LANDALUZ

Clúster Agroalimentario de Andalucía

Auténtica Food Fest · Xanty Elias · Andaluces Compartiendo

Revista nº 85

Carnes COVAP

HAMBURGUESA 100% VACUNO

• SOLO LA MEJOR CARNE •

BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADO WELFAIR®

• EL SABOR DE UN ORIGEN ÚNICO •

VALLE DE LOS PEDROCHES

SIN ALÉRGENOS ADITIVOS

carnescovap.com

EDITORIAL

PRESIDENTE

Estimados amigos

Es un honor y un placer dirigirme a todos vosotros en este emocionante momento en la historia de nuestra asociación. Durante más de tres décadas, LANDALUZ ha sido un faro de apoyo para la industria agroalimentaria andaluza. Hemos trabajado incansablemente para impulsar a nuestros productores regionales, promover la excelencia y compartir nuestros tesoros culinarios con el mundo. Hoy, estamos orgullosos de anunciar un paso histórico en nuestro viaje.

Es un placer anunciar que LANDALUZ Clúster Agroalimentario de Andalucía evoluciona al Clúster Agroalimentario de Andalucía. Esta adaptación marca un hito significativo en nuestra misión de impulsar la competitividad y sostenibilidad de nuestra industria, y estamos emocionados por las oportunidades que se avecinan.

A medida que avanzamos hacia esta nueva etapa, queremos reiterar nuestro compromiso inquebrantable con los servicios que han sido la piedra angular de LANDALUZ durante más de tres décadas. La promoción en el mercado nacional, la búsqueda de oportunidades y negocio más allá de nuestras fronteras, la vinculación con el canal HORECA y nuestra apuesta por la responsabilidad social seguirán siendo pilares fundamentales en la estrategia de la asociación.

Sin embargo, no podemos ignorar el cambiante panorama de la industria agroalimentaria. La innovación es la clave para el futuro del sector y de nuestra región. Es por ello que, junto con nuestros servicios tradicionales, sumamos una apuesta decidida por la innovación, la digitalización, la internacionalización y la sostenibilidad. Reconocemos que, para mantenernos competitivos y sostenibles, debemos abrazar la tecnología, la investigación y las prácticas avanzadas en la producción y comercialización de alimentos. Esta apuesta nos permitirá seguir liderando el sector agroalimentario andaluz y ofrecer un valor añadido a nuestros miembros y a la región en su conjunto.

Esta transformación no habría sido posible sin el apoyo y la dedicación de nuestros asociados a los que quiero agradecer su compromiso y entusiasmo en este viaje. Juntos, estamos creando un futuro más brillante para la industria agroalimentaria andaluza.

Sigamos trabajando juntos, innovando y promoviendo la excelencia que nos caracteriza.

En nombre de LANDALUZ, les agradezco su continuo apoyo y les invito a unirse a nosotros en este emocionante viaje hacia el futuro.

Álvaro Guillén Benjumea
Presidente

STAFF

EDICIÓN
LANDALUZ
Clúster Agroalimentario de Andalucía

CONSEJO EDITORIAL
LANDALUZ
Clúster Agroalimentario 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
D. Pablo León Caro

LANDALUZ
Clúster Agroalimentario 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 32

CARLOS YAGÜE
Responsable de Comunicación y RR.II. de Aceites del Sur

LA DESPENSA 6

NOTICIAS ASOCIADOS
Todas las novedades de las empresas asociadas a LANDALUZ

EMPRESAS 24

ASOCIADOS
Nuevas incorporaciones

LANDALUZPRODUCTORES

LA LOGROÑESA

ANDALUCÍA COCINA 28

AUTÉNTICA FOOD FEST

Feria Agroalimentaria de Andalucía

ANDALUCÍA COCINA 38

XANTY ELIAS

Restaurante FINCA ALFOLIZ

LANDALUZ
Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía

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

LADESPENSA

INDUSTRIAS ESPADAFOR LANZA SU INNOVADORA CREMA DE CALABAZA PICANTE

Industrias Espadafor, empresa líder en el sector de bebidas, se enorgullece en presentar una de sus últimas creaciones: un sorprendente licor de crema de calabaza picante, bajo la marca de Lial Drink. Esta exquisita crema, presentada en una elegante botella de 70 cl y 15% vol. con un diseño otoñal, está dirigida a satisfacer los paladares más exigentes.

Elaborada con una base láctea que le confiere una textura sedosa y aderezada con aromas a calabaza, lo convierten en un producto por excelencia del otoño. Una crema con personalidad propia con todo el sabor de la calabaza, complementado con un suave toque picante.

Este novedoso sabor, ya es líder de ventas en EEUU, donde han cautivado a los consumidores con un sabor único y versátil.

www.espadafor.es

EL PEDRO XIMÉNEZ 'JOPO DE LOBO', NUEVO VINO DE LA GAMA ECOLÓGICA DE BODEGAS BARBADILLO

La gama de vinos ecológicos de Bodegas Barbadillo, 'Cielo, Tierra y Mar' continúa creciendo. Con 'Jopo de Lobo', un Pedro Ximénez, se inicia la línea ecológica de Jereces, ya que, hasta ahora, esta gama contaba con dos vinos blancos 'Sábalo' y 'Patinegro' y un Orange Wine, 'Tamarix'.

