisfacción máxima cuando se deshacen en boca, permitiendo una sensación muy agradable al ingerirlas. También van acompañadas del especial sabor que aportan los mejores aceites de oliva de Andalucía y todo ello desemboca en uno de los mejores productos gourmets de la mesa andaluza.

FILETES DE SARDINA EN SALAZÓN

Su método de producción sigue el mismo sistema que data de la época de los romanos. Sardinas en pilas de Sal que están durante 25-30 días. Una vez sacadas de la pila se desalan con agua dulce. Las trabajadoras extraen y limpian los filetes de la Sardina.

SALMÓN EN CONSERVA

Nuevo producto lanzado este año al mercado. La materia prima son lomos de salmón que se cuecen al punto de sal y son estibados a mano abriendo dicho lomo en filetes para presentarlo correctamente en la lata.

JOSE LUIS TALLAFIGO

Chef de El Espejo

“Una cocina ligada al territorio, una inspiración que incorpora las vivencias y los productos del entorno próximo. Agricultores, Productores, y Pescadores son los que le dan sentido a esta carta”

RISOTTO DE PUNTILLITAS Y MANTECA COLORÁ

INGREDIENTES

12 g de Ajo morado.
150 ml de AOVE.
240 grs. de arroz Doña Ana.
150 grs. de calamares de Sanlúcar.
800 ml. de caldo de pescado y galera.
150 grs. de cebolla para guisos.
50 grs. de fontanal de leche cruda.
100 grs. de harina para freír PANAERAS bolsa 5 kg.
5 grs. de hojas de mostaza.
100 grs. de manteca colorá.
100 grs. de pimiento rojo.
120 grs. de puntillitas de Sanlúcar.
30 grs. de remolacha dorada.
30 grs. de rábano negro.
30 grs. de tomate frito casero.

ELABORACIÓN

Cortar todas las verduras en brunoise. Añadir todas las verduras en un cazo con aove e ir sofriendo todo a fuego lento. Mientras que se sofrien, limpiar el calamar e ir cortando en dados regulares, lo más pequeño posible.

Una vez sofrita la verdura añadir el calamar y guisar durante unos 15-20 min. más hasta que todo quede bien sofrito.

Fondear el arroz unos 2 min. a fuego mínimo. Añadir el caldo, apartando unos 100ml y dejar cocinar hasta que se consuma el caldo y el arroz quede en el punto deseado. Asegurarnos en este momento que las puntillitas no tienen arena, en el caso de que si enjuagarlas en agua con sal. Freír 30g de puntillitas, cuando el arroz esté casi listo, con harina de freír en abundante aceite a unos 180°C. Dejar reposar las puntillitas hasta que el arroz esté listo.

Una vez que el arroz esté en el punto deseado añadir 90g de puntillitas, el queso fontanal, los 100ml de caldo y la manteca colora. Remover hasta que se integre el caldo, la manteca y el queso.

EMPLATADO

Emplatar en el centro de un plato hondo, terminando con unas hojas de mostaza sureña y algunas crudités de remolacha y rábano de «cultivo desterrado» que le aportarán crujiente y toques terrosos y picantes.

A SOLAS CON...
José Luis Tallafigo

La expansión de la gastronomía ha llevado a potenciar lo local para proyectarlo al mundo, ¿qué tienen de esto El Espejo?
Nosotros siempre hemos pensado que la proximidad es super importante, no solo porque es sostenible, si no porque aquí tenemos productos que no tenemos que ir a buscarlos fuera. El proyecto de empezar con El Espejo empieza ahí, empieza porque en Sanlúcar siempre ha habido un alto potencial en la gastronomía, pero siempre se han utilizado las mismas recetas y el mismo tipo de cocina, cuando llegamos nosotros al Espejo, hace cinco años y anteriormente llegó hace diez años, pienso que con el productazo que hay aquí en Andalucía y en Sanlúcar podíamos hacer algo diferente. Empezamos a buscar productores, el pescadero, carnicero que fuesen de proximidad y que nos diesen el sabor y la calidad que nosotros buscábamos.

