

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía



Revista nº 80



Y BLANQUÍÍSIMOS, ESCOGIDÍÍSIMOS, RIQUÍÍSIMÍOS....

Auténtico Garbanzo Blanco Lechoso con "Indicación Geográfica Protegida ESCACENA"

Se presentan en saquitos de tela de medio, uno y dos kilos además de envases de Pet de medio y un kilo, Y para hosteleria en bolsas de cinco kilos.

garbanzoblancodeescacena.com

34. 24. 10.24. 10.24. 10.14. 10.14.

Escacena del Campo Huelva

Ctra. de la Estación, s/n.

T:: 959 423 211 / 959 423 222

F:: 959 423 161

info@garbanzoblancodeescacena.com

100% PLACER



Ε



Estimados amigos

Dicen que después de la tempestad llega la calma, y eso es lo que nos hubiera gustado vivir tras lo que parece es la recta final de la pandemia del COVID-19, pero la denominada 'tormenta perfecta" parece que nos pone un poco más complicada la tan ansiada vuelta a la normalidad.

Desde LANDALUZ siempre hemos defendido que la estabilidad es el contexto perfecto para poder desarrollar nuestra actividad empresarial y poder ser más útiles y eficientes para nuestro

entorno. Es por este motivo que, la situación que estamos viviendo de inflación, subida de costes en materias primas, costes de insumos necesarios para la actividad, etc. A la que se ha sumado la lamentable guerra en Ucrania, cubren el futuro de un velo de incertidumbre que para nada ayuda a las empresas. Nuestro planteamiento, seguir trabajando y trabajando para salir de esta situación lo más fortalecidos posible y seguir ayudando al sector agroindustrial desde la Asociación.

Es necesario para afrontar este escenario contar con la colaboración de todos los eslabones de la cadena alimentaria. Al igual que durante el período más duro de la pandemia del Coronavirus, todos los actores hicimos esfuerzos para salir adelante, ahora es fundamental este trabajo entre los distintos eslabones para poder amortiguar los efectos que estos cambios están produciendo en nuestro día a

Como decía al principio de este editorial, desde LANDALUZ seguiremos trabajando y trabajando. Poniendo en marcha nuevas iniciativas que brinden oportunidades de negocio para nuestros asociados y reforzando la actividad que venimos desarrollando durante estos años en favor de la promoción de los productos de nuestra tierra.

Así, de la mano de las principales cadenas de distribución de nuestra región, nación y mercados de interés, seguiremos llevando el valor de nuestros alimentos hasta las cestas de la compra de los consumidores. Además, seguiremos apostando por la creación de sinergias empresariales a través de nuestra presencia en las principales ferias del

sector a nivel nacional e internacional así como mediante la organización de eventos de gran interés para la industria alimentaria y todos los agentes relacionados con el sector.

Este 2022 vamos a disfrutar de una nueva edición de Andalucía Cocina. Bajo el título Lo de siempre, como nunca, vamos a conocer una serie de platos de nuestra cultura gastronómica y cómo han evolucionado hasta la cocina de hoy en día. Para ello, hemos contado con productos de un primerísimo nivel y con cocineros

reputados de nuestra tierra que han elaborado auténticas maravillas que pronto podremos disfrutar en un nuevo libro y que, poco a poco, vamos degustando a través de nuestras redes sociales. Desde aquí os quiero animar a que sigáis nuestros perfiles de Andalucía Cocina para conocer mucho más de nuestra gastronomía y de nuestros alimentos.

Un año en el que esperamos seguir aunando esfuerzos a través de nuestro programa de Responsabilidad Social Empresarial, Andaluces Compartiendo, ya que sin las empresas que participan y confían en este programa, no podría ser una realidad. Y es que quiero agradecer desde estas líneas la colaboración constante de las empresas que han permitido un 2021 de récord, superando los 500.000 kilos de alimentos donados a quienes más lo necesitan a través de esta cadena de solidaridad tan nuestra.

Gracias, por supuesto, a Fundación Cajasol y Fundación Bancaria La Caixa por hacer posible que este programa, tras nueve años, sea un referente en la RSE de Andalucía.

Recibe un fuerte 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

Dña. Carmen Fernández Cárdenas

I ANDAI UZ

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 · 2° D

41013-Sevilla

Móvil: 609 248 474

amuniz@iberpresscomunicacion.com www.iberpresscomunicacion.com

SUMARIO

MARISCO

32



PRODUCTOS PESQUEROS

Las joyas del mar tienen sabor andaluz



NOTICIAS ASOCIADOS

Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ



ASOCIADOS

Nuevas incorporaciones

LANDALUZPRODUCTORES FRUTOS SECOS SAN BLAS





Restaurante ReComiendo

PERIKO ORTEGA

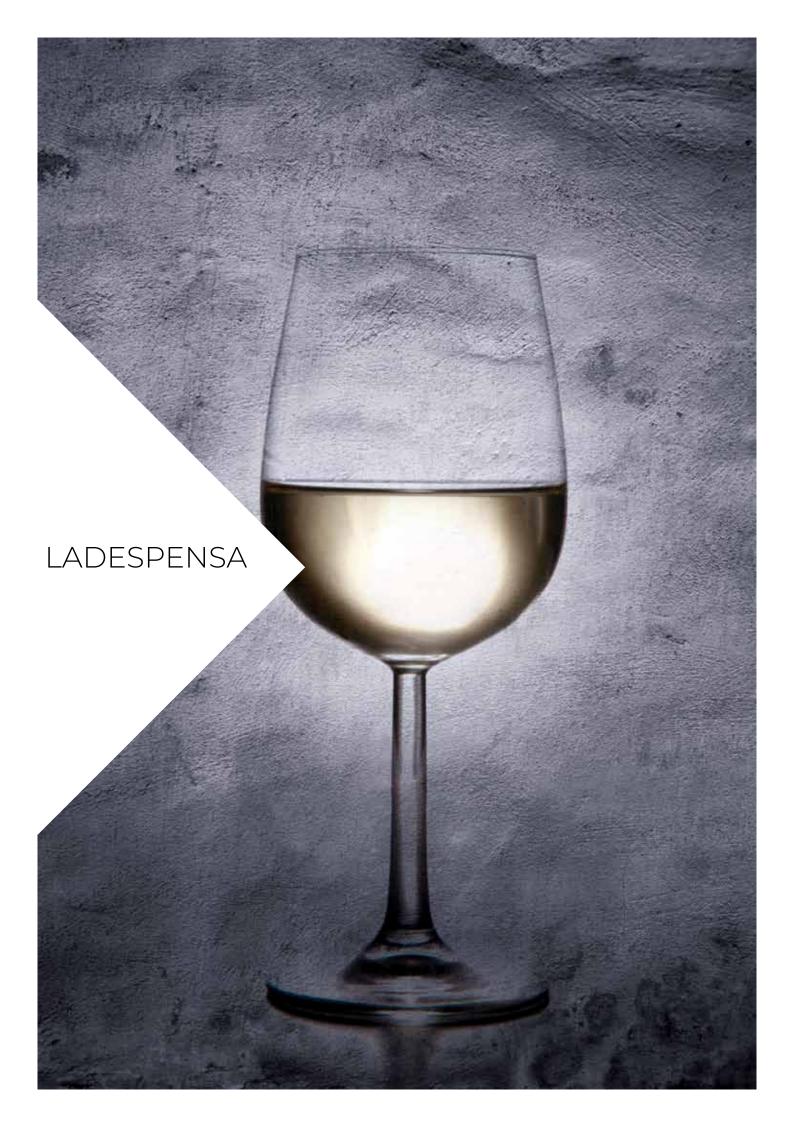


ANDALUCES COMPARTIENDO

Andaluces Compartiendo supera récords y cierra 2022 superando los 500.000 kilos donados



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



CARMEN LAFFÓN CEDE UNA DE SUS OBRAS PARA VESTIR AL VINO MÁS EMBLEMÁTICO DE BARBADILLO

LA EMPRESA DJ SEMICONSERVAS, A TRAVÉS DE SU MARCA DELGADO LANZA UN NUEVO FORMATO DE BOQUERONES

La empresa D.J. Semiconservas, nace como sociedad en febrero de 2001, pero el inicio de la actividad se remonta a 1990, con el buen hacer de una saga familiar, que ya cuenta con una segunda generación al frente de la empresa. A día de hoy la empresa sigue innovando para ofrecer al mercado productos novedosos.

Actualmente, la empresa con su marca Delgado, ha ampliado su gama de productos con el lanzamiento de una nueva referencia de boquerones en vinagre, cuya cobertura es con aceite y mezcla de pimentón dulce y pimienta.

El mismo se caracteriza por ser muy novedoso, y además esta destinado para el canal Retail y tiendas de conveniencia.

www.djsemiconservas.com



La bodega sanluqueña saca al mercado tan solo mil botellas de Castillo de San Diego edición Bicentenario cuya etiqueta reproduce un dibujo de Carmen Laffón, Premio Nacional de Artes Plásticas.