'Jopo de Lobo' es un vino que procede de una vendimia manual cuyas uvas se someten durante veinte días a la exposición solar, mediante la técnica conocida en el Marco de Jerez como asoleo, lo que se traduce en una pasificación lenta y progresiva. Se estima que, de cada tonelada de uva fresca, se obtienen solo unos 200 litros de vino de pasas. A partir de ahí, 'Jopo de Lobo' se encabeza con alcohol vínico hasta los 15,5% vol. y envejece tres años en botas de roble americano por el tradicional método de criaderas y soleras en crianza oxidativa.

www.barbadillo.com

PULEVA LANZA UNA LECHE PENSADA PARA GENTE ACTIVA QUE BUSCA UN APORTE DE PROTEÍNA EXTRA Y NATURAL

Puleva, marca comprometida 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, presenta "Puleva Proteína Extra Pro".

Después de la proteína del huevo, la proteína láctea es la segunda en valor biológico (retención final del nutriente en nuestras estructuras corporales para su posterior utilización).

Así, Puleva Proteína Extra Pro es una leche de alta calidad enriquecida con proteína y especialmente pensada para todas aquellas personas activas que buscan alimentos con un aporte extra de nutrientes y que contribuyan a una dieta diaria saludable y equilibrada adecuada a su estilo de vida.

www.lechepuleva.es

FRAGATA PACK-3 MINIBAR DE ACEITUNAS RELLENAS

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

Las latas individuales de 125ml de capacidad, más conocidas como "Minibar" por ofrecer el formato perfecto para los minibares de hoteles, cuentan con una apertura fácil y cómoda.

Las ventajas del enfajado en cartoncillo en comparación con otras agrupaciones, como el retractilado, son evidentes: ningún plástico y por tanto menor impacto ambiental, así como mayor visibilidad en el lineal de venta.

www.fragata.es

VALDESPINO LANZA SU PRIMER VINO ECOLÓGICO AMPLIANDO SU COLECCIÓN DE VINOS TRANQUILOS

Valdespino amplía su colección de vinos blancos tranquilos con este vino ecológico, reforzando así su apuesta por el terruño y por los vinos blancos Single Vineyard; ya que toda la uva ecológica con la que se elabora este monovarietal de Palomino Fino proviene de la Viña Los Arcos. Con esta nueva incorporación, son tres los vinos blancos no fortificados de pago que tiene Valdespino en el mercado tras los lanzamientos de Ojo de Gallo, en 2015 y de Valdespino Viña Macharnudo Alto Fermentado en Bota, en 2018.

www.grupoestevez.es

BORGES PRESENTA LA PRIMERA TARRINA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA COMPOSTABLE DEL MERCADO

Borges International Group presenta la primera tarrina de Aceite de Oliva Virgen Extra compostable del mercado. Una innovación en sus envases que permitirá reducir su huella de carbono.

El nuevo envase, fabricado con plástico compostable, se degrada a través de un proceso industrial en un corto plazo de tiempo y sin dejar residuos. Así pues, podrá ser desechado en el contenedor orgánico una vez usado y quedará prácticamente descompuesto en su totalidad en un periodo inferior de 6 meses.

Esta mejora del envase de uno de los principales productos del grupo empresarial, llega fruto del trabajo constante de la compañía por reducir al máximo su impacto medioambiental y reforzar su compromiso con el cuidado del entorno. El proyecto se ha desarrollado gracias la experiencia acumulada en los últimos años y su visión de futuro.

www.caprichoandaluz.com

TIERNÍÍÍÍÍÍÍÍÍÍ ÍÍSIMOSSS...

Escacena

Y BLANQUÍÍÍÍSIMOS, ESCOGIDÍÍÍÍSIMOS, RIQUÍÍÍÍSIMÍOS....

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 hostelería en bolsas
de cinco kilos.

garbanzoblancodeescacena.com

100% PLACER

Ctra. de la Estación, s/n.
Escacena del Campo
Huelva

T:: 959 423 211 / 959 423 222
F:: 959 423 161
info@garbanzoblancodeescacena.com

Campo de Tejada
Sociedad Cooperativa Andaluza

DORAY PRESENTA HOT HONEY, LA PRIMERA MIEL NATURAL ESPAÑOLA CON CHILE HABANERO

Está claro que no todo el mundo tolera de la misma forma el picante, y por ello, la empresa sevillana Doray ha elaborado un producto que lo convierte en un sabor más accesible sin dejar de lado el quid de la cuestión. Hot Honey, que así se llama, es una salsa a base de miel y chile habanero fresco. Pero no de cualquier miel, porque para crear este producto se emplea 100% pura miel.

Hot Honey está elaborada solo con cuatro ingredientes: miel, chile habanero, vinagre y sal. No tiene ningún aditivo ni conservante, ya que la propia miel es el mejor conservante natural que existe. La mezcla del habanero fresco con la miel da como resultado un producto equilibrado, con la melosidad del producto base y la potencia del chile.

Doray es la marca de miel cien por cien nacional y natural, líder en nuestro país. Con sede central en la localidad sevillana de Espartinas, toda la producción envasada proviene de apicultores andaluces y es exclusivamente miel natural, sin ningún añadido.

www.andaluzademieles.com

¡CHAMPIN, EL SABOR MÁS MONSTRUOSO!

