# LANDALUZ

Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

Carnes COVAP

DEHESA VALLE
DE LOS PEDROCHES

# NUEVO FORMATO BANDEJA

BANDEJA RECICLADA
Y RECICLABLE

BIENESTAR ANIMAL
CERTIFICADO WELFAIR®

carnescovap.com

# EDITORIAL

## PRESIDENTE

Estimados amigos

Desde la Asociación, seguimos trabajando sin bajar los brazos y generando nuevos y más servicios para nuestras empresas y nuestras marcas. Por ello, hoy tienes en tus manos este nuevo número de la revista LANDALUZ y ya van 84 poniendo en valor lo mejor de la despensa de Andalucía. Como decía, seguimos trabajando de forma incansable para darle nuevos y mejorados servicios promocionales a nuestras empresas asociadas en distintos ámbitos como son la internacionalización, el sector HORECA, los lineales del retail y un largo etcétera.

De todos estos campos, quisiera destacar el calendario de actividades que estamos poniendo en marcha durante este 2023 y que nos ha permitido fortalecer las acciones promocionales en cadenas de distribución, con promociones en COVIRÁN, Supermercados Piedra, Alcampo y Super Amara, a los que tenemos que sumar la promoción de Supermercados CODI y Carrefour previstos para el último trimestre. Unas promociones que cada vez incorporan más referencias de nuestros alimentos y que estamos acompañando de acciones de apoyo como agendas de oportunidades de negocio en las que hemos generado alrededor de treinta reuniones entre fabricantes y distribuidores, lo que supone un avance importante para reforzar los lazos entre estos dos eslabones de la cadena.

Una potenciación del nexo entre productores y distribuidores/importadores que también estamos apuntalando a nivel internacional, a través de una agenda comercial coordinada junto con EXTENDA en la que veintisiete importadores acudieron a la sede de LANDALUZ para conocer el producto andaluz y generar alrededor de trescientas reuniones con más de cincuenta empresas de la región.

Esta apuesta por promover los productos de nuestra tierra también la hemos llevado a las principales citas feriales del año, estando presentes en Madrid Fusión y Salón Gourmets a nivel nacional y con la mira puesta ya en AUTÉNTICA, el próximo evento de la cadena que tendrá lugar en Sevilla en septiembre. Más allá de nuestras fronteras, la actividad promocional en ferias también ha sido incansable, llegando a mercados como el francés (SIRHA LYON), estadounidense (NRA Chicago) y portugués (LISBON FOOD AFFAIRE), cerrando el calendario en el último trimestre con el regreso a EEUU (American Food and Beverage) y a Alemania (Anuga Colonia).

Al mismo tiempo, hemos seguido generando acciones de vida asociativa que ha permitido fortalecer los lazos dentro de la industria agroalimentaria andaluza. Así, en nuestro VI Congreso Agroalimentario de Andalucía hemos puesto el acento en la innovación y la importancia que tiene este concepto para crear un sector más competitivo, especialmente en el mundo tan cambiante en el que vivimos. En este congreso hemos podido conocer de primera mano la implementación de acciones innovadoras por parte de la industria, la valoración que hace de este concepto la distribución y mucho más.

Además, la asociación sigue potenciando las relaciones entre el sector productor y la hostelería, un binomio que sin duda es sinónimo de éxito, y lo hace a través de la publicación de su libro gastronómico Andalucía Cocina y toda su vertiente digital. Este año, se suma al programa Andalucía Cocina, en colaboración con Turismo Andaluz, el proyecto Andalusian Cooking Tour, una gira gastronómica que recorrerá las ocho provincias andaluzas organizando una cena degustación elaborada por dos chefs en cada restaurante poniendo en valor lo mejor de nuestra despensa.

Y por último, no quisiera cerrar este editorial sin hacer mención al programa de RSE Andaluces Compartiendo, que ya es un clásico en nuestro calendario. Una campaña, la de 2022-2023 que se cierra con un acumulado de donaciones a las entidades sociales que supera los 4.500.000 kilos de alimentos, a lo que hemos incorporado talleres para promover la alimentación saludable entre los más pequeños junto a nuestras acciones sociales que permiten que Andaluces Compartiendo sea uno de los principales programas de responsabilidad social en Andalucía.
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
D. Francisco José Manrique de Lara Quirós
D. Miguel Ángel Puyuelo Tejero
Dña. Isabel Peralta Fuentes
Dña. Carmen Fernández Cárdenas
D. Francisco Limón Cabrera
Dña. Alicia Granados López
Dña. Rocío Olavarría Freire

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

ENTREVISTA 34

JOSÉ ESPADAFOR

**Gerente de Industrias Espadafor**

LA DESPENSA 6

NOTICIAS ASOCIADOS

**Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ**

EMPRESAS 24

ASOCIADOS

**Nuevas incorporaciones**

LANDALUZ PRODUCTORES

# PAN, PICOS Y REGAÑÁS

28


ANDALUCÍA COCINA 36

FERNANDO CATTIVELLI

**Restaurante**

**LA FRIDA**

ALIMENTOS 40

ANDALUCES COMPARTIENDO

**Gala benéfica Andaluces**

**Compartiendo**


LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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

# LADESPENSA

## BODEGAS BARBADILLO PRESENTA 'ALBA BALBAÍNA', UN VINO BLANCO COMPROMETIDO CON LA VIÑA

Bodegas Barbadillo lanza al mercado su nueva apuesta por los vinos blancos tranquilos elaborados con el mosto flor de la uva Palomino fina y con crianza sobre lías.

Para elaborar Alba Balbaína, el equipo técnico de Barbadillo, ha seleccionado las uvas de una viña de 28 ha. situada en 'El Pago Balbaína', concretamente en la zona de Balbaína Alta, donde las cepas de palomino fina crecen a tan solo 10 kilómetros del Océano Atlántico.

A finales de agosto se recogieron las uvas, de las que se origina el mosto flor, que fermenta en depósitos de acero inoxidable y, posteriormente, permanece sobre sus propias lías durante 5 meses.

Este nuevo vino blanco se centra en la recuperación de elaboraciones tradicionales, mirada a la viña y al terruño del que tanto se habla los últimos años en el Marco de Jerez. Una zona privilegiada en la que se concentra la esencia más pura del carácter de la Baja Andalucía: la luz clara, el mar que se huele y una tierra albariza de suelos blancos donde las viñas hunden sus raíces buscando la humedad del subsuelo.

**www.barbadillo.com**

## FRAGATA PACK-3X50G DE ACEITUNAS EN RODAJAS

La marca FRAGATA, en su continua apuesta por ofrecer soluciones a las necesidades de sus consumidores, presenta sus aceitunas verdes y negras en rodajas ahora en un atractivo pack o agrupación de 3 latas de 50g (peso neto escurrido) cada una.

Las latas individuales, con apertura fácil y cómoda, proporcionan la cantidad adecuada para un solo uso, minimizando así el desperdicio alimentario. Además, la presentación de las aceitunas en rodajas ofrece una clara ventaja de ahorro de tiempo de preparación ya que pueden emplearse directamente como ingrediente sano y rico de ensaladas o pizzas.

**www.fragata.es**

## UNA NUEVA IMAGEN CON MÁS ACENTO PARA CRUZCAMPO

Cruzcampo es una cerveza española que en los últimos años ha conseguido reivindicar su singularidad, expresando con orgullo sus valores y su origen, su acento. Parte fundamental de esa identidad, es la imagen de sus cervezas que desde hoy presentan un aspecto renovado, que pone en valor la iconicidad de una marca centenaria.

La nueva imagen de Cruzcampo refleja con orgullo esas raíces andaluzas a través de una reinterpretación de los mosaicos de los azulejos de alfarería que inundan los edificios y plazas, o la inspiración en tipografías recuperadas de antiguos carteles históricos de las fiestas populares y que aún se pueden ver en los letreros de las calles.

**www.cruzcampo.es**

## ACEITES LA ESPAÑOLA ACTUALIZA SU IMAGEN GANANDO NOTORIEDAD Y DIFERENCIACIÓN EN EL LINEAL

La Española ha llevado a cabo un rediseño de su imagen con el objetivo de diferenciarse en el lineal, con un logo más visual, manteniendo a su tradicional señora con el cántaro, con rasgos algo más actuales, y su característico color rojo para el tradicional 0,4. Ha cambiado el diseño tanto de envases como de etiquetas para hacer llegar sus mensajes de una forma más clara al consumidor.