La pintora Carmen Laffón, hija predilecta de Andalucía, Medalla de Oro de Sanlúcar y Sevilla, gran amiga de la familia, presta como etiqueta una obra dibujada a carboncillo de una de las cepas de su viña en su residencia de La Jara frente al Coto de Doñana.

Esta obra se refleja en la etiqueta con la finalidad de 'vestir' la botella en el año de la conmemoración del bicentenario de la bodega sanluqueña.

Además, el collarín de la botella se inspira en la presentación de los primeros años de Castillo de San Diego, en el que se contaba el origen de dicho vino con la siguiente frase: "1883 es el año en el que, por primera vez, aparece recogido en nuestros archivos bajo el nombre, vino Blanco del Castillo, el vino que se elaboraba cada vendimia. En 1975, lo embotellamos por primera vez, bajo la marca Castillo de San Diego".

www.barbadillo.com



HACIENDA GUZMÁN LANZA HG V CENTENARIO, UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA QUE CONMEMORA LOS 500 AÑOS DE TRADICIÓN ACEITERA DE LA HACIENDA

Hacienda Guzmán lanza al mercado un producto que rememora sus orígenes, HG V Centenario, una edición especial que conmemora los 500 años de historia aceitera de la Hacienda Guzmán y su incorporación a las rutas comerciales desde América y Asia. HG V Centenario es un exquisito aceite de oliva virgen extra coupage elaborado con una selección de las mejores variedades de aceitunas



cosechadas y molturadas en la propia Hacienda Guzmán. Se comercializará en botellas de 500 ml.

Martín Berasategui, embajador de Hacienda Guzmán, es el padrino de este exclusivo aceite de oliva virgen extra: "HG V Centenario marca la diferencia por su equilibrio entre su amargor, frutado y picor. Es un aceite con mucho garrote y complementario con el resto de gama de productos de Hacienda Guzmán".

www.haciendaguzman.com



COOSUR LANZA SU ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA IGP JAÉN

Coosur está ligada al origen y a la provincia de Jaén, unión que se refuerza con la adhesión de Coosur a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Jaén y el lanzamiento de su aceite de oliva virgen extra Coosur IGP Jaén. Esta es la primera IGP de aceite de oliva virgen extra reconocida por la Unión Europea, un aval de excelencia tanto a nivel nacional como internacional.

Este aceite de oliva virgen extra es un coupage, cuya base principal es la variedad picual, la más característica de Jaén, y que resulta muy diferencial por acompañar a la picual otras seis variedades.

Coosur IGP Jaén entra dentro del sistema de control de calidad Coosur Triple 3Xtra, por el que la marca se compromete a ofrecer un extra en calidad, con exigencias un 20% por encima de lo que exige la legislación, un extra de sabor, con certificados de cata de expertos catadores y un extra de origen, con una minuciosa descripción de la trazabilidad.

www.coosur.com



RECETAS CON VINAGRE, NACE LA NUEVA WEB DE RECETAS DE ACETARIA

Acetaria crea una nueva web exclusiva sobre recetas en las cuáles predomina el uso del vinagre. La empresa pone a disposición de los consumidores las mejores recetas que se pueden elaborar con este magnífico ingrediente saludable, delicioso y muy aromático.

El vinagre potencia el sabor de todos los platos, el mismo es ideal para recetas saladas, pero también para recetas dulces. En su página web se pueden encontrar recetas de todo tipo además de aprender a utilizar cada tipo de vinagre ya que cada uno tiene un sabor especial que no le dejará indiferente.

Desde Acetaria, siguen innovando para ofrecer un producto de calidad superior en todas sus variantes.

www.acetaria.es

BODEGAS DELGADO PRESENTA SU NUEVO ESPUMOSO "LA CASUALIDAD DE LEMONIER"

Bodegas Delgado presenta el primer espumoso producido en Puente Genil, uniendo la llegada del famoso ingeniero, Leopoldo Lemoniere, y su curiosidad natural por descubrir y aprender nuevas cosas, con la "curiosidad" que ha unido a la bodega a la hora de investigar e innovar para desarrollar este nuevo espumoso.

La Casualidad de Lemonier es un vino espumoso brut nature de color amarillo pajizo con un rosario de finas burbujas de calidad que conforman en la superficie una bonita corona que denota la crianza en botella sobre las lías durante 12 meses.

El diseño de la etiqueta está fundamentado sobre la figura de Lemonier, sobre él se han creado una serie de ilustraciones siempre en actitudes relacionadas con la curiosidad sobre el vino, buscando así despertar también la curiosidad del consumidor.

El estilo de las ilustraciones es tipo grabado "engraving" donde

el detalle toma importancia creando un grabado romántico que sitúa y ambienta en la época junto al personaje. El diseño ha sido realizado por el estudio Al Margen Branding & Packaging.

www.bodegasdelgado.com



TORTAS ANDRÉS GAVIÑO Y LA CADENA DE SUPERMERCADOS DIA CIERRAN UN ACUERDO COMERCIAL PARA LA DISTRIBUCIÓN EN ANDALUCÍA DE LAS CONOCIDAS TORTAS DE ACEITE

TRAS 170 AÑOS LA GUITA RENUEVA SU IMAGEN

El reto era evolucionar la imagen de La Guita manteniendo sus señas de identidad. Evolución, no significa romper con el pasado, sino de mejorar lo ya existente. El peso de la responsabilidad, al ser guardianes de la historia de la manzanilla, ha hecho que desde La Guita se hayan cuidado con esmero y mucho mimo todos los detalles. Se puede afirmar con rotundidad que La Guita se ha adaptado al presente, conservando su esencia y personalidad sin alterar la calidad del gran vino blanco que sin ningún género de duda es.

La Guita presenta su nueva imagen, una imagen actual, moderna y acorde a la gran calidad de esta manzanilla 100% sanluqueña. El nuevo diseño de La Guita tiene como objetivo mostrar una imagen estilizada y joven de apariencia más moderna potenciando los elementos y rasgos que

la hacen única.
Busca transmitir una imagen atractiva, potente y apetecible al consumidor acorde a la categoría de los grandes vinos blancos.
www.grupoestevez.es

Tortas Andrés Gaviño es una empresa familiar con una tradición centenaria en la elaboración de dulces tradicionales de Sevilla, entre ellos sus conocidas Tortas de Aceite. Las mismas ya se pueden encontrar en los establecimientos de supermercados DIA.

Todos sus productos son elaborados exclusivamente con Aceite de Oliva Virgen Extra, usando ingredientes naturales y de origen vegetal, prescindiendo de cualquier colorante o conservante artificial.

La especialidad de Andrés Gaviño no podría ser otra que las tortas artesanales, hechas a mano, una a una. Por eso no hay una torta igual a otra. Esta laboriosa preparación es otra de sus señas de identidad, imprescindible para conseguir la textura fina y ligera que ha dado tanto prestigio a esta marca.

www.tortasaceite.es



DOMPAL FORMA PARTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

Los jamones de bellota 100% ibéricos de Dompal están protegidos por la DOP Jabugo, ya que son elaborados en las bodegas-secadero siguiendo los métodos de curación artesanal de la mano de sus expertos jamoneros.

La alimentación del cerdo es la clave de su sabor y, por supuesto, de su calidad; formar parte de la DOP Jabugo garantiza total transparencia en este aspecto y ofrece total confianza a la hora de elegir un buen jamón.

www.dompal.es





NATURALMENTE, USISA



El litoral andaluz está caracterizado por tener una rica variedad de pescado azul con propiedades organolépticas únicas, formando parte del patrimonio amplio patrimonio. Además, si éste se trabaja en buenas manos se obtiene un producto de máxima calidad, como es el caso de USISA, que desde Isla Cristina llevan a cabo procesos tradicionales de conservación natural del pescado para llevar a tu mesa lo mejor de las costas andaluzas.

Uno de los productos de mayor reconocimiento en esta conservera y en las costas andaluzas es la caballa, presentada desde USISA en diferentes formatos y coberturas para satisfacer a todos los paladares.

El pasado mes de febrero se lanzaron al mercado los filetes de caballa al natural, con una cobertura formada únicamente de agua y sal. Este producto está dirigido a quienes buscan el sabor más auténtico de la caballa, con un bajo contenido en grasas y una fuente de proteínas de alto valor biológico.

www.usisa.com

PÉREZ BARQUERO PRESENTA BRUT NATURE G1, EL ESPUMOSO CON ALMA DE GENEROSO

La colaboración entre la empresa Pérez Barquero y el Grupo de Investigacion Vitenol, de la Universidad de Córdoba, permite avanzar en la elaboración de nuevos vinos espumosos con las variedades de uva y levaduras autóctonas de la DOP Montilla-Moriles -todo un reto tecnológico - y con un vino generoso viejo como licor de expedición.

Pérez Barquero BRUT NATURE G1 es fruto de una larga experiencia de I+D+i en colaboración con el grupo Vitenol de la Universidad de Córdoba.

Se ha logrado realizar la segunda fermentación en botella con levadura autóctona de velo de flor, innovadora y bautizada como G1,

aislada en la primera mitad de los años 80 y originaria de Bodegas Gracia (grupo Pérez Barquero).