Champin, ese clásico espumoso sin alcohol con sabor a frutas del bosque y bajo en calorías que ha iluminado las celebraciones infantiles durante más de una década, presenta su edición especial para Halloween. No se trata de un espumoso sin alcohol, es una experiencia que transformará la noche más terrorífica del año, en un festín de sabor y diversión para niños y adultos por igual.

Con un diseño exclusivo y sabor que ha conquistado a todo tipo de paladares, Champin se prepara para ser la estrella de Halloween. La combinación perfecta entre su distintiva esencia de frutas del bosque y la magia de esta festividad crea una experiencia de sabor que nadie querrá perderse.

www.espadafor.es

PULEVA PRESENTA "MAX MERIENDA", UN TENTEMPIÉ SALUDABLE PARA COMPLETAR LA MERIENDA A PARTIR DE 3 AÑOS

Puleva Max es la única leche de crecimiento y desarrollo que aporta la combinación de Omega 3 DHA y Hierro, nutrientes esenciales para el desarrollo físico, visual e intelectual del niño a partir de 3 años, además de calcio, fósforo y 12 vitaminas.

Puleva, marca comprometida con el bienestar de toda la familia, presenta "Puleva Max Merienda", es leche con cereales, enriquecida con Omega 3 DHA, calcio, hierro y 12 vitaminas, que se adapta a las necesidades nutricionales de los más pequeños. Sin azúcar añadido y con sabor a plátano, manzana y pera, "Puleva Max Merienda", en formato brik individual de 200 ml, está listo para tomar en cualquier lugar de manera cómoda, adaptándose a las meriendas fuera de casa.

www.lechepuleva.es

BODEGAS BARBADILLO CONSIGUE RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL CON SU NUEVO REBUJITO BARBADILLO MIXED

Uno de los productos más refrescantes y apetecibles de este verano, Barbadillo Mixed Rebujito, ha conseguido un importante respaldo y reconocimiento internacional con la Medalla de Plata en el prestigioso certamen International Wine & Spirit Competition (IWSC 2023). Con 92 puntos, se ha alzado con esta relevante certificación en la categoría de 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. Se combina con refresco de lima-limón y toques de hierbabuena, el resultado es Barbadillo Mixed, el Rebujito de Bodegas Barbadillo.

www.barbadillo.com

CARNES COVAP LANZA UNA HAMBURGUESA GOURMET ELABORADA CON LA MEJOR CARNE DE VACUNO DE LA DEHESA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

Carnes COVAP lanza una hamburguesa gourmet elaborada con la mejor carne de vacuno, procedente de animales criados por los ganaderos de la Cooperativa en un ecosistema único: la dehesa del Valle de los Pedroches y comarcas aledañas. Sin conservantes, colorantes y ningún otro aditivo, y sin alérgenos, esta nueva hamburguesa solo cuenta con ingredientes naturales, sal y pimienta negra, que le otorgan una textura suave combinada con una gran jugosidad y un sabor intenso, conseguido gracias a la selección de los mejores cortes para su elaboración.

Esta nueva propuesta de Carnes COVAP se presenta en un envase que contiene dos hamburguesas de 180 gramos cada una y que permite alargar la vida útil del producto sin necesidad de utilizar ingredientes externos para su conservación, a diferencia de una burger meat.

www.covap.es

LOS ROMEROS DE ALANÍS, PASIÓN Y COMPROMISO POR LOS PRODUCTOS IBÉRICOS

Los Romeros de Alanis, una marca arraigada en la rica tradición culinaria andaluza, ha conquistado los corazones de los amantes de la gastronomía con su pasión por los productos ibéricos de la más alta calidad. Desde la pintoresca localidad de Alanís, han dedicado décadas a perfeccionar su arte en la producción de jamones y embutidos ibéricos, convirtiéndose en un referente en la región.

La dedicación de Los Romeros de Alanís a la calidad y la autenticidad les ha valido una merecida reputación en el mundo gourmet. Sus productos, elaborados con cerdos criados en libertad en las dehesas y alimentados con bellotas, capturan la esencia de la cocina ibérica, ofreciendo sabores intensos y texturas inigualables.

Ahora, Los Bermejales, Sevilla, se prepara para dar la bienvenida a la próxima apertura de una tienda de Los Romeros de Alanis, situada en Avenida Alemania número 3.

La apertura de la tienda en Los Bermejales representa una oportunidad emocionante para que Los Romeros de Alanis compartan su pasión y compromiso con la autenticidad y la calidad.

www.losromerosdealanis.com

ELPOZO ALIMENTACIÓN CRECE UN 15% POR CIENTO EN FACTURACIÓN HASTA LOS 1.662,5 MILLONES DE EUROS EN 2022

El Pozo Alimentación obtuvo en 2022 una facturación de 1.662,5 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 15 por ciento con relación al ejercicio anterior. Este incremento está impulsado por el significativo posicionamiento de marca, la innovación de productos de alto valor añadido y el avance en exportación que está experimentando la compañía. La empresa ha asumido buena parte del aumento de sus costes para reducir al mínimo su repercusión en el mercado. 2022 ha sido un año difícil, en el que la empresa ha apostado por ayudar al consumidor a costa de su rentabilidad.