Esta actualización lleva a la marca a territorios más de hoy día que conectan con los nuevos consumidores, poniendo en valor la innovación como atributo que permite a La Española adaptarse a las nuevas tendencias

**www.acesur.com**

## BODEGAS BARBADILLO PRESENTA SU REBUJITO: BARBADILLO MIXED

En Bodegas Barbadillo saben que muchos consumidores deciden mezclar su manzanilla con refresco de lima-limón y añadirle un toque especial con una ramita de hierbabuena. Así que han decidido facilitar el proceso tanto a hosteleros como consumidores, preparando un rebujito al estilo Barbadillo.
Un estilo que viene definido por unas bodegas bicentenarias que se asoman al balcón del barrio alto sanluqueño y cuyo resultado es Barbadillo Mixed.

Rebujito Barbadillo Mixed es la nueva propuesta de Bodegas Barbadillo para revolucionar el mercado de los denominados “ready to drink” o bebidas listas para beber y llevar.

Elaborado a partir de Manzanilla, un vino único en el mundo de uvas Palomino Fina cultivadas en tierras de albariza, que han envejecido durante años bajo velo de flor en botas de roble de las bodegas centenarias de Sanlúcar de Barrameda.

**www.barbadillo.com**

## CHAMPÍN, MI PRIMERA COMUNIÓN

La familia Champín continúa creciendo para estar muy presente en un momento especial de la vida de nuestros niños: su Primera Comunión.

Champín se viste con sus mejores galas para sorprender con un novedoso sabor a chicle, un delicioso aroma a nube y un atrayente color azulado.
Una bebida refrescante y divertida, pensada hasta el mínimo detalle y que derrocha distinción y frescura en la mesa, convirtiéndose incluso, en un elemento decorativo.
Un espumoso sin alcohol y sin gluten, creado con mimo para que los más pequeños de la casa disfruten descorchando una atractiva botella, que en sí misma es un regalo por su cuidado diseño y originalidad.

**www.espadafor.es**

## LA ESPAÑOLA ACEITES, CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Newell Brands y Acesur han decidido unirse a través de las marcas comerciales Oster y La Española Aceites para frenar la cultura del desperdicio alimentario en los hogares españoles a través de recetas saludables, económicas, sencillas y que, a su vez, frenen este problema social, económico y ambiental.

Como primera acción conjunta, ambos grupos han querido rendir homenaje al salmorejo, uno de los platos tradicionales de la gastronomía española que permite aprovechar algunos alimentos que solemos tener en casa y que están próximos a perecer.

**www.acesur.com**

## EL COMPLEJO INDUSTRIAL PROLONGO-FACCSA RECIBE LA VISITA DE LA CONSEJERÍA DE INDUSTRIA Y ENERGÍA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA

El consejero de Industria, Energía y Minas de la Junta de Andalucía, Jorge Paradela y el secretario general de Industria y Minas, Cristóbal Sánchez, han querido mostrar su apoyo al sector cárnico de Andalucía visitando Prolongo-Faccsa, y han asegurado que harán lo posible por colaborar con la firma para que pueda crecer de la forma más sostenible.

**www.prolongo.es**

## BRINDIS COLECTIVO EN PÉREZ BARQUERO POR EL DÍA VINO D.O. 2023

"Denominaciones de origen, patrimonio colectivo" es el lema del Día Vino D.O. 2023, una acción festiva y reivindicativa que tiene lugar el 13 de mayo y en la que 38 denominaciones de origen de vino de todo el país se reivindicarán como patrimonio colectivo de las zonas rurales. La de este año, además, va a ser la edición más numerosa en lo que a participación de DDOO de vino se refiere.

El Día Vino D.O. es una cita anual, fijada el segundo sábado de mayo, en la que las denominaciones de origen de vino de nuestro país organizan diferentes actividades en lugares emblemáticos de sus territorios que tienen, como acto central, un brindis colectivo y simultáneo a las 13.30h (a las 12.30h, en Canarias).

**www.perezbarquero.com**

## TÍO PEPE FINO EN RAMA 2023

González Byass, fiel a su costumbre, presentó Tío Pepe Fino en Rama durante la primavera, el momento en el que la vida, la luz y la alegría toman estas bodegas históricas de Jerez. Es en esta estación cuando el enólogo, Antonio Flores, selecciona aquellas botas que destacan por sus singulares características organolépticas. Es el instante en el que la nueva saca de este Fino en Rama, que no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración, ve la luz.

En su 14ª edición, Antonio Flores ha seleccionado 98 botas que representan un recorrido por la historia enológica de González Byass. Por primera vez, el maestro jerezano ha viajado desde las bodegas fundacionales de Constancia y Rebollo, con soleras que nacen en el siglo XIX, hasta adentrarse en los años 60 del siglo XX, seleccionando botas de las soleras de la Gran Bodega Tío Pepe.

**www.gonzalezbyass.com**

## "PULEVA BUENAS NOCHES" PONE EL FOCO EN LOS TRASTORNOS DEL SUEÑO

Puleva mantiene su compromiso con el bienestar de toda la familia, apoyándose en la investigación científica aplicada a la nutrición y en una constante apuesta por la innovación y el desarrollo de productos saludables y de calidad. "Puleva Buenas noches" pone el foco en los trastornos del sueño que afectan a más de la mitad de la población española, especialmente a las mujeres, según datos del Ministerio de Sanidad.

Puleva Buenas Noches, gracias a su fórmula NaturCalm®, es una leche desnatada y sin lactosa que ayuda a conciliar el sueño de una manera eficaz para disfrutar cada noche antes de dormir. Está enriquecida en triptófano, un aminoácido naturalmente presente en la leche y precursor de la melatonina; extracto de tila, que favorece una relajación óptima; extracto de melisa, que ayuda a inducir y conciliar el sueño; leche desnatada y sin lactosa, ligera y fácil de digerir para disfrutar cada noche antes de dormir.

**www.lechepuleva.es**

## EMFACAR, AMPLÍA SU GAMA DE PRODUCTOS

La empresa isleña, está trabajando en el desarrollo de nuevos formatos de presentación, como las Tortillitas de Camarón Premium, ahora en bandejas de 6 unidades, y la incorporación de nuevos productos a su catálogo de precocinados, como los buñuelos de salmón y la fritura de pescado variado, sin duda contribuirán a hacer más efectiva su estrategia comercial.

**www.emfacar.com**

## BODEGAS BARBADILLO UNIFICA EN UNA SOLA MARCA SUS VINOS MÁS CARACTERÍSTICOS

El nombre de la bodega sirve de paraguas para Barbadillo Tinto joven, Barbadillo Semidulce y Barbadillo Rosado y se suman al recientemente presentado Barbadillo Blanco de Albariza.

Bodegas Barbadillo engloba, bajo su icónica marca, cuatro de sus vinos. Si recientemente conocíamos el lanzamiento de Barbadillo Blanco de Albariza, ahora llegan a la familia bodeguera un tinto, un blanco semidulce y un rosado que se unen al blanco de Albariza para completar una gama que da respuesta a las diversas ocasiones de consumo, como disfrutar de un aperitivo entre amigos, comidas familiares, momentos afterwork con compañeros de trabajo, o esos pequeños momentos de placer o indulgencia del día.

www.barbadillo.com

## CAPRICHO ANDALUZ YA ES EMPRESA RESIDUO CERO

Capricho Andaluz, empresa perteneciente a Borges International Group, ha obtenido el certificado de Residuo Cero para sus instalaciones industriales ubicadas en Cabra, Córdoba. El certificado recibido, que se rige por los estándares de Applus+, garantiza la transparencia en la trazabilidad de los residuos y confirma que los residuos generados en la planta son tratados mediante vías responsables como la recuperación, el reciclaje o su posterior valorización.

**www.caprichoandaluz.com**

## "ENO-CULTURAL": LA PROPUESTA DE BODEGAS BARBADILLO Y CASTILLO DE SANTIAGO PARA ABRIRSE AL MUNDO

Bodegas Barbadillo y el Castillo de Santiago de Sanlúcar de Barrameda han firmado un acuerdo de colaboración para la puesta en marcha de la experiencia combinada "ENO-CULTURAL", que permite visitar la bodega y la fortaleza adquiriendo un bono especial.

Ambos referentes de la ciudad han unido sus esfuerzos para promover la historia, la cultura y el enoturismo de Sanlúcar: el Castillo de Santiago, con más de cinco siglos de historia y desde donde partieron Ilustres Navegantes transoceánicos; y Bodegas Barbadillo, con más de dos siglos de historia comprometida con la elaboración y crianza de manzanilla.

El director general de Bodegas Barbadillo, Víctor Vélez. y el presidente de la sociedad gestora del Castillo de Santiago, Álvaro Taboada de Zuñiga, han firmado este acuerdo, con el que se pretende incentivar la expansión de la cultura e historia sanluqueñas a todo el mundo.