Elaborado con vino base de uva Pedro Ximénez, procedente de los mejores pagos de Albarizas de la Sierra de Montilla, y licor de expedición de vino generoso viejo.

Un espumoso genuino y diferente, con alma de generoso, de Producción Limitada.

www.perezbarquero.com





LA CREMA DE VERDURAS FRESCAS, UNA NUEVA DELICIA DE MAJAO

Majao presenta su nuevo producto, la crema de verduras frescas. La misma es elaborada con las mejores verduras del mercado. La empresa ha intentado que su receta sea equilibrada, suave, agradable y de un gusto sensacional.

Con un 61% de verduras en su contenido, una de las más altas del mercado, hace que la crema de verduras frescas tenga un muy adecuado valor calórico.

Según los test internos, debido a sus cualidades organolépticas, gusta mucho a todos; especialmente a los niños.

Las cremas de verduras frescas no contiene gluten para que todos podamos disfrutar de un sabor pleno y entrañable.

www.majao.es

HACIENDA GUZMÁN LLEVA A CABO UN CAMBIO DE IMAGEN EN TODA SU GAMA



El lanzamiento al mercado de HG V Centenario viene acompañado de un cambio de imagen de toda la gama de la marca, que presenta un cambio de diseño, en vidrio, resultando unas botellas más sostenibles, opacas, lacadas, con un diseño más ergonómico y ligero, que protege al aceite de sus tres grandes enemigos: el calor, la luz y el oxígeno, y con un tapón de rosca irrellenable que evita fugas.

Con ello, Acesur ha querido dar un cambio de imagen a toda la gama para de esta manera conseguir un diseño único y diferencial.

www.haciendaguzman.com



UN EXTRA DE SUR EN TU VIDA

Coosur, aceite de oliva virgen extra de máxima calidad, trae toda la luz, energía e intensidad del sur a tu cocina.





LÁCTEOS COVAP LANZA UN NUEVO ENVASE COMPUESTO EN UN 89% POR MATERIALES DE ORIGEN VEGETAL EN SU APUESTA POR LA SOSTENIBILIDAD



Lácteos COVAP en su apuesta por la sostenibilidad y dentro de su modelo estratégico lanza un nuevo envase de 1 litro más sostenible que sustituye capas de plásticos presentes en el tapón y en el brik por un revolucionario polímero vegetal con base de caña de azúcar. Esta innovación supone un nuevo concepto de envase

elaborado en un 89% por materiales renovables de origen vegetal reduciendo así hasta un 33% la huella de carbono respecto al formato anterior.

Para transmitir un origen más natural, este nuevo packaging estrena imagen, más fresca con un diseño mejorado en toda la gama de leche y en el que explica al consumidor de una forma más visual y cercana el modelo agroalimentario único de la Cooperativa.

www.covap.es

GRANADA LA PALMA LANZA UNA NUEVA LÍNEA DE V GAMA PREMIUM

Granada La Palma vuelve a sorprender en el lineal con su nueva línea de V Gama Premium, fomentando una alimentación sana y sostenible con el futuro del planeta. Sus cremas de verduras La Parcela® contienen el sabor y la naturalidad de sus mejores vegetales, presentadas en un cómodo formato de 750 mililitros, con un diseño moderno que ensalza el origen andaluz de este producto, inspirado en los valores de la dieta mediterránea. Muy pronto, la empresa reforzará su estrategia con nuevos productos elaborados que aportarán buena nutrición, originalidad, bienestar y comodidad, siempre con ese sello de calidad andaluz que les hace sentirse tan orgullosos del talento de esta tierra.

www.granadalapalma.com





YBARRA SE EMBARCA EN EL JUAN SEBASTIÁN DE ELCANO CON SU VIRGEN EXTRA Y VINAGRE DE JEREZ "ESPECIAL V CENTENARIO"

En conmemoración del 5° Centenario de la Primera Vuelta al Mundo, Ybarra ha desarrollado una edición limitada "V Centenario" compuesta por un aceite de Oliva Virgen Extra Gran Selección y un vinagre de Jerez Reserva que se embarcó en el buque escuela "Juan Sebastián de Elcano" para estar presente durante su travesía por 8 países y 12 ciudades alrededor del mundo

El buque zarpó de Cádiz el pasado sábado 12 de febrero y visitará puertos españoles, europeos, caribeños e incluso visitará Cabo Verde, última escala de Elcano antes de regresar a España en 1522 completando la primera circunnavegación de la historia.

Tanto el aceite de oliva Virgen Extra "Elcano" como el vinagre de Jerez "Magallanes", ambos personalizados con iconos de la hazaña marítima, y enmarcados dentro del acuerdo de colaboración de Ybarra con la Fundación Nao Victoria.

www.ybarra.es

LA EMPRESA URSAONENSE OLEICO PALLARÉS EN COLABORACIÓN CON EL ARTISTA LOCAL, MIGUEL ÁNGEL DÍAZ REYES, LANZA AL MERCADO UN ESTUCHE DE ACEITES PREMIUM MONOVARIETALES

El estuche está compuesto por una botella de hojiblanca cosecha temprana de 500 ml y una de aceite picual en envero del mismo formato. El packaging ha sido diseñado como una propuesta que reinterpreta el logotipo de la marca y que proyecta la identidad y la energía vital de su director-gerente Álvaro Pallarés.

La obra pictórica que da forma al estuche de Herriza de la Lobilla, ha sido realizada mediante técnica acrílica con un amplio abanico cromático que engloba los colores de las distintas especies botánicas del espacio natural (jara, romero, lavanda...). Destaca entre los colores de la pieza, la utilización del dorado como representación del producto principal que da sentido a la propuesta: el aceite de oliva virgen extra.

Una imagen fresca, con un gran impacto visual que pretende captar la atención del



espectador trasladando las sensaciones sensoriales que produce el consumo del aceite.

www.lalobilla.es

SAN BLAS APUESTA POR ENVASES 100% RECICLABLES PARA SUS FRUTOS SECOS



En su continuo avance hacia procesos de producción y distribución más sostenibles, Frutos Secos San Blas impulsa ahora nuevos envases más sostenibles y ecológicos.

En esta apuesta decidida por la sostenibilidad, San Blas ha comenzado a usar envases 100% reciclables para distribuir por toda la geografía española e internacional sus productos. Se trata de envases con atmósfera protectora, que de forma notable mejora la durabilidad y conversación del producto y lo mantiene más fresco por mucho más tiempo, un extremo que permite disfrutar del sabor de Frutos Secos San Blas durante mucho tiempo después de su envasado, y minimiza el uso de aditivos y conservantes.

www.frutossecossanblas.com

EL ESTUDIO DE LA
ORGANIZACIÓN DE
CONSUMIDORES Y
USUARIOS (OCU)
SITÚA DE NUEVO
A OLEOESTEPA
COMO EL MEJOR
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

El último estudio realizado por la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), recientemente publicado, sobre la calidad de los aceites de oliva virgen extra con mayor presencia en los lineales vuelve a situar a Oleoestepa como el de mayor calidad del mercado.

Para la realización de este estudio la OCU ha tomado 39 referencias de las principales marcas del lineal de aceites de oliva virgen extra, sometiéndolos a un análisis físico-químico y sensorial y a una evaluación de la información aportada en sus etiquetas.

Se trata de un estudio que la OCU realiza periódicamente habiendo sido



las ediciones anteriores en los años 2003, 2007, 2012 y 2018. En todas ellas Oleoestepa obtuvo el primer puesto en el ranking de calidad entre los aceites de oliva virgen extra de mayor presencia en los lineales del mercado nacional.

Este nuevo reconocimiento de la OCU viene a consolidar el modelo productivo cooperativo de Oleoestepa basado en la búsqueda de la máxima excelencia y en un aceite

de oliva virgen extra donde prima la calidad y la sostenibilidad por encima de la cantidad, situándose como productor cooperativo líder de aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

www.oleoestepa.com

BODEGAS
BARBADILLO
CLAUSURA LA
MUESTRA DE ARTE
CONTEMPORÁNEO
CIRCUMNAVIGATIO
CON GRAN ÉXITO
DE ASISTENCIA Y
CRÍTICA

El Salón Don Benigno de Bodegas Barbadillo ha sido el lugar elegido para clausurar la exitosa exposición de arte CIRCUMNAVIGATIO, un homenaje de la conmemoración del Quinto Centenario de la Primera Vuelta al mundo, desde una óptica actual y moderna.

Esta exposición puso su broche final

con la clausura donde asistió Manuel Barbadillo, presidente de Bodegas Barbadillo

El acto contó con la actuación del multiinstrumentista y saxofonista José Joaquín Aroca Amorós que interpretó la pieza "Frente al mar".

Además, en este evento se hizo entrega por parte de Antonio Mejías, uno de los organizadores y coordinadores de la muestra, del



tríptico '200' por el Bicentenario de la bodega.

Bodegas Barbadillo ha querido sumarse con esta exposición a la conmemoración de la gesta de Magallanes y Elcano, contextualizándola en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda y, por supuesto, con la conmemoración del Bicentenario de Bodegas Barbadillo.

www.barbadillo.com



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. Aceitunas Aliñadas ¡Originales y deliciosas!