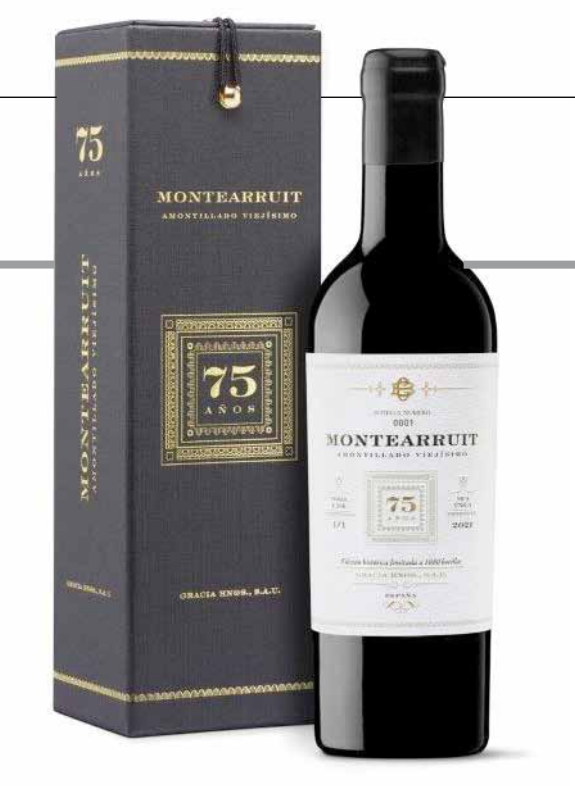
www.elpozo.com

BRANDY LEPANTO TRIUNFA EN EL INTERNATIONAL SPIRITS CHALLENGE

La experiencia de González Byass, unida al singular proceso de elaboración de este Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, confieren a Lepanto unos rasgos únicos que le han llevado a alcanzar la Medalla de Oro en el International Spirits Challenge. La 28ª edición de este certamen ha premiado los mejores spirits de todo el mundo presentados al concurso. En el capítulo del brandy, Lepanto ha sido uno de los grandes protagonistas al alcanzar una Medalla de Oro.

Ya sea solo, en un cocktail o maridado con un queso azul, Lepanto Solera Gran Reserva resulta el brindis perfecto para cualquier momento. Porque desde la cepa a la copa, el mimo y la pausa marcan el ritmo de los tiempos de Lepanto.

www.gonzalezbyass.com



MONTEARRUIT AMONTILLADO, CUADRO DE HONOR DE LA GUÍA DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA 2023

Montearruit Amontillado Viejísimo 75 Años de Gracia Hnos. (Grupo Pérez Barquero), ha obtenido 98 puntos en la Guía de Vinos y Aceites de la Semana Vitivinícola 2023 y se ha erigido como el mejor vino de la variedad Pedro Ximénez, figurando en el Cuadro de Honor de esta publicación, considerada una de las guías de vinos de referencia en España.

www.perezbarquero.com

FACCSA-PROLONGO PRESENTE EN LA FERIA DE ALIMENTACIÓN MÁS GRANDE DE FILIPINAS

Faccsa-Prolongo estuvo presente en la feria Wofex Filipinas, la feria más importante de este país dedicada a la industria de alimentos y bebidas,.

Filipinas ocupó en 2022 el cuarto lugar en el ranking por volumen de las exportaciones del sector, con 209.367 toneladas, y el séptimo en valor con 409,39 millones de euros. Datos que supusieron un crecimiento del 32,7% en volumen y del 59,8% en valor", según datos facilitados por Interporc.

En Filipinas, la carne de cerdo es muy popular y España es su primer proveedor de carne de porcino, lo que demuestra la alta consideración que tienen sobre la calidad de sus productos y el excelente servicio de Faccsa-Prolongo.

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 país.

www.prolongo.es

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

GONZÁLEZ BYASS INICIA LA VENDIMIA DE PEDRO XIMÉNEZ EN LA D.O. JEREZ

La vendimia de la Pedro Ximénez se ha puesto en marcha en La Canariera, viña situada en el Pago de Carrascal. Las 30 hectáreas con las que cuenta González Byass la convierten en la finca de la mayor extensión de esta variedad en toda la D.O. Jerez. Las uvas de la sexta cosecha que esta Familia de Vino ha realizado desde que recuperó todo su proceso cultivo y vinificación para el Marco de Jerez, representan los primeros compases de la vida de los vinos Néctar PX y Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S.

Una elaboración donde la precisión y el cuidado están presentes en cada instante, desde el seguimiento de la evolución de la viña durante todo el año y la selección de las uvas vendimiadas a mano, hasta el "asoleo", uno de los momentos cumbre de esta varietal. Mediante esta técnica artesanal, las uvas, una vez vendimiadas, se extienden en el suelo sobre las "paseras", unas alfombras de malla situadas en el viñedo.

www.gonzalezbyass.com

ACESUR CONSOLIDA SUS AVANCES HACIA UNA EMPRESA MÁS SOSTENIBLE Y REDUCE SUS EMISIONES EN UN 29,2%

Acesur ha intensificado en los últimos años la implementación de proyectos y mejoras en los procesos industriales para ser cada vez una empresa más sostenible y la mejora en los indicadores de rendimiento relativos al medio ambiente ha sido notable en 2022.