**www.barbadillo.com**

## LA REGAÑÁ SEVILLANA, PROTAGONISTA EN LA APERTURA DE SALÓN GOURMETS

Panadería Artesana Obando, de la localidad sevillana de Utrera, está revolucionando el sector de la regañá, una creación humilde que se ha convertido en un elemento protagonista de numerosas recetas en los restaurantes más exclusivos y en los hogares de toda España y otros países.

En la última edición del Salón Gourmets, Panadería Obando presentó un menú elaborado por el reconocido chef sevillano Tue García, en el que la regañá fue el ingrediente principal en diferentes versiones. El menú incluyó platos como la Gilda con crema de anchoas, espinacas con crujiente de pan y esféricos de queso, yema de huevo con migas de ajo negro y crumble de regañá negra.

El objetivo de la firma Obando es reivindicar la calidad de la regañá como un producto gourmet, destacando su versatilidad y presentando nuevos formatos y presentaciones, como la regañá negra "The Dark", las láminas y hojas de pan extrafinas y crujientes.

**www.panaderiaobando.com**

## VERANEAR EN BODEGAS TÍO PEPE

Llega una nueva edición de “Veranea en la bodega”, el plan estival de Bodegas Tío Pepe. Música, flamenco, gastronomía y diversión protagonizarán las jornadas de verano de estas icónicas bodegas. “Tío Pepe Festival” y la mejor música; “Solera y compás”, con el auténtico flamenco, y “Tío Pepe Comedy”, a través del humor, dibujan un lienzo basado en el disfrute para todos los que se acerquen a Jerez de la Frontera.

Una experiencia que se completa con “Las Cenas de las Estrellas”, donde se maridan los vinos de González Byass con la creatividad en los fogones de los restaurantes ABaC (***), de Jordi Cruz, Nublo (*) y Zuara Shushi (*). A estas propuestas gastronómicas, se suman los restaurantes ubicados durante todo el verano en Bodegas Tío Pepe. Serán Tuga y Pedro Nolasco, el primer restaurante de González Byass situado en el interior de la bodega.

www.gonzalezbyass.com

## ÉXITO DE ACESUR EN LA FERIA APAS (BRASIL) CON EL TERCER PREMIO AL DISEÑO EN LA CATEGORÍA DE STANDS INTERNACIONALES

Acesur ha brillado con luz propia en la Feria Apas, celebrada en Sao Paulo (Brasil), donde ha conseguido el tercer premio al Mejor Stand Internacional de la feria. Este reconocimiento es muestra del arduo trabajo y la dedicación de todo el equipo implicado en esta importante cita: tanto del traslado desde su sede de Dos Hermanas, como de sus compañeros de la oficina comercial de Acesur en Brasil. Este es el primer año en el que Acesur expone con stand propio en esta muestra comercial, una de las más relevantes de la agroalimentación en Brasil.

La Española tiene gran importancia en la estrategia del grupo en Brasil, y en este evento han podido aprovechar para mostrar sus principales novedades de esta y de otras marcas del grupo.

**www.acesur.com**

## PÉREZ BARQUERO DESVELA LAS CLAVES DE SU EXCELENCIA EN LA MESA REDONDA '500 PUNTOS PARKER' CELEBRADA EN FENAVIN

Bodegas Pérez Barquero, firma de referencia de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Montilla-Moriles, ha sido una de las grandes sensaciones de la última edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), uno de los eventos especializados más prestigiosos de España, que ha tenido lugar en el Pabellón Ferial de Ciudad Real.

La empresa montillana "integrada por cuatro bodegas de la DOP Montilla-Moriles: Gracia Hermanos, Compañía Vinícola del Sur, Tomás García y Pérez Barquero" desveló las claves de su excelencia en la mesa redonda titulada 500 puntos Parker que, bajo la dirección de Manuel Villanueva, director general de Contenidos de Mediaset España, reunió a Adela Córdoba, responsable de Marketing de Pérez Barquero, junto a representantes de otras cuatro bodegas que, en total, sumaban más de 2.000 puntos Parker, calificación que las sitúa en el auténtico Olimpo de los vinos.

**www.perezbarquero.com**

## EL MINISTRO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO VISITA PÉREZ BARQUERO

El ministro de Industria, Comercio y Turismo, Héctor Gómez, ha visitado, junto con el alcalde de Montilla, Rafael Llamas, y algunos miembros de la Corporación municipal, las Bodegas Pérez Barquero, recorriendo algunos de los lugares más emblemáticos de estas bodegas centenarias, como la bodega de tinajas, la bodega de botas o la Sacristía.

El ministro de Turismo puso en valor el potencial que tiene Montilla como polo turístico cordobés, con la enogastronomía como bandera. "Montilla debe liderar la transformación del turismo en la región, poniendo en el centro la atención al usuario, al viajero, que cada día es más digital y está más conectado", dijo Héctor Gómez, quien ha llamado a trabajar en el acceso a las nuevas tecnologías así como en la educación y en la formación de los agentes turísticos del destino, con el propósito de que el turismo contribuya al arraigo de las personas al territorio.

**www.perezbarquero.com**

## FACCSA-PROLONGO PRESENTE EN SIAL CHINA 2023, LA FERIA DE ALIMENTACIÓN MÁS GRANDE DE ASIA

Faccsa Prolongo participó en SIAL China, la feria de innovación en alimentos y bebidas más grande de Asia y la tercera más grande del mundo. La empresa estuvo presente con el equipo comercial que se desplazó a Shanghái a este evento que ofrece una oportunidad para extender la presencia de sus productos en el mercado asiático.

La compañía malagueña, que asiste como empresa asociada a la Organización Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (Interporc), pretende intensificar sus colaboraciones comerciales en este continente.

**www.prolongo.es**

## LA APUESTA POR LA FORMACIÓN DE GONZÁLEZ BYASS ES RECONOCIDA EN LOS "TALENT AWARDS" DE LINKEDIN

González Byass, una bodega familiar con 188 años de historia, ha sido premiada en los "Talent Awards" de LinkedIn como la mejor empresa, con menos de 1.000 empleados, en materia de formación interna. La distinción "Learning Champion" reconoce la apuesta por el desarrollo del talento interno de esta Familia de Vino y Spirits basada, entre otros pilares, en la formación y materializada en la plataforma de aprendizaje GBknowIT.

**www.gonzalezbyass.com**

## GONZALO GUILLÉN, RECONOCIDO COMO MEJOR DIRECTIVO EMBAJADOR DEL SUR DE ESPAÑA POR CESUR

Cesur (Asociación de Empresarios del Sur de España) ha celebrado los Premios Empresariales del Sur de España (Premios PEC) en Málaga, reconociendo en los mismos al director general de Acesur, Gonzalo Guillén, como el Mejor Directivo Embajador del Sur de España.

Junto a Guillén fueron galardonados González Byass, como Mejor Empresa Embajadora del Sur de España, Atlantic Copper, como Empresa que más apuesta por el Sur de España, y Antonio Banderas, como Mejor Embajador Universal. Esta es la cuarta edición de los premios PEC y contó con Doña Elena de Borbón como madrina. Juan Iturri, presidente de Cesur, que fue el encargado de entregar el premio a Gonzalo Guillén, quiso destacar que estos premios son "una oportunidad para mostrar la fortaleza del tejido empresarial del sur de España a todo el territorio nacional".

**www.acesur.com**

## 'BARBADILLO SEMIDULCE EDICIÓN CÁDIZ' SEGUIRÁ UN AÑO MÁS SIENDO EL VINO OFICIAL DEL CLUB

Bodegas Barbadillo presenta la nueva edición de su botella Barbadillo Semidulce Edición Cádiz C.F., un diseño que continúa siendo muy azul y amarillo sin perder la esencia originaria de los colores corporativos que forman parte del Cádiz C.F., el equipo que patrocina el grupo bodeguero y que renueva acuerdo este 2023.

**www.barbadillo.com**

## NACE UNA NUEVA FORMA DE EMPLATAR LAS MEJORES RECETAS

Panadería Obando presenta su nuevo concepto 'Maridaje crujiente', con el que la regañá, que tradicionalmente ha sido un producto de acompañamiento, se convierte en protagonista.

Los productos de la gama de regañás de Obando, que nacieron como un acompañante sencillo, ahora, gracias a su textura y su sabor, se transforman en un elemento principal de las mejores recetas. Las regañás sustituyen al plato tradicional por un plato decorativo, sabroso y exquisito que dota a cada bocado de sabor y personalidad.