JOYAS ENOLÓGICAS DE BARBADILLO SUBASTADAS POR CHRISTIE 'S EN LONDRES

Un total de siete 'tesoros' de Bodegas Barbadillo fueron subastados en Londres por la prestigiosa casa de subastas Christie 's. Las joyas enológicas se dividían en dos 'lotes' diferentes que crearon enorme expectación entre los amantes y coleccionistas de grandes vinos únicos, superándose todas las expectativas al rematarse los distintos lotes por encima de los precios de reserva y de salida.

En concreto se remataron por un total de 613 libras esterlinas (715 €) cuatro botellas de la Saca Estacional de Solear pasada en rama de 1999 denominada "Saca Releases" que correspondían a la primera vez que se elaboraba una saca estacional en el Marco de Jerez, que comprenden las cuatro estaciones: saca de primavera, verano, otoño e invierno.

La Manzanilla Solear Pasada en rama tiene sus inicios en 1999, año en el que Bodegas Barbadillo apostó por el embotellado de un vino 'En Rama', es decir, directamente de la bota a la botella. De esta forma se recuperaba la mejor de las tradiciones de Sanlúcar de Barrameda: la crianza biológica de largo recorrido.

www.barbadillo.com



MARISCOS CASTELLAR RETOMA SU PRESENCIA EN LAS PRINCIPALES FERIAS NACIONALES E INTERNACIONALES DEL SECTOR

La empresa alimentaria Mariscos Castellar, especializada en la elaboración y distribución de productos del mar, ha retomado su actividad de proyección exterior con una participación activa en las más importantes ferias nacionales e internacionales del sector.

Tras el fin de las restricciones de movilidad por el Covid-19 y el reinicio del calendario de eventos, la compañía ha reanudado su promoción exterior con la participación, un año más, en la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados (Conxemar), celebrada el pasado mes de Octubre en Vigo.

La empresa con sede en la localidad jiennense de Castellar ha continuado su acción de proyección, en este caso internacional, viajando a la ciudad alemana de Colonia donde se ha celebrado la feria líder en el mundo para la industria de alimentos y bebidas, Anuga 2021.

www.mariscoscastellar.com

PANADERÍA OBANDO VOLVERÁ AL SALÓN GOURMETS EN 2022

La marca utrerana Panadería Artesana Obando ya ha confirmado que asistirá el próximo mes de abril al 35° Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad más grande de Europa, que se celebra cada año en el palacio de exposiciones de



IFEMA Madrid, donde se reúnen las principales marcas del sector para presentar sus novedades y productos más destacados a otros profesionales nacionales e internacionales del mundo gastronómico.

www.panaderiaobando.com

ACEITES MAEVA, UNO DE LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA SEGÚN LA OCU

Aceites Maeva, empresa familiar fundada en 1930, y una de las líderes en envasado de aceites de oliva virgen extra se caracteriza por su innovación y tradición. En esta ocasión la OCU sitúa a Aceites Maeva entre los mejores aceites de oliva virgen extra del mercado en su formato 1L

PET, destacándolo como compra maestra gracias a su relación calidadprecio. Con una puntuación de 84 sobre 100 encabeza la lista del análisis de este año donde se han tomado muestras de los 39 AOVES principales del mercado.

El éxito de Aceites Maeva radica en la calidad de todos sus productos que, desde hace años, se pueden encontrar en las principales superficies comerciales de todo el mundo. Siendo su aceite de oliva virgen extra, la estrella de la compañía y uno de los productos más demandados por los consumidores. Además, en los últimos meses la empresa ha ganado varios premios internacionales como los JOOTA AWARDS, OLIVE JAPAN, entre otros. También forman parte del TOP10 de la guía EVOOLEUM con el producto Maeva Toro.

www.aceitesmaeva.com





PAOLA MEDINA, ENTRE LAS SEIS ENÓLOGAS MÁS DESTACADAS DE ESPAÑA SEGÚN LA REVISTA DECANTER



Bajo el título "Las mujeres que lideran el camino dentro del vino español", la revista Decanter, una de las más prestigiosas del mundo dentro del sector del vino, ha seleccionado a las que considera las seis enólogas más destacadas de nuestro país. Entre ellas se encuentra Paola Medina, enóloga de Bodegas Williams & Humbert.

Además, cabe recordar que en 2018 esta misma publicación seleccionó a Paola Medina entre los 10 enólogos más importantes de España y cuyo trabajo estaba cambiando por completo el panorama del vino en nuestro país.

La innovación más extraordinaria llevada a cabo por Paola Medina hasta ahora es la idea del Fino de añada, sustituyendo el tradicional sistema de Criaderas y Soleras (en el que vinos jóvenes y maduros se mezclan para mantener la consistencia del Jerez a lo largo del tiempo) por el sistema de crianza estática.

www.williams-humbert.com

EL PRESIDENTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA VISITA LAS CENTENARIAS BODEGAS BARBADILLO

Manuel Barbadillo Eyzaguirre, presidente de Bodegas Barbadillo, el director general de la bodega sanluqueña, miembros del consejo y del comité de dirección recibieron en sus bodegas de Sanlúcar de Barrameda al presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla, con motivo del bicentenario de la bodega de la que es, además, miembro del comité de honor.

Tras un año de conmemoraciones, dentro de las



posibilidades que el COVID ha permitido, la presencia del presidente de la Junta de Andalucía supone uno de los actos principales de la conmemoración de los 200 años de una bodega pionera desde sus inicios cuando lanzó la primera manzanilla embotellada del mundo bajo la marca Pastora.

www.barbadillo.com



EL CONSEJERO JUAN BRAVO VISITA LAS INSTALACIONES DE GRUPO YBARRA EN DOS HERMANAS

El consejero de Hacienda y Financiación Europea de la Junta de Andalucía, Juan Bravo, ha visitado las instalaciones de Ybarra Alimentación en Dos Hermanas (Sevilla) acompañado por Francisco Javier Ramírez, director general de la Agencia Andaluza de Energía; Antonio Gallego, presidente de Grupo Ybarra; Íñigo Afán de Ribera, presidente de Hijos de Ybarra; Diego Gallego, presidente de Grupo MIGASA y por Francisco Viguera, director general de Grupo Ybarra.

El consejero ha mantenido una reunión privada con los directivos de la empresa y, posteriormente, ha recorrido la planta y conocido de primera mano una de las instalaciones agroalimentarias más modernas del mundo, diseñadas para respetar el entorno de manera sostenible y en las que se producen y envasan productos de marcas líderes como Ybarra, La Masía o Musa.

www.ybarra.es

Lácteos COVAP

Tu leche de siempre, la de aquí.







AHORA CON UN





lacteoscovap.com





ACESUR Y FUNDACIÓN CRUZCAMPO RENUEVAN SU ACUERDO DE COLABORACIÓN



Acesur y Fundación Cruzcampo renuevan un exitoso acuerdo de colaboración que se prolonga por más de una década, en la que la empresa aceitera ha apoyado con sus productos y aportando su conocimiento del aceite de oliva a los alumnos de los programas de formación y empleo en hostelería que impulsa la fundación.

Ahora, además, Acesur contribuye en la dotación de becas Talento Cruzcampo facilitando que un joven con dificultades económicas participe en la segunda edición de este curso, accediendo a las oportunidades de aprendizaje e inserción laboral que ofrece Fundación Cruzcampo.

La firma del convenio la llevaron a cabo Álvaro Guillén, consejero de Acesur, y Regla Bejarano,

directora de la Fundación Cruzcampo.

Acesur continúa apoyando al sector hostelero, tan perjudicado por cierres y restricciones durante los últimos meses, brindando formación a sus profesionales además de ofreciendo facilidades para que pudieran continuar con su actividad.

www.acesur.com

LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN ENTREGÓ EN NOVIEMBRE LOS GALARDONES DE LA SEGUNDA EDICIÓN DE SUS PREMIOS AL DESARROLLO DEL SECTOR OLIVARERO EN LA HACIENDA GUZMÁN

La Fundación Juan Ramón Guillén, con la colaboración de la Caja Rural de Jaén, Coosur y EIT Food tuvieron lugar en la sede de la entidad, la Hacienda Guzmán. Los galardones tienen como objetivo reconocer aquellas iniciativas que contribuyen al desarrollo y mejora del sector olivarero y a su puesta en valor. Se pretende así dar visibilidad a los profesionales vinculados a un sector estratégico en la economía española y andaluza.

Los premios cuentan con tres categorías de ámbito nacional: Premio al Joven Agricultor, otorgado por la Caja Rural de Jaén; Premio a la Innovación

Rural Olivarera, otorgado por Coosur; y Premio a la Trayectoria Profesional, con una mención especial. En cuanto a la nueva categoría de ámbito europeo, denominada New Business Ideas Transforming the



Olive Value Chain Award, está dirigida a startups y pymes que trabajan a lo largo de la cadena de valor del sector olivarero en el sur de Europa el premio es otorgado por EIT Food.

www.fundacionjrguillen.com

LAS FUNDACIONES JUAN RAMÓN GUILLÉN Y RANDSTAD DESARROLLAN CON ÉXITO SU PRIMERA FORMACIÓN DE MAESTRO DE ALMAZARA Y ESPECIALISTA EN CATA DE AOVE





Un total de 11 jóvenes, vecinos de La Roda de Andalucía (Sevilla), han concluido satisfactoriamente el primer curso de formación de maestro de almazara y especialista en cata de aceite de oliva virgen extra puesto en marcha por el programa Solidarios Coosur.