Acesur ha disminuido en un 29,2% sus emisiones en 2022 con respecto a 2021 gracias a un minucioso análisis de todos los procesos industriales y a un impulso de las energías verdes, que también han dado como resultado una bajada de un 23,2% del consumo eléctrico, fundamentalmente explicado por el desarrollo de instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo por el grupo en cinco de sus centros y el uso de calderas de biomasa, sustituyendo el consumo de gas natural por la biomasa, que es una fuente de energía renovable.

www.acesur.com

CRUZCAMPO LLEGA A MÁS DE 5.000 BARES DE REINO UNIDO EN MENOS DE MEDIO AÑO

Tras su llegada al mercado británico hace apenas 5 meses, Cruzcampo ya está presente en más de 5.000 bares de Reino Unido. La apuesta de la compañía HEINEKEN en Reino Unido por esta cerveza española es total. Tanto que acaban de anunciar el comienzo de su distribución en el canal Alimentación, en operadores tan importantes como Tesco, entre otros.

Con el lanzamiento de Cruzcampo, HEINEKEN Reino Unido continúa con su compromiso de apoyar a la hostelería ayudando a los operadores a satisfacer las necesidades de los consumidores. "Los turistas que regresan de España, sobre todo de Andalucía, nos han preguntado en las redes sociales dónde pueden conseguir esta cerveza en el Reino Unido; era evidente que había demanda", explica Matt Saltzstein, HEINEKEN UK Beer Brand Unit Director.

www.cruzcampo.es

EL LEGADO DE PANADERÍA OBANDO

En el corazón de cada empresa de éxito reside una historia de determinación, pasión y esfuerzo. En el caso de Panadería Obando, esa historia se remonta a su fundador, el incansable Francisco Obando, cuya visión y dedicación forjaron los cimientos de una empresa que ha dejado una huella imborrable en la industria alimentaria.

Desde 1962, Francisco trabajó incansablemente para sacar adelante el negocio que poco a poco fue creciendo. En los años 90s aparecen los primeros e icónicos picos de Obando.

Francisco Obando logró con esfuerzo y sacrificio poner los cimientos al negocio familiar y sentó las bases para convertir la empresa en lo que es hoy. A lo largo de su vida, demostró una curiosidad constante, así como un espíritu generoso y solidario. Su energía incansable y su capacidad de esfuerzo lo impulsaban a trabajar sin descanso.

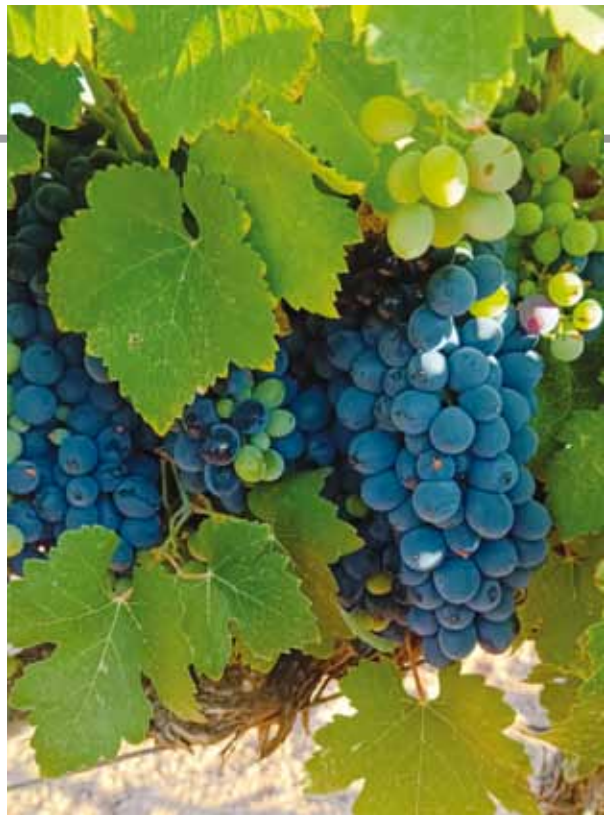
www.panaderiaobando.com

NACE "YBARRA CHEF", UN CANAL DIGITAL PARA LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA EN ESPAÑA

Ybarra Alimentación, especialista en soluciones culinarias de la restauración en España, ha lanzado "Ybarra Chef", un canal digital para los profesionales de la hostelería en España integrado por una web corporativa y diferentes redes sociales (Facebook, Instagram y Youtube). En él se publican contenidos gastronómicos como consejos y sugerencias (tutoriales, estudios, etc.) y recetas, se ofrece atención personalizada prestada por chefs online y se puede solicitar información comercial.

www.ybarra.es

LA VENDIMIA DE MOSCATEL MORISCO EN BODEGAS CARPE DIEM SE ADELANTA POR LA SEQUÍA



Bodegas Carpe Diem, pertenecientes a la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva SCAAVO en Mollina, afronta un nuevo reto en la temporada de vendimia debido a las graves consecuencias de la sequía que afecta a la región. Como resultado de las elevadas temperaturas y la falta de precipitaciones, la vendimia de la variedad moscatel morisco comenzó el día 18 de julio, adelantándose significativamente a años anteriores y afectando la época habitual de recolecta, que solía ser a mediados de septiembre.