La empresa de Utrera, que lleva más de 50 años en el mercado, ha desarrollado una gama completa de regañás: gourmets, the dark, láminas de pan y hojas de pan, siendo cualquiera de ellas un elemento excelente para maridar y brindar una degustación con los cinco sentidos.

**www.panaderiaobando.com**

## CARPE DIEM TRASAÑEJO Y DULCE NATURAL OBTIENEN LA MEDALLA DE ORO EN EL CONCURSO INTERNACIONAL DE LYON

Bodegas Carpe Diem ha sido galardonada por segundo año consecutivo en el Concurso Internacional de Lyon. En este concurso, reconocido internacionalmente, compiten cada año los mejores vinos del mundo.

En concreto, el Carpe Diem Trasañejo se ha alzado nuevamente en esta edición de 2023 con la Medalla de Oro, con una nota de 92/100. Además, el Carpe Diem Dulce Natural también ha obtenido la Medalla de Oro en esta edición, con una nota de 85/100.

**www.bodegascarpediem.com**

## DOCTOR SALSAS COMIENZA SU COSECHA DE CHILES 2023

Doctor Salsas, marca que elabora y comercializa todo tipo de productos picantes (salsas, snacks, mermeladas, sazonadores, cervezas o purés de chile para su uso en la industria alimentaria) como cada año inicia con entusiasmo la nueva temporada de cosecha de chiles (variedades como Habanero, Carolina Reaper, Jalapeño, Monkey Face, etc.) en sus campos de Granada. Es este un momento crucial para la empresa, ya que representa la esencia misma de su proceso artesanal, gestión agrícola sostenible, comercio justo con nuestros agricultores, firme compromiso por los ingredientes 100% naturales y de calidad y su respeto por el medio ambiente.

**www.ybarra.es**

## NUEVAS BECAS DE FUNDACIÓN CRUZCAMPO PARA LA FORMACIÓN DE JÓVENES EN HOSTELERÍA

Fundación Cruzcampo, la fundación cervecera más longeva de España, que materializa gran parte de la acción social de HEINEKEN, abre una nueva edición de su reconocido programa de becas Talento Cruzcampo, dedicado a la formación del talento joven en hostelería para impulsar su inserción laboral. Una oportunidad de participar y beneficiarse de este programa para 70 nuevos jóvenes. Con una formación que ya cuenta con un 90% de tasa de empleabilidad y que tiene como objetivo formar a las generaciones más jóvenes para facilitarles el camino hacia un puesto de trabajo en el sector, y brindarles así una vía para comenzar sus carreras profesionales.

**www.fundacioncruzcampo.com**

## LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN Y EL AYUNTAMIENTO DE LA RINCONADA FIRMAN UN ACUERDO PARA IMPULSAR LA PROFESIONALIZACIÓN DEL EMPLEO EN EL SECTOR OLIVARERO

La Fundación Juan Ramón Guillén y el Ayuntamiento de La Rinconada (Sevilla) han suscrito un acuerdo con la finalidad de impartir en el municipio formaciones especializadas en el ámbito olivarero que permitan mejorar la empleabilidad de los vecinos en situación más vulnerable y, por tanto, incrementar sus posibilidades de encontrar un empleo en el entorno rural. De esta manera, el Ayuntamiento pasa así a colaborar con el programa Solidarios Coosur, desarrollado por la Fundación Juan Ramón Guillén en colaboración con la Fundación Randstad desde 2014 con el objetivo de facilitar la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad y en riesgo de exclusión social.

**www.fundacionjrguillen.com**

## EL PROYECTO DE OLEOTURISMO DE LA FUNDACIÓN JUAN RAMÓN GUILLÉN, GALARDONADO EN LOS PREMIOS DE ANDALUCÍA DE GASTRONOMÍA 2023

El proyecto de oleoturismo desarrollado en la Hacienda Guzmán (La Rinconada, Sevilla) y gestionado por la Fundación Juan Ramón Guillén ha sido galardonado con uno de los Premios Andalucía de Gastronomía 2023 por contribuir con su oferta gastronómica y turística al posicionamiento de la provincia de Sevilla y Andalucía como destino gastroturístico. Esta concesión, otorgada por la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, distingue a personas y entidades que impulsan la puesta en valor de la gastronomía de Andalucía en el ámbito nacional e internacional.

www.fundacionjrguillen.com

## CARMEN PONCE, NUEVA PRESIDENTA DE LA FUNDACIÓN CRUZCAMPO

Carmen Ponce, directora de Relaciones Corporativas y Sostenibilidad de HEINEKEN España asume la presidencia de la Fundación Cruzcampo, la fundación cervecera más longeva de España, tras casi tres años desempeñando la labor de vicepresidenta. Con una trayectoria de más de 25 años comprometida con el progreso económico y social de España -en especial de Andalucía-, la Fundación canaliza la mayor parte de la acción social de HEINEKEN España, con el fin de desarrollar el talento joven a través de la formación en hostelería e impulsar su inserción laboral, además de promover la cultura cervecera como parte de nuestro patrimonio cultural

www.fundacioncruzcampo.com

# BODEGAS GÓNGORA

**Bodegas Góngora lleva desde el año 1682 como referencia del vino en Sevilla. Localizada en Villanueva del Ariscal, hunde sus raíces en el descubrimiento de América, y los tiempos en que Sevilla era Puerto de Indias. Hoy, 340 años después elabora vinos generosos, Vermuts, blancos (semi-dulces y secos), vinos de naranja y brandy.**

En plena transformación une a unas modernas instalaciones industriales autosostenibles un complejo enoturístico donde se concitaran un museo del vino y su historia, un espacio de showcooking para homenajear a nuestra gastronomía y zonas de eventos y reuniones. Una empresa donde se unen pasado y futuro, donde se unen agricultura y turismo, un punto de encuentro que sirve para imaginar el futuro de nuestra tierra.

Mucho ha cambiado el mundo desde que José de Góngora y Arando, llegado de Navarra, adquiriese la Hacienda de San Rafael, y la transforma en Bodega y Lagar. De aquellos tiempos queda la Prensa de Vino, Viga de Husillo y Quintal, que como un dragón dormido habita la zona mas antigua de la Hacienda. Todavía en uso tras tantos años es el punto de partida de una empresa que en su nueva fase de transformación unirá pasado y futuro. Bodegas Góngora sirve de forma nacional, y se encuentra delineando su plan de expansión internacional. Sus productos mas destacados incluyen el Señorío de Heliche, referencia durante muchos años, el Orange-Duque de Carmona, El Marqués, El Vermut IRIARTE, el Frizzante Guachilifu y su colección de generosos.

**www.bodegasgongora.com**

EMBUTIDOS Y CARNES

# HAMBURDEHESA

**Empresa nacida en las provincias de Sevilla y Huelva, es un referente de la industria cárnica andaluza desde su fundación en 1985 como Cárnicas LABARI y creadora de marcas de reconocido prestigio como CUYAR Jabugo o DehesaBeef.**

Hoy día, Embutidos Jabugo,S.A. (LABARIco) mantiene todo su foco de atención en la producción de hamburguesas gourmet, con presencia de su marca HAMBURDEHESA en todo el retail nacional y una fuerte implantación en países como Suiza y Alemania.

Entre tantas cosas que caracterizan a Hamburdehesa, es que día tras día se esfuerza en transmitir a la sociedad los pilares de su empresa, así como de sus respectivos productos: calidad, bienestar animal, sostenibilidad medioambiental, apoyo a la economía local, calidad e innovación.

La excelente carne procede de los mejores entornos, desde los pastos del norte hasta las dehesas del Suroeste de la Península Ibérica, origen natural de joyas gastronómicas y entorno sin igual para la cría en libertad del mejor ganado.

Una apuesta clara por las razas autóctonas y la ganadería extensiva, respetuosa con el bienestar animal y con el Medio Ambiente, en un entorno rural y natural y con trato directo con ganaderías familiares, en compromiso y apoyo al desarrollo rural. Ponen todo sus esfuerzo y dedicación en la adopción de prácticas sostenibles en el entorno rural así como en todo lo que engloba a su producto: cadenas de suministro, operaciones prácticas, entre muchas otras.

Su lucha está en la defensa de la calidad de sus materias primas a la vez que brindan apoyo a la economía local. Valoran la importancia de prosperar dentro de su desarrollo rural y, por ello, colaboran con ganaderías pequeñas, lo que resulta un método para contribuir a la economía local.