La iniciativa, desarrollada conjuntamente por las fundaciones Juan Ramón Guillén y Randstad con la colaboración del Ayuntamiento del municipio, tiene como objetivo mejorar la empleabilidad de los vecinos en situación más vulnerable e incrementar la capacitación de los trabajadores del sector olivarero. Esta experiencia piloto ha resultado un éxito, finalizando con la contratación de dos de los alumnos en la almazara de Acesur en la localidad.

El curso se pone en marcha con el fin de profesionalizar una figura que tradicionalmente se ha desarrollado con los conocimientos transmitidos verbalmente de generación en generación. Así, los alumnos han recibido formación sobre el sector aceitero y el proceso de obtención del aceite de oliva, así como de especialización en cata de aceite de oliva virgen extra.

www.fundacionjrguillen.com



Antonio Álvarez Jamones es una empresa familiar ubicada en Trevélez, Andalucía, que emplea los métodos artesanales y tradicionales de siempre para la curación de sus jamones, amparados por la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) 'Jamón de Trevélez'.



JAMONES

ANTONIO ÁLVAREZ



En Antonio Álvarez han sabido respetar y mantener los procedimientos artesanales transmitidos desde hace casi dos siglos por varias generaciones de jamoneros expertos en la curación de forma natural sin aditivos, añadiendo a la carne de cerdo un único conservante, el más antiguo conocido por la humanidad, la sal marina

En Antonio Alvarez todo el proceso de secado, maduración y sudado del jamón se realiza de forma natural "a ventana abierta" aprovechando el clima frío y seco que regala el lugar donde se ubican todos sus secaderos, la falda del Mulhacén en pleno corazón del Parque Natural de Sierra Nevada.

Hoy en día hay muy pocas empresas que sigan practicando esta forma de curación "que no utiliza equipos de atmósfera protectora controlada ni aditivos artificiales". Lo que les convierte en una empresa de producción sostenible y alta gestión de calidad como así lo acreditan sus certificados IFS nivel superior he ISO 14001 Gestión Ambiental.

Antonio Álvarez produce



dos tipos de jamón que son auténticas joyas de la gastronomía andaluza.

Jamón de Trevélez amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) con curación entre 17 y 30 meses dependiendo del peso y la grasa de la pieza.

Jamón Ibérico de Bellota amparado por la Norma del Ibérico, procedente de cerdos criados en libertad y alimentados con bellota en el Valle de los Pedroches, con curación entre 3 y 5 años.

www.antonioalvarezjamones.com

FRUTAS Y HORTALIZAS

CAÑA NATURE

Caña Nature es una empresa fundada en 2019 con el objetivo de ofrecer al consumidor alimentos 100% naturales y mínimamente procesados. Por ello, en su oferta, actualmente se pueden encontrar productos como: gazpacho, salmorejo, guacamole, tomate rallado, salsa mexicana y pulpa de aguacate.

Todos los productos se someten a una pasteurización en frío por altas presiones, de esta forma se consigue mantener la vida útil entre 8 y 9 semanas manteniendo todas las propiedades del producto fresco, garantizando la máxima seguridad alimentaria y los mayores estándares de calidad ambiental.

Cada una de sus recetas trata de mantener la tradición de una elaboración artesanal, pero llevándolo a la industria alimentaria. El proceso de producción cuenta con 4 secciones: lavado y desinfección de materia prima, corte y triturado, envasado y por último procesado por altas presiones.

Caña Nature forma parte del Grupo empresarial La Caña, siendo su principal proveedor de materia prima, con más de 40 años de experiencia en la producción y comercialización de hortícolas con lo que es posible asegurar la trazabilidad de la materia prima, siendo esta de máxima calidad.

Entre las particularidades de sus productos destaca que todos son aptos para todos los consumidores, incluso para celíacos ya que en la planta de producción no cuentan



con ningún tipo de alérgenos. También, todos ellos están certificados como veganos y cuentan con una puntuación A en la escala de Nutri-score.



www.cnature.es



INDI Essences S.L. es una compañía española especializada en formulación y producción de bebidas, propietaria de la marca de refrescos orgánicos INDI&Co, Actualmente exporta a más de 31 países.



REFRESCOS ORGÁNICOS

INDI ESSENCES

INDI Essences S.L es una compañía que nació por la oportunidad de desarrollar nuevos conceptos en el mercado de las bebidas. Una vuelta a los sabores originales de la mano de los hermanos Mora-Figueroa, descendientes de una de las familias andaluzas más vinculadas al sector.

La actividad de INDI Essences S.L. se desarrolla en tres campos, destacándose en primer lugar la producción de la marca de refrescos ecológicos y artesanales INDI&Co. Un refresco único en el mundo por su proceso de producción, con una completa gama de sabores, multipremiada en los principales certámenes internacionales, entre los que destaca INDI Tonic Water que ha sido varias veces galardonada como la mejor tónica del mercado.

En segundo lugar, INDI Essences S.L. es especialista en la extracción de los aromas y esencias más puras a través de procesos artesanales, pero con un alto componente de innovación.

En tercer lugar, INDI Essences S.L. desarrolla una fuerte actividad exportadora, tanto de marcas propias como representadas, estando presente en más de 31 países de América, Europa y Asia.

Todos los productos de la compañía INDI Essences S.L. son comercializados en España por Casalbor Trade S.L.

www.indidrinks.com



CEREALES

IBEROQUINOA

iberoquinoa 🛭

Desde Iberoquinoa, donde forman y asesoran al agricultor en todo el proceso del cultivo, cuentan con más de 80 profesionales de la agricultura, con décadas de experiencia en el sector. La superficie total cultivada es superior a 5.000 ha., con un 60% en tierras de secano y un 40% en tierras de regadío.

La quinoa es un pseudocereal cuyos granos tienen un gran valor nutricional, superando a cereales como el trigo o el arroz. Con un alto contenido en proteínas completas y aminoácidos esenciales para el ser humano.

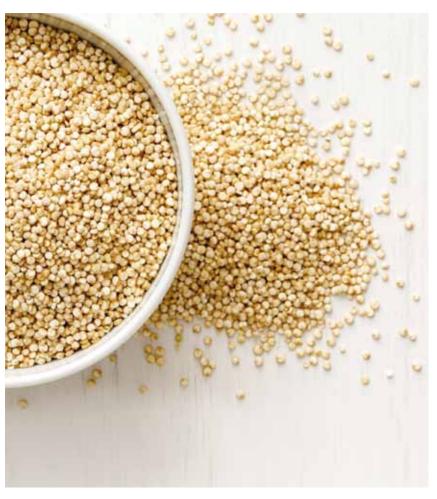
Cuentan con las instalaciones más punteras en las que se procesa exclusivamente quínoa en grano proveniente de sus campos, obteniendo un producto final listo para su consumo.

Su proceso se encuentra completamente automatizado y está integrado por la maquinaria más avanzada del sector, lo que nos permite obtener la máxima eficiencia. Además es una línea de trabajo totalmente aislada, impidiendo cualquier tipo de contaminación, ofreciendo un producto seguro para el consumidor.

www.iberoquinoa.com

Iberoquinoa es una empresa dedicada al cultivo de la quinoa. Investigan e implantan el cultivo de la quinoa en Andalucía. Seleccionando y desarrollando de forma natural sus propias variedades, adaptadas al territorio y al clima de las tierras donde la cultivan; Málaga, Córdoba y Sevilla.





PRECOCINADOS

EMFACAR

EMFACAR S.L. es una empresa familiar dedicada a la elaboración de productos precocinados y otros derivados de la acuicultura y la pesca.

Ubicados en Isla Mayor, en el entorno protegido de Doñana, EMFACAR S.L. Inició sus actividades en 1992. Fundada por Francisco Carnerero, una nueva generación da continuidad hoy en día a su tarea y objetivos. Un riguroso control de todo el proceso de producción y su apuesta por la innovación ponen de manifiesto la preocupación por la calidad y la satisfacción de las necesidades de sus clientes, para poner siempre en su mesa lo mejor de Doñana.

Su proceso de internacionalización dio comienzo con el cangrejo de río, de la variedad procambarus clarkii, un crustáceo que llegó a las marismas del Guadalquivir en los años 70, muy demandado frente a otras variedades por la calidad de su carne y que hoy constituye, junto con el arroz, una de las principales actividades económicas de Isla Mayor.