Después de conseguir todo eso, montamos el proyecto del Espejo y gracias a esos productores y ese producto excepcionales que hay en Andalucía conseguimos este resultado, hoy ha sido un arroz, puede ser una carne, un pescado y mil variedades más que hacemos, siempre con productores locales. Tenemos un acuerdo con un productor local, que se llana Rafa Monge, en el que antes teníamos que pedir todas esas cosas fuera, brotes, remolacha de varios tipos que tiene, varios tipos de nabo...eso ahora tenemos la suerte que lo tenemos aqui, consumimos menos, somos más ecológicos y tenemos mucho potencial.

Andalucía es una de las grandes despensas del mundo, ¿qué aporta a la cocina del restaurante?
Andalucía aporta el 80% de los productos, gracias a la diversidad que tenemos y a todos los productos que tenemos aquí, no necesitamos irnos fuera a buscarlos.

Sin duda la gastronomía es ahora mucho más global que hace años, ¿qué culturas podemos encontrar en la carta del restaurante?
Nos podemos encontrar cultura mexicana, no solo en los tacos que es muy fácil de encontrarla, si no por ejemplo en el pulpo que lo tenemos con un adobo que es peruano. Podemos encontrar Asia en varias recetas. Tenemos desde las pijotas fritas en tempura hasta el tartar. Son dos ejemplos de fusión con Andalucía, ya que en el tartar incorporamos el ajoblanco malagueño.

El Espejo cuentan con una trayectoria de 10 años de servicio ¿con qué momento te quedarías de este tiempo en el que habéis hecho disfrutar a los comensales?
Sin duda con el saber que los clientes vuelven, que vuelven a buscarnos, no solo los clientes de aquí, ahora con el COVID solo podemos atender a clientes de la zona, cuando vuelven los periodos festivos vuelven clientes de cada año, eso quiere decir que algo estamos haciendo bien.

Arrozúa lleva el cuidado de su producto por bandera, ¿qué le una a esta filosofía con vuestra cocina?
El hacer bien las cosas hace que repitas y aquí está la muestra, nosotros llevamos casi 15 arroces diferentes desde que conocemos Arrozua y siempre volvemos al mismo arroz o a la misma marca.

Andalucía cocina CON FUSION

Los mejores chefs
de Andalucía cocinando con los mejores productos andaluces.

Un proyecto de:

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Con la colaboración de:

Fundación Caja Rural del Sur

AAGT Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

Gourmedia

Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo

www.andaluciacocina.com

ANDALUCES COMPARTIENDO RECOGE 15.000 KILOS DE ALIMENTOS JUNTO A ALCAMPO

EL PROGRAMA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL IMPULSADO POR LANDALUZ, FUNDACIÓN CAJASOL Y FUNDACIÓN 'LA CAIXA' HAN ORGANIZADO EN UNA RECOGIDA DE ALIMENTOS EN SEIS DE LOS CENTROS QUE LA ENSEÑA TIENE EN ANDALUCÍA PARA AYUDAR A LAS FAMILIAS QUE MÁS LO NECESITAN

'Andaluces Compartiendo', el programa de Responsabilidad Social Empresarial impulsado por LANDALUZ, Fundación Cajasol y la Fundación 'la Caixa', ha organizado durante varios días una recogida de alimentos en seis de los centros de Alcampo en Andalucía.

Esta acción solidaria, enmarcada dentro de la campaña de promoción de alimentos regionales 'Andalucía Sabe', ha contado con la participación de más de 150 voluntari@s de distintas entidades sociales, consiguiendo recoger más de 15.000 kilos de alimentos destinados a paliar la situación económica y social tan complicada que ha surgido a raíz del impacto del virus COVID-19.

Así, en la provincia de Sevilla han participado las entidades EducAcciONG (destinado a Cáritas Montequinto, Catering Social La Casa de Todos y a las Hermanas de la Cruz de Sevilla) y Cooperación Internacional; en Cádiz, Comedor Virgen del Carmen, de Sanlúcar de Barrameda, y Voluntarios del Ayuntamiento de Jerez; en Granada, la Asociación Calor y Café; mientras que varias Cáritas Parroquiales de Marbella realizaron la recogida en el Alcampo de la localidad malagueña.