Pero es la innovación lo que hace de HAMBURDEHESA una marca sin parangón en el mercado de las hamburguesas. Y es que HAMBURDEHESA ha ido perfeccionando su calidad así como otros atributos técnicos año tras año, hasta conseguir el mejor de los resultados, alcanzando así el culmen de su sistema de envasado, un tanto peculiar en el mercado de este producto concreto y mucho más práctico para todo aquel que lo consuma.

www.hamburdehesa.com

bake vivant

PASTELERÍA

# BAKEVIVANT

**BakeVivant es una empresa joven, de origen familiar con sede en Málaga.**

Comenzaron su andadura en 2013 elaborando alfajores y tras varios años dedicados a la producción de este tipo de pastel, fue cuando se dieron cuenta que su clientela demandaba poder cocinar pastelería de manera fácil y saludable.

BakeVivant fabrica premezclas de pastelería y panadería con ingredientes ecológicos, sin lactosa y naturales, aptos para veganos.

Todos sus productos están elaborados con materia prima ecológica andaluza.

Actualmente cuentan con certificación de la UE de productos ecológicos y veganos.

Dentro de la variedad de productos que fabrican, tienen:

- Crackers saladas de zanahoria y cebolla.
- Galletas de avena, chocolate y arándanos disecados sin gluten.
- Barritas proteicas sin azúcar añadido de almendras y quinoa.
- Galletas de vainilla y mermelada de fresas.

**https://bakevivant.com/**

COCINA

# LOWLA FOOD

**Juan y Fernando son el alma de Lowla Food, dos amigos con gran experiencia en la industria alimentaria que decidieron apostar por su sueño. Fusionar la gastronomía y la cultura de sus dos tierras de origen; Andalucía y Castilla y León, elaborando productos de mucha calidad, más saludables y únicos en el mercado, para hacerlos llegar, no solo a todo el territorio nacional, sino a cualquier parte del mundo.**

Elaboran productos de V gama cocinados al vacío y a baja temperatura, tanto para profesionales de la restauración, como particulares. Alta cocina más natural y saludable.

Priman el bienestar animal, la producción sostenible y la alimentación sana y saludable, ofreciendo productos con ingredientes naturales y sin la utilización de aditivos y conservantes.

Uno de sus producto estrella el cordero lechal premium, posee unas características nutricionales excepcionales, gracias a los métodos de producción que llevan a cabo durante todo el proceso, desde su origen en la granja hasta su centro de elaboración

www.lowlafood.com

# PAN, PICOS Y REGAÑÁS EN ANDALUCÍA

**EL OFICIO DEL PANADERO ES UNO DE LOS MÁS ANTIGUOS DEL MUNDO, PUES EL PAN HA SIDO UN ALIMENTO BÁSICO Y ESENCIAL EN LAS CASAS DESDE HACE SIGLOS. SE CONSIDERA PAN COMO TAL AL RESULTADO DE UN PROCESO BIOLÓGICO LLAMADO FERMENTACIÓN, A PARTIR DEL USO DE LEVADURAS, QUE LOGRA TRANSFORMAR UNA MASA DENSA EN UN PRODUCTO ESPONJOSO, APTO PARA EL CONSUMO DIARIO Y, ADEMÁS, DELICIOSO**

Aunque el origen no está claro, ya la civilización egipcia aprendió a domesticar estos microorganismos, mientras que en la Antigua Roma comienza a elaborarse manualmente el pan de masa. Así, el oficio de panadero como tal puede haber surgido en esta bella e histórica ciudad italiana.

En España, el pan fue introducido por los celtíberos, en el siglo III A. C. por lo que ya era conocido y elaborado antes de la llegada de los romanos. Los ciudadanos amasaban su propio pan, con una marca distintiva, que llevaban a cocer a los hornos públicos. Así, en la época mozárabe el cultivo de cereales era habitual y sin ser extenso era suficiente para la elaboración del pan, que ya era alimento base de la dieta de las familias en este momento de la historia, como lo sigue siendo hoy.

## EL PAN, ESENCIAL EN EL CONSUMO Y EN ANDALUCÍA

El sector panadero conforma una actividad económica que ocupa el 22 % del empleo del sector alimentario en nuestro país. Se posiciona, además, como el subsector con más peso dentro del sector alimentario, según datos del Ministerio de Agricultura.

Además, este sector de peso en España y Andalucía está en manos de unas 15.000 pequeñas empresas, lo que da lugar a que el 35 % de la cuota de mercado esté en pequeños establecimientos.

# Picos

La industria panadera en nuestro país y nuestra región ha tenido luces y sombras en los últimos años. Al igual que ocurrió con otras empresas agroalimentarias, la pandemia supuso un freno para la industria del pan, frenando un crecimiento que venía dándose en los últimos ocho años.

No obstante, el año 2022 supuso un respiro a la producción de pan en España en 202, que alcanzó un volumen de 745.896 toneladas, mejorando los datos un 4,1% con respecto a los datos de producción de 2021, según Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac).

Y, centrándonos en Andalucía, teniendo en cuenta su longeva tradición artesanal, no resulta extraño que nuestra tierra concentre una de las mayores superficies de cultivo de cereales de Europa. De este modo, Andalucía supera el 70% de la producción de trigo duro de España, y es, precisamente, este cereal el más utilizado en la elaboración de pan en la región, este dato nos da algunas pistas. También son muy utilizados otros cereales como la cebada o el centeno, que cada vez tienen más presencia en la elaboración de panes y que son muy demandados por los consumidores.

Con respecto a la producción ecológica, en Andalucía somos líderes europeos de producción ecológica, atesorando un 1,1 millón de hectáreas de este tipo de cultivos. Por ello, también contamos con una gran variedad de panes elaborados con cereales ecológicos, sostenibles y respetuosos con el entorno.

En 2019 fue aprobado el Decreto que regulaba la seguridad de la trazabilidad de productos panaderos, por lo que cada vez se está poniendo un mayor empeño en que la calidad del pan y sus derivados sea la mayor, de modo que los consumidores puedan seguir disfrutando del pan de cada día sin riesgos para su salud.

Andalucía es la comunidad autónoma con más locales de venta de productos de panadería, así como la segunda en volumen económico de ventas. Por esto, se estima que nuestra región genera en torno a 50.000 empleos directos.

## POR QUÉ EL PAN ANDALUZ ES ÚNICO

Como ocurre con todos los alimentos, el pan andaluz tiene una serie de peculiaridades que lo hacen especial y reconocible. El olor del pan recién hecho se postula como una de las mejores sensaciones del mundo.

En nuestra tierra tenemos el orgullo de contar con panes propios, y comenzamos hablando del popular mollete, una pieza de pan de miga blanda de posible origen en los panes ácimos, de origen hebreo.

La viena andaluza es otra de las que se lleva la palma, especialmente para bocadillos. Se trata de un pan de forma ovalada, de corteza dorada y crujiente, que gana adeptos fuera de nuestra comunidad.

El pan picado andaluz se caracteriza por su miga compacta, su corteza gruesa y los definidores cuadrados que se dibujan en la misma.

La miga contundente del delicioso bollo y su corteza quebradiza, el pepito o "pitufo" de Málaga, ideal para los tradicionales montaditos andaluces. El inconfundible pan de la sierra, seña de identidad de tantos municipios de todo el territorio, con su crujiente corteza y un largo etcétera ponen a Andalucía, una vez más, como la región de referencia para la producción de pan de calidad.

No obstante, también Andalucía es referente en la elaboración de derivados del pan, como picos y regañá. Hoy no podemos concebir una rica tapa fría, un plato de jamón ibérico o embutidos sin su acompañante perfecto: los picos o la regañá.

Harina de trigo, agua, levadura y sal son los

**"Andalucía es referente en la elaboración de derivados del pan, como picos y regañá. Hoy no podemos concebir una rica tapa fría, un plato de jamón ibérico o embutidos sin su acompañante perfecto: los picos o la regañá"**

# Picos

ingredientes básicos que componen la masa, a los que se añade, según su variedad, otro tipo de ingredientes, como puede ser otro tipo de harina que dé lugar a productos integrales o especias que potencian y modifiquen su sabor.

Estos derivados del pan se han convertido en unos imprescindibles en nuestra gastronomía, que han traspasado nuestras fronteras, extendiéndose por el territorio nacional.

## EL PAN EN EL DÍA A DÍA: ROTUNDAMENTE SÍ

La Fundación Española de la Nutrición recomienda el uso regular del pan como parte de la dieta. Durante años se han extendido mitos que lo convertían en un producto relacionado con la obesidad, y nada más lejos de la realidad: su consumo equilibrado es beneficioso, nunca perjudicial.

La mayor investigación en alimentación ha logrado la diversificación en la materia prima e ingredientes utilizados en la elaboración de pan, picos y regañá. Este cambio se ha materializado en el incremento del número de cereales y otras semillas para la elaboración de panes, dando lugar a los panes integrales, de semillas, de centeno

Tampoco podemos olvidar la utilización de masa madre de cultivo de los cereales, lo que permite una notable mejora de las características organolépticas del pan y de sus propiedades nutricionales.