La dura realidad de la sequía ha afectado profundamente al campo y a la viticultura local, obligando a los viticultores a replantearse las fechas de recolecta en los últimos años. De hecho, el año pasado la vendimia en Mollina, donde se ubican los viñedos de Bodegas Carpe Diem, se adelantó aproximadamente 35 días debido a la misma problemática.

www.bodegascarpediem.com

COOPERATIVA LA PALMA MEJOR PRODUCTORA DEL AÑO, EN LOS AUTÉNTICA EXCELLENCE AWARDS 2023

Un premio a la Revolución Alimentaria y al Desperdicio 0 con una agricultura sostenible, saludable y sabrosa para el consumidor y para el planeta.

50 años revolucionando la alimentación a través de una agricultura innovadora, eficiente e inteligente vuelven a ser motivo de orgullo al recibir este Premio a Mejor Productora del Año.

Una larga y sólida trayectoria empresarial y propósito de mejora que los han posicionado no solo como mayor productora de Cherry y especialidades de España, y referente en Europa en la producción y comercialización de tomate Cherry y mini-vegetales de especialidad, sino como una cooperativa definitivamente comprometida con la salud de las personas y del planeta.

www.granadalapalma.com

NACE "EL BRUNCH MÁS CRUJIENTE DEL MUNDO"

Panadería Artesana Obando presentó en el transcurso de la feria gastronómica Auténtica, que se llevó a cabo en Sevilla, "El brunch más crujiente del mundo", una creación desarrollada junto al cocinero italiano Marco Coro, de La Cacharrería, para convertir la tradicional regañá sevillana en la base de un completo brunch, la internacional comida que se disfruta entre el desayuno y el almuerzo.

De esta manera, el italiano ha creado y presentado esta mañana 3 recetas versionadas de un brunch, pero todas con el elemento común de contar con la regañá como ingrediente principal. Para esto se ha ayudado de los nuevos formatos y versiones que los utreranos de Obando han lanzado al mercado en los últimos meses.

www.panaderiaobando.com

HEINEKEN ESPAÑA Y ENGIE ESPAÑA INAUGURAN LA PLANTA TERMOSOLAR DE USO INDUSTRIAL MÁS GRANDE DE EUROPA

HEINEKEN España y ENGIE España han construido la planta termosolar de uso industrial más grande de Europa. Una innovación completamente pionera en nuestro país, que el presidente del Gobierno Pedro Sánchez, ha querido conocer en primera persona asistiendo al acto de inauguración celebrado en Sevilla. También han participado en el mismo Etienne Strijp, presidente de HEINEKEN España; Carmen Ponce, directora de Relaciones Corporativas y Sostenibilidad de la cervecera y Loreto Ordóñez, CEO de ENGIE España.

Con una potencia de 30 MW, una capacidad de almacenamiento de 68 MWh y 8 hectáreas de superficie, esta instalación construida en los terrenos de la fábrica de HEINEKEN España en Sevilla para su propio abastecimiento se estima reduzca más de un 60% su consumo de gas fósil para permitir a la cervecera disminuir su huella de carbono en casi 7.000 toneladas de CO_2e al año (un peso equivalente al de la Torre Eiffel).

www.heinekenespana.es

ACESUR INAUGURA SU VANGUARDISTA ALMAZARA EN JABALQUINTO (JAÉN) CON UNA INVERSIÓN DE 12 MILLONES DE EUROS

El pasado 4 de octubre, Acesur marcó un nuevo hito para la compañía y la provincia de Jaén, con la inauguración en el municipio de Jabalquinto de su nueva almazara de diseño que acoge también, un distinguido centro de oleoturismo. Para la apertura de este inmenso proyecto, Acesur ha destinado una inversión de 12 millones de euros. Todo con el objetivo de resaltar la importancia de Jaén como epicentro mundial de la producción de aceite de oliva y su papel fundamental en la historia del grupo.

www.acesur.com

DORAY REVOLUCIONA EL MUNDO DE LA MIEL CON EL LANZAMIENTO DE SU NUEVA TIENDA ONLINE

La reconocida marca Doray, que destaca por su compromiso incansable con la calidad y la autenticidad de sus productos, ha incorporado por primera vez en su web una tienda online propia para poder atender así las peticiones de clientes particulares de toda España.

La recién estrenada tienda online -a la que se puede acceder a través del portal doray.es- brinda acceso directo al catálogo de productos excepcionales de la marca, ofreciendo una experiencia de compra sin igual.

www.andaluzademieles.com

ACESUR OBTIENE EL SELLO 'RESIDUO ZERO' DEL GRUPO SAICA EN SU PLANTA DE VILCHES (JAÉN)

Acesur, empresa de referencia del sector del aceite de oliva en el mundo, ha obtenido el sello 'De Residuos a Recursos: Zero a Vertedero', de Saica Natur, división del Grupo Saica especializada en gestión de residuos y servicios medioambientales, que a su vez es verificado por la entidad de certificación alemana TÜV SÜD. La compañía marca un hito medioambiental en la industria al obtener esta certificación, tras haber conseguido que un 96,36% de valorización neta de sus residuos.

www.acesur.com

PRÓXIMA APERTURA DE OLALLA JAMONES EN EL MERCADO DE LA ENCARNACIÓN, SEVILLA

Concretamente, el nuevo establecimiento de Olalla Jamones estará ubicado en el Mercado de la Encarnación, en pleno corazón de Sevilla. Un puesto en el que encontrar jamones y embutidos, además de una gran variedad de carnes ibéricas.