"La recogida que ha tenido lugar por segundo año consecutivo, ha permitido recoger más de 15.000 kilos de alimentos, destinados a mejorar la situación que muchas familias"

En esta ocasión, la recogida que ha tenido lugar por segundo año consecutivo, ha permitido recoger más de 15.000 kilos de alimentos, destinados a mejorar la situación que muchas familias están pasando motivado por la emergencia social que la pandemia del COVID19 está suponiendo.

Esta acción solidaria se ha desarrollado dentro de la campaña Andalucía Sabe, que Alcampo y LANDALUZ han organizado durante los meses de abril y mayo, y que durante más de veinticinco años han puesto en valor los alimentos de la tierra.

VIII TORNEO DE GOLF ANDALUCES COMPARTIENDO

COMO ES TRADICIONAL, FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE SEVILLA HA SIDO LA BENEFICIARIA DE ESTA NUEVA ACCIÓN DE ANDALUCES COMPARTIENDO CON UN DONATIVO DE 5.000 € EN PRODUCTOS

"Andaluces Compartiendo Marcas Andaluzas Solidarias", el proyecto de Responsabilidad Social Corporativa de la Fundación Cajasol, Fundación La Caixa y LANDALUZ, Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, ha organizado el octavo torneo de golf benéfico en el Real Club Pineda. Este torneo, se incluye dentro de las acciones de divulgación y promoción puestas en marcha por "Andaluces Compartiendo Marcas Andaluzas Solidarias" cuyo objetivo es ayudar a los más desfavorecidos, se organiza a beneficio de la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla, entidad a la que se donaron aproximadamente 5.000 euros en productos de primera necesidad.

Este evento social - deportivo es posible gracias a la gran cantidad de empresas que han querido participar en él, ayudando, de esta forma, a quienes más lo necesitan.

Andaluces Compartiendo®

Empleo · Igualdad · Educación · Solidaridad

Andaluces Compartiendo es la historia de todos, de los andaluces para los andaluces.

Donados más 400.000kg de alimentos a familias necesitadas que atienden más de 210 entidades sociales de Huelva, Cádiz, Córdoba y Sevilla.

Fundación Cajasol

Fundación "la Caixa"

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

¡Gracias!

COOSUR ORIGEN · YBARRA · INSTITUTO ESPAÑOL Perfumería y Cosmética desde 1903 · PULEVA · LA VIEJA FÁBRICA · Grupo Asal · acuario de sevilla global omnium

COVAP · Alcampo · La Española · FUNDACIÓN SEUR · Tragata · ARROZÚA el sabor de la tradición · FUNDACIÓN Cruzcampo

POSTRES montero · Panceliac · FUNDACIÓN LAMAIGNERE · Excelencia · Viñaverde · UBAGO

EMORENO · ALSUR · SAN MARTÍN DE PORRES Repostería · CAMPO RICO Del campo, lo más rico · Carrefour · bida farma · El Guijo

MARIBEL de Castilla · FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN · OBANDO · Coca-Cola European Partners · sanblas · Agerul · torre vequia · MAJAO POR CAZIPACHERÍA

ANETO 100% NATURAL · DON PEDRO · City Sightseeing · USISA · alfer · Nutribén · VICASOL

NUESTRAS EMPRESAS

NUESTRAS EMPRESAS

NUESTROS COLABORADORES

Tu Pausa Mediterránea

No hay nada que combine mejor con
un momento de tranquilidad que aceitunas Fragata.
El más exquisito sabor mediterráneo
que puedes disfrutar cómo y dónde quieras.

Nuevas Aceitunas Ecológicas

¡ Pruébalas !

www.fragata.es

PRODUCTOS VEGETALES

ALSUR

Conservamos LO MEJOR DE LA TIERRA

SOLA DE ANTEQUERA S.A.
Ctra. Córdoba-Málaga.
Km 520 29200
ANTEQUERA, MÁLAGA

www.alsurvegetales.com