Empresas de sello 100% andaluz como Panadería Obando e Hispalana han apostado por la elaboración de pan y productos derivados de alta calidad, diversificando su oferta atendiendo a las necesidades y demandas de un consumidor cada vez más preocupado por su alimentación.

Panadería Obando, con sede en Utrera (Sevilla) ha sabido diversificar su producción introduciendo referencias sorprendentes que van más allá de su regañá y sus picos utreranos. Han apostado por los picos gourmet integrales o productos exclusivos para la hostelería más gourmet: su regañá dark.

Hispalana, por su parte, ubicada en otro epicentro del pan como es Alcalá de Guadaíra, ha centrado sus esfuerzos en producir la mayor calidad en picos y regañás con originales propuestas como sus panecillos, rosquillas o piticlines, para todos los gustos y siempre con la artesanía por bandera.

# 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

# José Espadafor

## Gerente de Industrias Espadafor

**Espadafor es una empresa con mucho carácter familiar, ¿cuáles han sido los principales hitos dentro de cada generación?**
Espadafor es una empresa granadina, ahora mismo está en la 4ª generación, concretamente yo soy la 3ª. Empezó en 1939, cuando mi abuelo fundó la empresa con una vocación de servicio al consumidor, después continuó mi padre, la 3ª generación mi hermano Eulogio y yo y la 4ª generación que es José Miguel Espadafor.

Nuestro lema desde el principio ha sido, "Calidad, servicio y precio", es un trinomio, en el que la calidad es lo primero, los productos tienen que tener una calidad excelente, el servicio a nuestros clientes que tiene que ser el mejor e ir cada vez a más y lógicamente el mejor precio que pueda haber en el mercado.

**¿Qué filosofía o valores de marca lleváis a cabo cuando tenéis que hacer una comunicación de vuestros productos?**
Como decía, nuestros principales valores son calidad, servicio y precio. Para poder ofrecer esto, lo primero que definimos son las necesidades que tiene el consumidor, ya que éstas son como la vida misma y van cambiando cada año, cada década y sobre todo en estos últimos años han ido cambiando mucho los gustos y las tendencias. Vamos viendo cuáles son e intentamos adaptarnos a ellas.

**Hoy en día una de las principales tendencias del mercado son los productos Bio y Eco ¿cómo afrontáis desde Espadafor estas nuevas tendencias?**
Es una pregunta muy interesante y muy novedosa, ya que desde hace aproximadamente una década

**“Nuestro lema desde el principio ha sido, “Calidad, servicio y precio”, es un trinomio, en el que la calidad es lo primero, los productos tienen que tener una calidad excelente. Un servicio a nuestros clientes que tiene que se el mejor”**

están saliendo los productos Bio y los productos Eco, que así como antes eran muy poquitos, cada día van creciendo más y lógicamente en Espadafor creemos en ellos. Por lo tanto, hemos sacado una línea de cócteles Bio y Eco especiales,  para gente que quiere tener una cultura especial.

**Hemos hablado de la evolución de cada generación dentro de Espadafor. De cara al futuro, ¿cuáles son los principales retos de innovación que tenéis ahora mismo en Espadafor?**

La palabra innovación es fundamental, y ya no la palabra innovación sino la palabra adaptación.

Cada día que salgo a la calle o salen las personas de la empresa que viven los productos, ven la necesidad de adaptarnos a las necesidades emergentes del mercado para acercarnos cada día más a ellas. El caso particular de la crema de mango fue del mismo equipo comercial, que veía la necesidad de sacar un gran producto granadino como es el mango, y que es en Granada el único sitio de Europa donde se cultiva.

Andalucía Cocina

# FERNANDO CATTIVELLI

## LA FRIDA

**El restaurante La Frida es un mexicano auténtico de raíz, en el corazón del emblemático barrio de Triana. La cocina de La Frida ofrece una sensación gastronómica única, con la propuesta de cocina de autor de su chef internacional, Fernando Cattivelli, que interpreta de forma magistral la esencia y alma de la cocina mexicana, investigada en sus raíces, con toques de modernidad.**

### INGREDIENTES

**Para el emplatado**
4 uds. de pan brioche forma media esfera.
4 uds. de ostras en tempura.
50 mls. de mousse Avocate Majao.
10 mls. de aire Avocate Majao.
10 grs. de caviar esturión negro.
10 grs. de brotes rábanos rojo.
15 grs. de salsa chipotle.
Flores y pétalos a gusto.

**Para la mousse de Avocate**
100 mls. de Avocate Majao.
10 grs. de instangel.

**Para el aire de Avocate**
100 mls. de Avocate Majao.
5 grs. de lecitina de soja.
20 mls. de agua filtrada fría.

**Para la tempura**
2 huevos tamaño L.
40 grs. de harina de arroz.
40 grs. de harina de maíz.
El líquido del interior de las ostra.s
50 mls. de agua con gas fría.

# BOMBÓN DE BRIOCHE CON OSTRA EN TEMPURA, MOUSSE DE AVOCATE MAJAO, BROTES DE RÁBANO, SALSA CHIPOTLE, CAVIAR DE ESTURIÓN Y AIRE DE AVOCATE

## ELABORACIÓN

Para preparar la mousse hay que agregar en un bowl el Avocate de Majao y el instangel, con la ayuda de varillas de cocina se mezcla hasta tener una mousse uniforme y reservar en frío hasta su uso.

Para preparar el aire se necesita un envase que tenga 6 veces el tamaño de los ingredientes, se agrega el agua, Avocate Majao y la lecitina, con la ayuda de una batidora de mano se mezcla todo e inclinamos la mezcla de manera que genere la mayor cantidad de absorción de aire y genere más espuma. Luego con la ayuda de una cuchara colador se retira toda la espuma y se reserva en frío.
Se abren las ostras y separando la carne de su jugo se reserva su carne aparte y con el agua interior de la ostra se mezclan todos los demás ingredientes en un bowl hasta tener una mezcla uniforme de tempura que hay que dejar reservar.

## EMPLATADO

En una olla hay que calentar aceite a 160 °C, se pasa la carne de la ostra por la tempura y se fríe hasta que esté dorada aproximadamente 1 minuto.
Luego se abre el brioche y se unta con la mousse de avocate, se coloca la ostra en tempura, se añaden gotas de la salsa chipotle, sobre esta los brotes de rábano y se corona con el aire y el caviar.
Para terminar la decoración del plato se colocan pétalos y flores.

# A SOLAS CON...
## FERNANDO CATTIVELLI

A su manera

**En esta edición estamos recorriendo diferentes restaurantes andaluces para conocer la visión que tienen los cocineros del mundo de la gastronomía pero antes de nada nos gustaría saber, ¿cuál es el origen de Fernando Cattivelli y de La Frida como restaurante?**
Tengo bastante recorrido, llevo ya unos 14 años en el mundo de la gastronomía y he transitado por 16 países trabajando y viviendo. Actualmente estoy en Sevilla como dice el dicho la conocí, me enamoré y me quedé, sobre todo los paisajes y su gente que me han sabido acoger muy bien. La Frida nace este año, el 18 de marzo. Me llamaron como consultor gastronómico para ver si me animaba al proyecto y ahí fue donde decidí que era una buena oportunidad para aprovechar el local y darle a Sevilla un auténtico mexicano. Nosotros apostamos por ofrecer unas recetas tradicionales mexicanas con toques de autor de mi mano a la vez que utilizamos productos de la tierra, productos andaluces y españoles.

**En el plano gastronómico, ¿cuáles son tus principales influencias a la hora de elaborar tu carta y tus propuestas?**
Yo toda la vida he dicho que mi abuela y mi madre han sido mi mayor influencia, y desde los 8 años ya estaba delante de un horno. Por otro lado, mis vivencias son también una gran influencia ya que he vivido en muchos países porque quería experimentar cada una de las gastronomías en su tierra. Entonces en mi influencia digamos que es un poco lo vivido en todos estos países más obviamente mis estudios y mi inquietud.

En La Frida respetamos mucho la receta y las tradiciones mexicanas pero siempre le intento dar un toque de firma a cada plato.

**¿Cuál es tu valoración de los alimentos andaluces y de Andalucía como despensa?**
Maravilloso, aquí en Andalucía tenemos excelentes productos como es el Avocate entre muchos otros. Yo siempre apuesto por utilizar los productos de la tierra, gracias a Dios estamos aquí, en Andalucía, y digamos que gastronómicamente es un lujo tener tantos productos de cercanía óptimo, porque no tienen otra palabra son perfectos.