Un nuevo enfoque comercial para superar la estacionalidad de este producto y ampliar las cuotas de mercado les llevó a la diversificación, incorporando a la oferta una línea de precocinados basados en productos de la pesca (camarones, bacalao, merluza), incrementada día a día con nuevas incorporaciones, tortillitas de bacalao, pavías, adobo, bocaditos de verdura, buñuelos, bacalao dorado y ya, los más

recientemente los boquerones enharinados. Todo ello para dar una respuesta de calidad a una cada vez mayor demanda de productos que faciliten las tareas culinarias en el hogar y facilitar su apertura al exterior.













CÍTRICOS

DEKÚM



Derivados de kumquat, es una pequeña empresa familiar creada en 2006 por los hermanos Delgado. Situada en las faldas de Sierra Nevada a 10 km de la costa Tropical, en el término municipal de Vélez Benaudalla de la provincia de Granada. Esta situación les hace tener un clima singular e ideal para el cultivo de kumquat.

El kumquat es una variedad de cítrico, que tiene la peculiaridad de que la cáscara es dulce y se puede comer, pero su pulpa es ácida como la de un limón.

En sus fincas, apuestan por la calidad de sus productos, para ello los cultivos se encuentran bajo una estructuras de maya, con lo que consiguen que las plantas no estén castigadas por los agentes atmosféricos, en especial por el viento y a si consiguen un fruto de mayor

tamaño con una cáscara más gruesa, lo cual hace que sean más agradables a la hora de comerlos en fresco, todo esto lo hacemos con la certificación ecológica y global gap.

Bajo la marca comercial Dekúm, en su fábrica situada dentro de una de las fincas producen el kumquat confitado, el cual tienen durante un año macerando para que la intensidad del ácido se atenue y el azúcar se homogenice en todo el producto, con esto consiguen un producto equilibrado entre acidez, amargor y dulzor.

A partir de este kumquat confitado, realizan distintos tipos de productos como mermeladas, Chutney, etc., para aplicaciones en cocina, dado que al ser una naranja combina perfectamente con chocolate, yogur, queso, aguacate, bacalao y pato, entre otros. Además, en su página web muestran sugerencias de cómo utilizar el producto.

www.dekum.es

Cooperativa La Palma es una empresa de referencia en la producción y comercialización de tomate cherry y minivegetales de especialidad en Europa.

TOMATES Y MINIVEGETALES

COOPERATIVA LA PALMA



empresa hortofrutícola de referencia en Europa con liderazgo en la gama de Mini-Verdura, ofreciendo a sus consumidores una amplia variedad de tomate especialidad, pepino snack v minipimiento. Además de una línea de Subtropicales compuesta por chirimoya, aguacate, mango y pitahaya, en constante crecimiento durante los últimos años. El 90% de esta producción se comercializa en mercados internacionales, principalmente Centroeuropa, con más de 40 países entre los destinatarios de su variada y consolidada gama de vegetales premium.

Calidad, innovación y diferenciación forman el ADN

de Cooperativa La Palma. Su agricultura profesional escucha al consumidor, atendiendo sus gustos y preferencias, además de adaptarse con magníficos resultados a los desafíos globales con la premisa de la excelencia. Desafíos que hablan con rotundidad de sostenibilidad, consumo saludable, calidad alimentaria ready to eat o experiencia de consumo.

Desde sus inicios, hace casi

50 años, Cooperativa La Palma fija estrategia en dos conceptos claves: ofrecer una calidad óptima y la mejor experiencia de consumo. Lo consigue gracias a la profesionalidad de sus 710 agricultores y 1.200 trabajadores comprometidos. Más de 4.000 familias están vinculadas a esta Cooperativa, cuya esencia, calidad y carácter se extiende hasta el consumidor allá donde se encuentre.

www.granadalapalma.com



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







iGracias!

























































































Rafael Muela Rodríguez

Director Comercial de Mueloliva

El aceite de Venta del Barón lleva muchos años en nuestras despensas y nos gustaría saber cuál es su origen.

En la década de los 90 consideramos que había que darle una vuelta a lo que se estaba produciendo en la zona en aquel momento lo que más se vendía a nivel nacional era aceite de oliva 0,4 siendo este un aceite refinado. Pero veíamos que el virgen extra que ya se podía comprar desde hace mucho tiempo en los lineales necesitaba una vuelta de tuerca. Entonces en ese momento decidimos con las variedades dentro de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, en concreto hojiblanca y picuda sacar nuestro Venta del Barón.

En cuanto a olores y sabores, ¿cómo definirías el aceite de oliva virgen extra de Venta del Barón y que tipo de variedades son las que forman parte de este aceite?

Yo lo definiría como intenso, complejo y armónico. Estas características las aportan principalmente las variedades hojiblanca y picuda aunque mayoritariamente hojiblanca ya que es un aceite virgen extra muy potente con muchos aromas como hierba recién cortada y nos da una sensación picante que va en progresión siendo extremadamente



larga. La manera que nosotros tenemos de producirlo hace que al final de la campaña aún sea capaz de mantener su aroma y aprovechamos el año en función de cómo haya sido la calidad picuda, pues aumentamos o disminuimos el porcentaie. normalmente suele estar en torno a un 5% o un 15% de variedad picuda, es una variedad autóctona de la zona de Priego de Córdoba de difícil desprendimiento pero que ayuda a complementar el hojiblanca.

Sin duda, se cuida mucho el producto final y para llegar a él, ¿cómo es el proceso desde el cultivo hasta qué podemos tener el aceite en la botella de Venta del Barón?

Evidentemente nosotros empezamos con aceituna y con fincas que están dentro de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, algunas son fincas familiares y otras de agricultores colaboradores. Llevamos a cabo un seguimiento a la finca durante todo el año pero sobretodo durante los meses de Septiembre y primera semana de Octubre estamos muy encima del campo, ya que estos son unos de los momentos más críticos, es decir, cuándo empezar a recoger la aceituna. Para esas fechas ya hemos decidido que es el momento y empezamos a producirlo pero después por supuesto tenemos que mimar el producto en la fábrica.

El aceite de oliva tiene un problema y es que es un ladrón de olores entonces tienes que ser realmente impecable en la limpieza de la almazara antes de la molturación de un aceite de este tipo. Además, nosotros contamos con otra peculiaridad y es que evidentemente molturamos en frío, hacemos una primera extracción pero el proceso posterior a esa primera extracción es realmente singular ya que utilizamos tecnología antigua como es la decantación estática haciendo que en unos conos se precipite el agua vegetal y las impurezas para luego filtrarlo. Este no es el proceso habitual que hemos tenido hasta la fecha, es decir, ahora se limpia el aceite con una centrífugadora, pero nosotros quisimos dar un paso atrás con una decantación estática y un paso adelante filtrando el aceite a los 15 días de producción.

Hablamos de variedades como la aceituna picuda aquí en Córdoba, donde estáis bajo la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, ¿qué tiene este espacio que hace característico este aceite frente a otros tipos de aceite de oliva?

Bueno, en vino se llama Terroa, en este caso la Denominación de Origen aporta un clima continental ya que nos encontramos entre 650 metros sobre el nivel del mar y tenemos olivares aproximadamente a 1.000 metros. Evidentemente el clima es caluroso en verano y los inviernos se caracterizan por sus nevadas y temperaturas bajo cero. Todo lo que tenemos dentro de la Denominación de Origen y con lo que producimos Venta del Barón es secano y son olivos centenarios. Entonces todo esto ayuda, incluyendo la climatología y el tipo de tierra que tenemos a sacar estos aceites de oliva virgen extra tan intensos.

Sin duda, trabajáis para transmitir la esencia de un producto tan valorado como el aceite de oliva virgen extra, ¿cuál es vuestra filosofía?

Completamente, a mi personalmente lo que me preocupa de producir o de crear un aceite de Oliva Virgen Extra es la consistencia, es decir, en un momento determinado tu tienes un aceite de oliva virgen extra siendo capaz de sacar algo realmente espectacular con el fin de que sea disfrutado por los demás, con el objetivo de que puedas mantener una charla distendida sobre ese producto o con el fin de que sean capaces de alegrar un plato con nuestro aceite, pero debe de ser de manera continuada. A nosotros nos preocupa realmente que no seamos capaces de mantener ese aroma y esa potencia durante el tiempo suficiente, es decir, año tras año tenemos que sacar la misma calidad porque de esa manera también somos capaces de dar un producto que haga feliz a nuestros consumidores y a Periko también.



LAS JOYAS DEL MAR TIENEN SABOR ANDALUZ

A LA RIQUEZA NATURAL Y PAISAJÍSTICA DE ANDALUCÍA SE UNE INEXORABLEMENTE SU EXCELENCIA GASTRONÓMICA, EN DIVERSOS SECTORES, QUE VAN DESDE LA AGRICULTURA A LA GANADERÍA, PASANDO, POR SUPUESTO, POR EL PRODUCTO PESQUERO, CON SELECTOS PESCADOS Y MARISCOS

Uno de los alimentos que atesoran mayor reconocimiento a nivel nacional e internacional es el marisco. Aunque este producto alcanza sus máximas cotas de relevancia en la temporada navideña, el marisco andaluz es uno de los productos estrella de cada ocasión especial en familia, eventos y momentos en los que se quiere disfrutar de calidad gastronómica en la mesa.