En Olalla Jamones elaboran sus productos artesanalmente, siguiendo las recetas tradicionales del Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche. Combinan a la perfección el saber hacer de antaño con los nuevos tiempos, posicionándose, tras años de esfuerzo, como una de las fábricas de jamones de referencia.

www.olallajamones.com

CANASTA DEDICA A LOLA FLORES UNA ETIQUETA PARA CONMEMORAR EL CENTENARIO DE SU NACIMIENTO

En el centenario del nacimiento de Lola Flores, las Bodegas Williams & Humbert se han sumado a la conmemoración de esta fecha lanzando una edición especial de su oloroso Canasta. Una presentación exclusiva cuya etiqueta quiere honrar a la artista jerezana cuando se cumplen cien años de su nacimiento.

Junto con el lanzamiento de esta de edición especial de Canasta, Williams & Humbert también se suma a esta conmemoración patrocinando los galardones a los mejores trabajos de investigación acerca de Lola Flores. Una iniciativa organizada por la Universidad de Cádiz, cuya entrega se celebrará en el mes de noviembre de este año y en el que estará presente esta etiqueta.

www.williams-humbert.com

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

ELPOZO EXTRATIERNOS Y LA FUNDACIÓN MENUDOS CORAZONES SE UNEN EN UNA NUEVA ACCIÓN SOLIDARIA

ElPozo Extratiernos y la Fundación Menudos Corazones se unen en una nueva acción solidaria y celebraron el pasado domingo 24 de septiembre una cita deportiva y familiar, cuyos fondos recaudados irán destinados a los programas de ayuda a los niños y niñas con cardiopatías congénitas y a sus familiares.

La Carrera Solidaria Menudos Corazones-ElPozo Extratiernos, organizada por Eventsthinker, tuvo lugar en Madrid, en el Parque Juan Carlos I, y contempló las carreras de 5K y 10K, marcha familiar y una prueba infantil.

La entrada de ElPozo Extratiernos en esta prueba deportiva, que celebró su decimotercera edición, permitirá aumentar la donación final del importe que se recaude.

www.elpozo.com

FUNDACIÓN CRUZCAMPO Y COVAP UNEN FUERZAS PARA IMPULSAR LA FORMACIÓN DEL TALENTO JOVEN

La Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) y la Fundación Cruzcampo, conocida por su compromiso en el impulso del talento joven en el sector de la hostelería y la mejora de su empleabilidad, han anunciado la renovación de su colaboración para poner en marcha acciones de formación de ámbito gastronómico, bajo el paraguas de su programa de formación y becas "Talento Cruzcampo", que acaba de iniciar su cuarta edición con casi 70 participantes.

www.covap.es
www.fundacioncruzcampo.com

MÁS DE 240.000 ESCOLARES ANDALUCES SE BENEFICIARÁN EN EL CURSO 2023-2024 DEL PROGRAMA EDUCATIVO EL OLIVAR

La iniciativa, desarrollada por la Fundación Juan Ramón Guillén con la colaboración de Coosur y CaixaBank, y en la que están ya inscritos 704 centros educativos, facilita recursos didácticos a la comunidad docente para acercar la cultura olivarera al alumnado de Educación Infantil y Primaria.

Más de 240.000 escolares andaluces de Educación Infantil y Primaria tendrán acceso durante el curso 2023-2024 a los recursos didácticos y contenidos digitales del programa educativo El Olivar

www.fundacionjrguillen.com

HEINEKEN ESPAÑA E IBERDROLA SE UNEN PARA OFRECER A SUS CLIENTES DE HOSTELERÍA ENERGÍA 100% RENOVABLE CON CONDICIONES VENTAJOSAS

En línea con el compromiso social de HEINEKEN España para impulsar el futuro de la hostelería y garantizar su sostenibilidad, la compañía ha cerrado un nuevo acuerdo con Iberdrola para ofrecer a sus clientes HORECA el acceso a energía eléctrica renovable con un descuento exclusivo, una tarifa de energía bonificada a la que se puede acceder a través de Eazle, la plataforma de e-business de la cervecera. Una iniciativa que permite a los hosteleros reducir el impacto de la energía en su cuenta de resultados y que además contribuye a reducir las emisiones de CO_2 de la cervecera en su scope 3 y contribuir a tener un 30% menos de emisiones netas para 2025.

www.heinekenespana.es

ALIMENTACIÓN

ELPOZO

ElPozo es una empresa líder en alimentación y pionera en productos saludables, que nació en 1954, en Alhama de Murcia, y que recientemente ha abierto unas nuevas instalaciones en el municipio onubense de Jabugo. La compañía ofrece más de 1.500 referencias de alimentación y exporta a 82 países de todo el mundo. ElPozo ha conquistado a muchas familias y, en los últimos ocho años, ha sido la marca más elegida por los hogares españoles, según el ranking de referencia Brand Footprint, elaborado por la consultora Kantar Worldpanel.

El éxito de ElPozo para lograr esa confianza está en identificar las necesidades de los consumidores, que son el centro de sus decisiones, y adaptarse a ellas con innovación, rapidez y eficacia. Entre sus objetivos, busca seguir ofreciendo alimentos que garanticen salud, bienestar y confianza, y que generen un mayor valor añadido a través de lo que tiene que ver con la experiencia de compra y consumo.