Andalucía Cocina

**ENTREVISTA COMPLETA**

# Andalucía *Cocina*

# *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
gusto del Sur
Junta de Andalucía

www.andaluciacocina.com

Gourmedia

# ANDALUCES COMPARTIENDO CELEBRA SU X TORNEO DE GOLF SOLIDARIO

Un año más el torneo de golf solidario se realizó en las instalaciones del Real Club Pineda de Sevilla, que se ha vuelto a sumar a la iniciativa para hacer posible esta acción. Este programa de Responsabilidad Social Empresarial impulsado por LANDALUZ , Fundación Cajasol y Fundación La Caixa tiene como objetivo donar alimentos y productos de higiene para la Fundación Banco de Alimentos de Sevilla, consiguiendo una donación de 5.000 euros en productos gracias a las empresas colaboradoras

En esta edición pudimos contar con la participación de 120 jugadores, volviendo a colgar el cartel de completo como en las ediciones anteriores. El torneo contó con la participación de multitud de colaboradores que hicieron posible que los golfistas volvieran a disfrutar de uno de los mejores torneos de golf del calendario amateur de Sevilla.

# ANDALUCES COMPARTIENDO PROMUEVE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE ENTRE LOS MÁS PEQUEÑOS

El programa de responsabilidad social impulsado por LANDALUZ, Fundación Cajasol y Fundación La Caixa ha diseñado un calendario de actividades para el fomento de los buenos hábitos en la alimentación a través de más de treinta talleres.

Alrededor de 1.000 niños han podido disfrutar de los distintos talleres que Andaluces Compartiendo ha desarrollado durante los meses de mayo y junio en las provincias de Huelva, Cádiz, Sevilla y Córdoba en colaboración con las entidades Activamente y Fundación Juan Ramón Guillén.

Estos talleres han tenido lugar en centros de zonas en transformación con el fin de poder formar en una alimentación saludable a los pequeños de las familias más vulnerables.

Así, los talleres se han dividido en dos acciones, por una parte, showcooking donde los más pequeños han podido elaborar recetas con productos saludables y característicos de la dieta mediterránea, y por otra parte talleres centrados en los beneficios que aporta un producto como el aceite de oliva virgen extra.

# X GALA ANDALUCES COMPARTIENDO

EL TEATRO CAJASOL SEVILLA ACOGIÓ EL PASADO 15 DE JUNIO LA X GALA ANDALUCES COMPARTIENDO, EN LA QUE SE CELEBRÓ EL DÉCIMO ANIVERSARIO DEL PROGRAMA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL IMPULSADO POR LANDALUZ, FUNDACIÓN CAJASOL Y FUNDACIÓN «LA CAIXA»

El presidente de la Fundación Cajasol, Antonio Pulido, que no ha podido asistir al acto, ha manifestado mediante un mensaje de vídeo lo importante que es para la entidad este proyecto.

Álvaro Guillén, presidente de LANDALUZ, recordó las iniciativas que se han llevado a cabo a lo largo de esta década, entre las que se encuentran el reparto de más de 4,5 millones de alimentos, con más de 50 empresas participantes, eventos solidarios, grandes recogidas de alimentos, programas de formación para los más pequeños, de integración social y laboral para personas en riesgo de exclusión, de visibilidad para las mujeres del mundo gastronómico.

Ignacio Blasco López, director comercial de Red de Sevilla de CaixaBank, mostró el agradecimiento de la entidad por poder colaborar y formar parte del proyecto.

# 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 · YBARRA · INSTITUTO ESPAÑOL · PULEVA · LA VIEJA FÁBRICA · Espadafor

COVAP · Alcampo · La Española · Fragata · ARROZÚA · Fundación Cruzcampo

Postres montero · Félix Murtiga · Fundación Lamaignere · agolives Aceitunas Guadalquivir · Viñaverde · UBAGO

Emoreto · Alsur · Campo Rico · Carrefour · bida farma · El Guijo

Maribel · Obando · Coca-Cola European Partners · sanblas · Agerul · Majao

Aneto 100% Natural · Don Pedro · Osborne 1772 · Usisa · Caña Nature · Nutribén · Vicasol

## ALCAMPO

Alcampo vuelve a poner de manifiesto su apuesta por los productores andaluces en sus hipermercados y supermercados, y lo hace con una nueva promoción de Andalucía Sabe, de la mano de LANDALUZ. 36 centros de Alcampo de toda España acogieron esta nueva edición, para poner en valor cerca de 180 alimentos de alrededor de 35 empresas andaluzas.

## SUPERMERCADOS PIEDRA

Por tercer año consecutivo, y tras la gran acogida que están teniendo por parte de los clientes de Supermercados PIEDRA, las promociones ANDALUCÍA SABE, vuelven a apostar por los productos andaluces de la mano de LANDALUZ y la cadena cordobesa. Esta acción se ha desarrollado a través de los treinta centros que Supermercados PIEDRA tiene ubicados en la provincia de Córdoba y a través de su ecommerce piedraonline.com, apostando así por reforzar la economía local.

## SUPER AMARA

Los mejores productos andaluces han vuelto un año más a super amara,de la mano de LANDALUZ, la Junta de Andalucía a través de la marca de promoción y calidad Gusto del Sur y la enseña guipuzcoana. Con esta intención nace la iniciativa Andalucía exquisita en la que la cadena de supermercados super amara propone más de ochenta productos y referencias andaluzas de primer orden.

## VI CONGRESO AGROALIMENTARIO DE ANDALUCÍA

CaixaForum acogió el VI Congreso Agroalimentario de Andalucía y lo ha hecho centrando sus ponencias en la importancia de la innovación como palanca de cambio y mejora en la competitividad de las empresas agroalimentarias.

## ASAMBLEA GENERAL 2023

Durante la pasada Asamblea General de asociados de LANDALUZ se entregaron los distintivos a la fidelidad a Legumbres Pedro y a Comercializadora Proguiso por sus 25 años de pertenencia a la asociación.

## MISIÓN COMERCIAL

LANDALUZ participó en una misión directa en colaboración con la Cámara de Comercio de Sevilla y de la mano de Extenda - Andalucía Exportación e Inversión Extranjera en Miami. Las misiones comerciales directas tienen el objetivo de promover el comercio internacional y establecer contactos comerciales entre empresas de diferentes países. Esta acción se encuentra dentro de los objetivos de apoyo a la internalización de las empresas asociadas de LANDALUZ y los productos andaluces.

## MISIÓN COMERCIAL

LANDALUZ y Andalucía TRADE han impulsado el sector agroalimentario andaluz con una misión comercial para más de medio centenar de empresas andaluzas que mantuvieron hasta 288 reuniones de negocio con una delegación internacional, compuesta por 26 firmas procedentes de 20 países de los cinco continentes.

## FERIA FOOD SERVICE

Es la mayor feria del sector de Food Service/HORECA DE USA, todo esto hace que sea el mejor marco posible para interactuar con el ecosistema del Food Service en Norte América. La feria se celebró del 20 al 23 de mayo, recibiendo un total de 1.700 expositores en el total de la feria y 65.000 visitantes profesionales. En esta ocasión, LANDALUZ, acompañó a Iberoquinoa y Huerta Campo Rico durante las jornadas de exposición y reuniones comerciales.

## ANDALUCÍA COCINA

`A su manera´, bajo este lema llega la nueva edición del libro 'Andalucía Cocina', que se presentó en la sede de la asociación ante más de 200 personas. Entre los invitados, por supuesto, los grandes protagonistas del libro: cocineros y productores, que han unido sus fuerzas, su talento y su buen hacer para dar forma a una obra que va más allá de un libro de recetas, ya que es toda una demostración de que el binomio cocineros-productores es una fórmula de éxito.

## ANDALUSIAN COOKING TOUR

Andalusian Cooking Tour, la iniciativa impulsada por LANDALUZ, bajo el marco del proyecto Andalucía Cocina tiene como objetivo destacar la riqueza gastronómica de nuestra tierra. La primera parada de esta gira gastronómica tuvo lugar en La Cochera del Abuelo, donde su chef, Bosco Benítez, contó con Rafa Liñán, chef de Barra_Baja , como compañero de fogones para ofrecer un menú que hizo las delicias de los comensales.

## SALÓN GOURMETS

Un año más LANDALUZ, Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía, volvió a estar presente en Salón Gourmets una de las principales Ferias Internacionales de Alimentación y Bebidas de Calidad de Europa y uno de los referentes más prestigiosos a nivel internacional. En este caso, LANDALUZ estuvo acompañado por más de diez empresas del sector andaluz.