Desde el punto más occidental

de nuestra costa hasta su extremo más oriental se obtienen cada día selectos productos pesqueros que llegan a numerosos destinos a lo largo y ancho del mundo.

Cada provincia guarda
peculiaridades que la hacen única
y productos que se convierten
en baluarte de su riqueza.
La diversidad de Andalucía
es seña de identidad de su
cultura y también de su oferta
agroalimentaria y gastronómica.

LUZ Y SABOR EN LA COSTA OCCIDENTAL

La gamba blanca de Huelva, por sí misma, define a la provincia. Reconocidas en todo el mundo, se identifican por su color rosado y claro. Además, al cocer la gamba, las deliciosas vetas que la dibujan se vuelven rojizas, color salmón, y destacan sus bigotes largos, que nos cuentan que es fresca y de calidad.

Pero este rincón del Océano





Marisco

Atlántico guarda otras muchas especies, como la cigala de Ayamonte, de carne jugosa, que se caracteriza por sus largas pinzas, su color anaranjado y manchas rojas, o las coquinas de Isla Cristina.

En la zona costera de Cádiz, cada producto es un tesoro: reina el camarón, el ingrediente estrella de las particulares tortillitas. Las ortiguillas y los erizos de mar son dos propuestas originales que abanderan el nombre de la provincia.

Destaca, además, Sanlúcar de Barrameda, que este año es Capital Gastronómica. Sus langostinos tigre, de calidad





suprema, se identifican por sus largos y fuertes bigotes o el color azulado de su cola.

En la Costa del Sol domina un molusco muy característico y propio de esta zona: la Concha fina de la Costa. Se trata de una almeja de notable tamaño, cuyas condiciones de su crianza natural permiten que degustarlas sea un placer. Prácticamente no hace falta añadirle nada para disfrutar de un sabor exclusivo.

LA COSTA ORIENTAL Y SUS MANJARES EXCLUSIVOS

Viajando hacia el Este, el mar del sur sigue regalando auténticos lujos para el paladar. En la costa tropical de Granada sobresale la quisquilla de Motril. Por el clima especial marcado por las montañas y el aire litoral este pequeño crustáceo guarda un carácter muy especial, que logra que gane gran consideración entre los visitantes y los consumidores, dentro y fuera de nuestras fronteras.

Y en la costa más mediterránea de nuestra Región triunfa la gamba roja de Garrucha, todo un emblema gastronómico en Almería. Su intenso color y su gran tamaño, en muchas ocasiones, son dos de sus singularidades más apreciadas.

"En la Costa del Sol domina un molusco muy característico y propio de esta zona: la Concha fina de la Costa. Se trata de una almeja de notable tamaño, cuyas condiciones de su crianza natural permiten que degustarlas sea un placer"



Marisco





Por su parte, la langosta de la Isla de Alborán es otro manjar que no escapa a la admiración de quienes buscan una experiencia culinaria. Su color va de un castaño-rojizo a unas tonalidades que oscilan entre el castaño y el violeta.

Como curiosidad, su exclusividad es tal, que solo se encuentra en la reserva natural de la Isla de Alborán, y solo tres barcos en el mundo tienen licencia para poder pescarla.

La riqueza culinaria pesquera de Andalucía continúa expandiéndose y llegando a cada vez más hogares. Y esto es posible gracias al trabajo incansable de las empresas productoras de marisco de Andalucía de un extremo a otro de la costa del sur, y que colman cada día nuestras lonjas de la mejor calidad.

Pero este producto selecto del que hacemos gala en Andalucía no solo se encuentra en las costas. Su calidad y recorrido es tal que llega hasta la tierra jienense, de la mano del marisco recién cocido de Mariscos Castellar hasta la marisma de Isla Mayor, donde, en un entorno con unas condiciones climáticas y ecosistema únicos EMFACAR produce manjares ultracongelados a partir de pescados y mariscos seleccionados.



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



FRUTOS SECOS



Frutos Secos San Blas es una empresa sevillana dedicada, desde hace 25 años, a la producción, distribución y comercialización de los frutos secos. Un proyecto familiar basado en la ilusión que, gracias al esfuerzo y el trabajo diario, ha hecho crecer y ampliar esta gran familia hasta formar un gran equipo humano que comparte una misma pasión. Tras 25 años de experiencia, el objetivo de Frutos Secos San Blas sigue siendo el mismo que el primer día: la calidad de sus productos y la satisfacción de los amantes de los frutos secos. Es por ello que buscan siempre la excelencia. Manteniendo la máxima calidad, su proceso de fabricación siempre genera productos recién elaborados acorde a las necesidades de su cliente.

Todas las fases de producción están 100% controladas, desde la materia prima hasta el punto de venta. Las materias primas de Frutos Secos San Blas son 100% naturales y de la más alta calidad. El aceite de oliva virgen extra de Andalucía es el protagonista principal de sus fritos, aportándoles su sabor inconfundible. Igualmente, la tradición sigue prevaleciendo



en sus procesos de fabricación, ya que todos los productos son elaborados de manera artesanal con el único objetivo de conseguir una alta calidad en el resultado final, manteniendo siempre su seña de identidad "El sabor del Sur".



FRUTOS SECOS SAN BLAS

Polígono Industrial Los Palillos C5 Nave 3. CP 41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla)

Telf: 955 631 721

www.frutossecossanblas.com

LANDALUZPRODUCTORES SAN BLAS

Hoy día, Frutos Secos San Blas tiene presencia en todo el territorio nacional e incluso algunos clientes internacionales.

La contribución de SAN BLAS al desarrollo sostenible se materializa mediante unos principios y unas prácticas de responsabilidad social que atienden las necesidades y las expectativas de sus grupos de interés. Están comprometidos con el medioambiente formando parte de proyectos que persiguen provocar el menor impacto posible en el entorno que nos rodea. Y comprometidos con la sociedad apoyando proyectos sociales, la promoción de productos saludables a través de sus RRSS y ayudando y promocionando a equipos deportivos de su ciudad.



SECOS SECOS

ALMENDRA FRITA

La semilla es blanda, crujiente de sabor suave, un poco dulce y gana aroma e intensidad en sabor cuando se fríe con aceite de oliva orujo, como hacen Pistacho tradicionalmente.

El consumo de almendra promueve la actividad cerebral y proporciona nutrientes al sistema nervioso, pudiendo reducir el riesgo de padecer enfermedades degenerativas.

PISTACHO TOSTADO

Todos sus procesos están vigilados por personal especializado, asegurando así homogeneidad en el producto, el grado de tueste y salado perfecto, para que mantenga tanto el sabor como sus propiedades, de ahí que para ellos la intervención de nuestro equipo sea imprescindible en el proceso de tueste.

Alto contenido en cobre, magnesio e hierro, lo que lo convierte en un fruto recomendable en los casos de anemia.

CACAHUETE CÁSCARA TOSTADO

El producto tostado con su cáscara hace que el sabor y las propiedades del cacahuete se mantengan de manera óptima, consiguiendo así un sabor más intenso y natural del producto. Esta leguminosa gana mucho sabor con el proceso de tueste y haciéndolo en su grado óptimo, dorando el producto en su totalidad, logran un sabor exquisito.







LANDALUZPRODUCTORES

SAN BLAS











CACAHUETE PELADO FRITO

En sus procesos de producción utilizan siempre el producto natural, sin colorantes ni aditivos, sin gluten y sin aceite de palma, ya que frien todo con aceite de oliva orujo desde hace 25 años.

El contenido de los cacahuetes en proteínas y aminoácidos, minerales como el potasio, magnesio y el fósforo, y vitaminas E y ácido fólico, evitan el envejecimiento prematuro, mejoran la salud cardiovascular y reducen el colesterol malo.

PIPA TOSTADA AGUASAL

Se somete a un proceso de transformación para obtener un sabor perfecto hasta el corazón de la pipa. Gracias a un personal especializado que está continuamente vigilando el tueste garantizan la calidad de nuestro producto.

La gama de productos que elaboran va desde la pipa sin sal, aguasal y con sal, para dar respuesta a todo tipo de clientes y gustos.

REVUELTO SAN BLAS

Combinan los frutos secos según su sabor y tipología, siendo punteros y pioneros en las mezclas conseguidas, a la vez que cuentan con gran variedad: dulce/salado, tropical, revueltazo, el famoso revuelto San Blas y revuelto especial ensaladas.

Si los frutos secos individualmente aportan proteínas, vitaminas y beneficios para la salud, nada mejor que combinarlos para sacar el mayor partido posible y consecuente beneficio.











ReComiendo Power
es un sentimiento,
es la búsqueda de
la excelencia, es
la impaciencia, la
inconformidad, el nunca
es suficiente, el siempre
quiero más

→Lo de siempre, como nunca.

INGREDIENTES

Para la ventresca de atún rojo confitada en aceite de oliva virgen extra Venta del Barón

300 grs. de ventresca de Atún rojo.

100 grs. de AOVE Venta del Barón. C.s. de sal.

C.s. de pimienta.

Para la mazamorra de naranja

500 grs. de pan blanco. 300 grs. de zumo naranja.

15 grs. de sal.

20 grs. de vinagre viejo Venta del Barón.

1 diente de ajo. 120 grs. de AOVE Venta del Barón.

Para la emulsión de naranja

200 grs. de de zumo de naranja.20 grs. de azúcar.1 gr. de xantana.10 grs. de sal.100 grs. de AOVE Venta del Barón.

00 9:0: 00 7:0 72 70:::0 00: 20:0:

Para las aceitunas shupadeos

500 grs. de de aceituna chupadeos sin hueso. 300 grs. de de agua de aceituna chupadeos. 200 grs. de Venta del Barón.

l gr de xantana.

Para la semolina de vinagre viejo

200 grs. de de gelatina neutra en polyo.

200 grs. de vinagre viejo Venta del Barón.

50 grs. de azúcar.

Para la cebolla encurtida

1 cebolla morada cortada en gajos.





ENSALADA MOLINERA DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO Y VENTA DEL BARÓN

100 grs. de vinagre viejo Venta del Barón.50 grs. de agua.20 grs. de azúcar.1 anís estrellado.1 hoja laurel.2 granos de cardamomo.

ELABORACIÓN

Para la ventresca de atún rojo confitada en Venta del Barón:

Se salpimenta y, posteriormente, se envasa al vacío Se cocina a 52° C durante 58 minutos. Se deja enfriar y se corta en láminas de 1 cm, Se pone en el plato y se pinta con Venta del Barón. Poner unos granos de sal escama.

Para la mazamorra de naranja:

Hidratar la miga de pan con el zumo. Se mete en la batidora con el resto de ingredientes salvo el aceite. Se emulsiona adicionando el AOVE poco a poco durante 10 minutos. Se cuela y enfría.

Para las aceitunas shupadeos:

Se emulsiona todo y se cuela. Posteriormente se rellena el molde de aceituna y se congela. Se baña una serie en manteca de cacao verde y otra en manteca de cacao negra.



Para la semolina de Vinagre viejo Venta del Barón:

Se mezcla el vinagre con el azúcar y enfriar a 2°. Posteriormente se añade la gelatina y se mezcla cada 2/4 minutos siempre en frío hasta que se hidrate bien y quede bien suelto.

Para la cebolla encurtida:

Se calientan los líquidos con los demás ingredientes y se vierte sobre la cebolla. Se tapa y se deja enfriar durante 24 horas.

Para la emulsión de naranja y Venta del Barón:

Hacer la emulsión en thermomix y dejar enfriar.

EMPLATADO

Se emplatan todas las elaboración de forma en el recipiente. Siendo el atún protagonista, se acompaña con las aceitunas shupadeos, la semolina de vinagre viejo, las emulsiones y la cebolla encurtida.



A SOLAS CON... PERIKO ORTEGA



En esta edición nos gustaría hablar sobre el origen y las tradiciones ¿Cuál es el origen de ReComiendo y cuál es la esencia del restaurante?

ReComiendo es un pequeño restaurante en Córdoba que abrió sus puertas hace 7 años donde cocinamos en libertad y cocinamos Andalucía. En ReComiendo nos basamos mucho en los recuerdos y en el recetario tradicional. Por supuesto con actualizaciones pero siempre cocinando productos de cercanía y dando soporte a todos nuestros productores cercanos que tenemos la obligación de llevarlos de la mano. Además, con la suerte de cocinar en esta tierra tan privilegiada en la que me ha tocado vivir.

Dentro de ese origen y de dónde vienes ¿Cuál fue ese momento en el que decides ser cocinero?

Creo que estaba predestinado

Creo que estaba predestinado desde pequeño a hacer cocina

aunque mi familia está ligada al mundo del aceite. Nací en Jabalquinto en Jaén. Mi padre se dedicaba a la restauración pero en esos momentos no pensaba en ser cocinero hasta que me dí cuenta que era mi vocación a la edad de 17 años cuando me dí cuenta que era algo adictivo para mi, meterme en la cocina y no tenía nunca suficiente y siempre buscaba más. He tenido la suerte de cocinar en Córdoba, una ciudad compleja pero que cuenta con un enclave privilegiado para encontrar grandes productos.

Hemos hablado de la importancia del recetario tradicional andaluz ¿Qué podemos encontrar de esta gastronomía de toda la vida en la carta de ReComiendo?

Al cocinar recuerdos estamos obligados a usar recetas antiguas. Entonces se pueden encontrar recetas de "toda la vida" aunque siempre jugando y actualizando sabores ya que nos gusta el play food, como sabes somos un poco canallas, realizamos todo ello respetando los guisos y las elaboraciones de toda la vida. A mi siempre me gusta nombrar a mi madre y a mi abuela ya que sus recetas me han inspirado en todo momento. Además, nos gusta mucho basarnos en los recuerdos y sobre todo ver como al comensal que se sienta a la mesa de ReComiendo se siente transportado al mismo momento.



ENTREVISTA COMPLETA





Los mejores chefs de Andalucía cocinando



con los mejores productos andaluces.

Un proyecto de:

LANDALUZ









Con la colaboración de:















ANDALUCES COMPARTIENDO SUPERA RÉCORDS Y CIERRA 2022 SUPERANDO LOS 500.000 KILOS DONADOS

EL PROGRAMA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL IMPULSADO POR LANDALUZ, FUNDACIÓN CAJASOL Y FUNDACIÓN BANCARIA LA CAIXA, HA SUPERADO LAS CIFRAS REGISTRADAS LOS AÑOS ANTERIORES, CONVIRTIÉNDOSE EN UN PROGRAMA DE GRAN IMPORTANCIA PARA LA SOCIEDAD ANDALUZA



Un calendario cargado de actividades y acciones han permitido incrementar los productos y alimentos de primera necesidad que el programa Andaluces Compartiendo ha recabado para donar a las entidades sociales de Andalucía. De esta forma, muchas han sido las empresas que han pasado a formar parte de esta iniciativa, permitiendo alcanzar unas

mayores cotas de ayuda del programa.

GRAN RECOGIDA

De esta forma, más de 40 empresas se han unido bajo el programa Andaluces Compartiendo para hacer llegar a las familias productos de primera necesidad como aceites, leche, conservas de pescado, conservas vegetales, legumbres y un largo

etcétera. Desde LANDALUZ, Fundación Cajasol y Fundación Bancaria La Caixa coinciden en la importancia que tiene este programa para facilitar la ayuda de las empresas andaluzas. De esta forma, más de 210 entidades sociales de las provincias de Huelva, Cádiz, Córdoba y Sevilla se benefician de un programa que no deja de crecer y al que cada año se suman nuevas empresas para ayudar a los que más lo necesitan. La gran recogida de Andaluces Compartiendo se completó con otras donaciones de empresas como Instituto Español o Majao, Gazpachería Andaluza, que durante el resto del año, han estado aportando su granito de arena a la campaña y donando productos.

CAMPAÑAS SOLIDARIAS EN LA DISTRIBUCIÓN

Distintas cadenas de distribución han sido protagonistas de Andaluces Compartiendo durante 2021 y fundamentales para poder promover la donación de alimentos. Así, junto a Carrefour y Alcampo, este año se ha sumado la cadena sevillana de Supermercados CODI. Todos cedieron sus instalaciones para que este programa de RSE pudiera desarrollar una acción solidaria para recoger alimentos. De esta forma, las acciones puestas en marcha en estas tres enseñas de la distribución consiguieron recoger más de 70.000 kilos de alimentos para los más necesitados.

EVENTOS BENÉFICOS

Andaluces Compartiendo siempre ha contado con un potente calendario de eventos benéficos, que durante este 2021, ha ido recuperando poco a poco





su normalidad. Dentro de este calendario, destaca el Torneo de Golf que todos los años se celebra en el Real Club Pineda de Sevilla. Gracias a este evento se pudieron donar alimentos por valor de 5.000 euros al Banco de Alimentos de Sevilla, la Gala Benéfica o la Zambomba solidaria que tuvo lugar en la fecha navideña con la colaboración de Bodegas Valdespino (Bodegas José Estévez). Una gala novedosa la de este año,

que contó con la participación de Cayetano Martínez de Irujo y Belinda Washington, padrino y madrina del evento.

Además, durante el acto se ha hecho entrega de una distinción a diferentes personas que, durante esta nueva campaña, se han comprometido a formar parte de esta cadena de favores: Olivia de Borbón, Juan José Padilla, Agatha Ruiz de la Prada, Victorio y Lucchino, y Los Del Río.

NUESTRAS EMPRESAS























SUSARON























































































NUESTRAS EMPRESAS





























































































NUESTROS COLABORADORES



























































Exclusividad y elegancia para experimentar en la cocina.

Láminas de pan, el complemento perfecto de textura delicada, crujiente y versátil con el que conseguir creaciones culinarias extraordinarias.











Protagonistas de cada bocado panaderiaobando.com





CONSERVAMOS LO MEJOR DE LA TIERRA



GRUPO ALSUR S.A.

Ctra. Córdoba-Málaga. Km 520 29200 ANTEQUERA, MÁLAGA

www.alsurvegetales.com