## TRIBUNA LANDALUZ

Una nueva edición de las Tribunas LANDLAUZ se centró en la importancia del agua en la industria agroalimentaria. Para ello, se contó con una ponencia magistral por parte del director de la Escuela Superior Técnica de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Sevilla, Luis Pérez, así como con las buenas prácticas en las empresas expuestas por la directora de RRII de Heinken en Andalucía, Ada Bernal, y del director general de PROCAVI, Víctor J. Martínez.

# ESQUEMAS DE CERTIFICACIÓN AGROALIMENTARIA: ¿CUÁL ES EL QUE MEJOR SE ADAPTA A MI ACTIVIDAD PARA CUMPLIR LOS OBJETIVOS DE MI EMPRESA?

En las etiquetas de los productos que consumimos podemos observar que, en nuestro día a día, adquirimos productos procedentes de todo el mundo. La globalización ha llegado también a la industria agroalimentaria y, para garantizar la cultura de seguridad y calidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, se han desarrollado diferentes esquemas de certificación que recogen las diferentes actividades de las empresas.

**Esquemas agroalimentarios: organización y particularidades**

En el año 2000, los directores ejecutivos del Consumer Goods Forum (CGF) crean la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) y desarrollan un proceso de evaluación comparativa y de armonización que fomenta la aceptación mutua entre los esquemas de certificación reconocidos por la GFSI en todo el sector agroalimentario.

Ello permite un enfoque simplificado basado en el principio de "una vez certificado, reconocido en todas partes", lo que reduce la necesidad de realizar múltiples auditorías y contribuye a reducir las barreras comerciales para las empresas.

Actualmente, la GFSI reconoce distintos esquemas de certificación privados (CPO en sus siglas en ingles), aceptados por las más de 400 empresas que forman parte del CGF.

Entre ellos, el más demandado actualmente en España es IFS (International Food Standards), que fue elaborado por las cadenas de distribución alemanas (HDE), francesas (FCD), italianas y españolas (Metro, Mercadona, Carrefour...). Este esquema de evaluación de la seguridad alimentaria garantiza la comparabilidad y la transparencia en toda la cadena de suministro.

Otro esquema de certificación con gran demanda es BRCGS, que plantea el mismo objetivo que IFS, pero que fue desarrollado por las cadenas de distribución británicas (Tesco, Asda, Sainsbury's y Walmart). BRCGS está dirigido hacia sus proveedores en el Reino Unido, pero también en Europa y Norteamérica. En el último año, en colaboración con Landaluz, hemos impartido formación oficial BRCGS para empresas españolas interesadas en ampliar su conocimiento y actualizar sus procedimientos a la nueva versión 9.

En relación a la producción primaria y a las buenas prácticas agrícolas, se desarrolló el esquema de evaluación GlobalG.A.P., que abarca además otros aspectos como la responsabilidad social; la sostenibilidad (a través de sus módulos voluntarios Nurture, SPRING o GRASP) o la Cadena de Custodia para garantizar que los productos vengan de procesos de producción con certificación GlobalG.A.P. Son protocolos referentes que cubren todas las actividades de la producción en una finca, hasta que el producto es comercializado o vendido.

Los requisitos de exportación en los países de la Unión Europea están unificados bajo una misma normativa, pero no sucede lo mismo con otros países. El Sistema auditado de Autocontroles Específicos (SAE) nace con la entrada en vigor del Real Decreto Español

**“Las empresas que se certifican suelen buscar la expansión de su actividad a nivel europeo, internacional o incluso global. Gracias a estos esquemas, existe un sistema uniforme y reconocido para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos”**

993/2014 y obliga a las empresas a implementar un sistema de autocontrol para la exportación de alimentos de origen animal a terceros países que exijan requisitos distintos a los de la normativa de la UE. Además, este sistema deberá estar certificado por un Organismo Independiente de Control acreditado, como Applus+ Certification.

**¿Qué esquema debo elegir y qué beneficios me va a aportar?**

Las empresas que se certifican suelen buscar la expansión de su actividad a nivel europeo, internacional o incluso global. Gracias a estos esquemas, existe un sistema uniforme y reconocido para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos, lo que permite reducir el número de auditorías a las que debe someterse el productor y optimizar así los procesos.

Además, certificarse mejora la reputación ante el consumidor final y los posibles inversores o colaboradores.

La elección del esquema a certificar dependerá siempre del mercado al que quiera dirigirse la empresa, de su tipología de cliente y del tipo de producto que pretenda comercializar. En Applus+ Certification contamos con expertos en todos los esquemas capaces de aconsejar siempre la mejor opción.

**Alicia Arroyo Guerrero**

**Responsable de operaciones Food & Agriculture en Applus+Certication**

# HERE COMES THE SUN

Los que tenemos cierta edad, recordaremos aquella canción de los Beatles, dentro del álbum Abbey Road, cuya portada es un icono de la cultura pop. Se llamaba: Here comes te sun (Aquí viene el sol). Pero no voy a hablar de música, sino de cómo podemos afrontar algunos problemas presentes y futuros. En 2021 el precio de la energía eléctrica en el mercado (Pull) se disparó con una subida del 194%, respecto al año anterior, y en 2022 volvió a marcar una tendencia alcista del 72%, respecto al año 2021.

Esta situación, como no podía ser de otro modo, ha generado un grave problema a las empresas españolas.

El Pull siempre se ha caracterizado por su volatilidad, aunque nunca había sido tan acusada como en los dos últimos años. Por otro lado, en el sistema eléctrico español la generación eléctrica está fuertemente centralizada. Generamos electricidad desde grandes infraestructuras: centrales térmicas, hidroeléctricas, parques eólicos, parques fotovoltaicos, etc. Aunque las fuentes primarias de las que se obtenga energía sean renovables (agua, sol o viento), seguimos generando de forma centralizada, necesitando una gran red de transporte y distribución para llevar dicha electricidad a los puntos de consumo.

Esa enorme red tiene sus costes, que el consumidor paga en forma de peajes de acceso, a los que también se añadirán diversos cargos públicos por razones de carácter más político que técnico en muchos casos. En este escenario, ¿podemos hacer algo los empresarios para reducir nuestros costes energéticos y trabajar en un entorno más predecible?

Hasta 2018 la respuesta era simple: No. Pero, a partir de ese año se han producido modificaciones favorables del marco regulatorio del autoconsumo fotovoltaico y podemos actuar. Actualmente el autoconsumo permite generar la electricidad directamente donde se consume, disminuyendo la utilización de las citadas redes de transporte y distribución, que traen la electricidad desde puntos lejanos. Así, la generación en un futuro será menos centralizada y estará, en mayor medida, más próxima a los puntos de consumo (nuestras empresas, nuestras viviendas...). Lo que se conoce como generación distribuida. La tecnología fotovoltaica está muy desarrollada y sus rendimientos han mejorado muchísimo en los últimos años, mientras sus costes se han reducido notablemente, incluido el mantenimiento.

Su fuente primaria, el sol, es gratis y España cuenta con el mejor recurso solar de Europa. Una vez que amortizamos el coste de la instalación, que puede autofinanciarse con el ahorro que genera, disponemos durante muchos años de energía eléctrica a coste cero.

Además, a finales de 2022 se ha abierto una nueva puerta: La posibilidad de crear comunidades energéticas en un radio de 2 km entre el punto de generación y los puntos de suministro o consumo. Lo analizábamos recientemente en un webinar de la Asociación (02/03/2023).

Con ello, muchos polígonos industriales podrán sumarse al autoconsumo, aprovechando importantes economías de escala y disponiendo de energía limpia para las empresas de la zona, a bajo coste. Será aún más rentable.

Los próximos años la energía eléctrica todavía seguirá siendo cara y hay que aprovecharlos para amortizar con mayor rapidez el coste de las instalaciones fotovoltaicas, a través del ahorro. Después se podrá disfrutar de una energía prácticamente sin coste y, por tanto, sin competencia.

Coincidiendo con la subida de precios de la energía eléctrica, el autoconsumo ha crecido exponencialmente en España en los dos últimos años: un 102% en 2021 y un 108% en 2022. Y la tendencia continúa.

Por tanto, como decían los Beatles: Here comes the sun.

**Javier Martín**

**Consejero delegado ISF Autoconsumo**

AGENCIA DE COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

# Gourmedia©

by mediagroup.es

## Destapa todo tu potencial

Puedes ver nuestros trabajos en **www.gourmedia.es**

# Nuestras **Empresas**

# Nuestras **Empresas**

# Nuestros Colaboradores

Fragata

NUEVO

# 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!

www.fragata.es

obando
presenta

# el arte de maridar

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

## maridaje crujiente

/ marida con todo, marida contigo /

panaderiaobando.com