Cuenta con numerosas referencias y categorías, tanto de fresco como de otros elaborados cárnicos curados y cocidos con apellidos de marca ElPozo Extratiernos, ElPozo Bienstar, ElPozo 1954, ElPozo King Upp, ElPozo Flexiterráneo, Legado Ibérico o la nueva marca de soluciones de comida ElPozo AllPlato, además de las referencias destinadas al segmento horeca y que ofrecen otras empresas de Grupo Fuertes como ElPozo, con su marca Almirez, Fripozo, Bodegas Luzón y Aquadeus.

Todas las fases de la cadena alimentaria las controla desde el CIP, un sistema productivo propio y circular de trazabilidad que vigila el proceso de producción y que sitúa en el centro de todas sus decisiones al consumidor.

ElPozo Alimentación cuenta, además, con las más exigentes certificaciones nacionales e internacionales que acreditan su estricto cumplimiento con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Asimismo, impulsa un modelo de negocio sostenible, que ofrece más valor añadido a sus grupos de interés.

El futuro de la compañía tiene como objetivo alimentar a la población de manera sostenible, integrando dentro de su estrategia las acciones necesarias para avanzar en el cumplimiento y consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

www.elpozo.com

ACEITES

ORO DE ALCORAHE

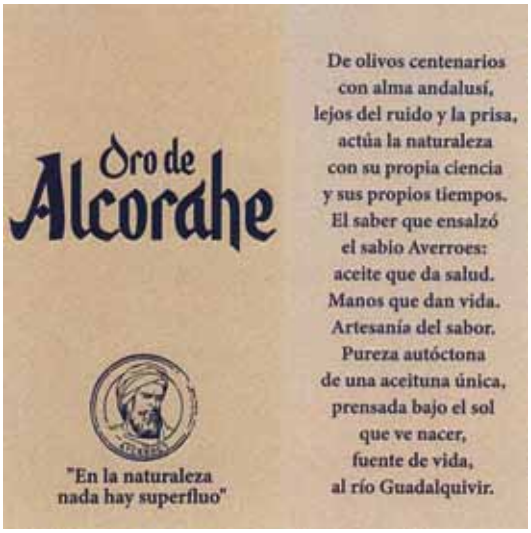
En las laderas de la Sierra de Cazorla en Jaén, nace un aceite de calidad excepcional, Oro de Alcorahe, un aceite que sabe a historia, a paisajes mágicos, a olivares andaluces y a pura artesanía.

Con el carácter de la aceituna autóctona Picual, y la pasión de generaciones que dedican su vida al campo, al respeto por la naturaleza y a compartir la salud de un aceite 100% virgen extra que es símbolo de perfección en todo el mundo.

La empresa familiar Aceites Alcorahe S.L., está adscrita como marca a la Sociedad Cooperativa Andaluza La Union de Chilluevar, enmarcada en la D.O. Sierra de Cazorla, nace en el año 2007 con la fusión de las dos antiguas cooperativas del municipio, siendo La Unión de Chilluévar la única almazara dentro del término municipal y constituye uno de los grandes dinamizadores de la economía local.

La Cooperativa adherida al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierra de Cazorla, cuenta con más de un millar de socios en activo, en su mayoría con pequeñas y medianas producciones de aceitunas, obtenidas en olivares tradicionales y extensivos.

www.aceitesalcorahe.com



Empresa nacida en Santa Olalla del Cala, frontera de Andalucía con Extremadura, es un referente en lo que respecta a Jamón de Jabugo de máxima calidad, desde su fundación en 1992.

JAMONES

OLALLA

'De la bodega a tu mesa' es el claim que mejor define a Olalla Jamones. Y es que esta empresa onubense se caracteriza por sus bodegas artesanales, garantizando que sus jamones y productos ibéricos pasen de la bodega a su mesa sin intermediarios.

Con más de tres décadas de experiencia en la crianza y elaboración del Jamón de Jabugo, su historia se remonta a febrero de 1992, año en el que iniciaron su andadura. Aunque se trata de una empresa pequeña, que cuenta con 12 empleados y una producción de 5.000 jamones al año, controlan hasta el más mínimo detalle para que sus productos dispongan de una índole única.

Los métodos de fabricación de Olalla Jamones son artesanales, siguiendo las recetas tradicionales del entorno natural en el que trabajan, en torno al Parque Natural de Aracena y Picos de Aroche. Sus cerdos, auténticos Pata Negra, campan en libertad con un mínimo de una hectárea por cerdo. En época de montanera, los alimentan de bellotas de alcornoques y encinas, así como de hierbas de las dehesas de Andalucía y Extremadura.

Esta nobleza de la materia prima, se transmite en un producto top para el mercado del jamón nacional e internacional, lo que ha propiciado que cuenten con la Denominación de Origen Jabugo, un símbolo de calidad y autenticidad en una marca reconocida mundialmente. La Denominación de Origen Jabugo significa el reconocimiento de la singularidad, que trasciende a la producción ganadera, siendo una tradición artesanal, basada en factores ambientales, territoriales y culturales. La calidad que se ofrece, está sustentada en la articulación equilibrada entre tradición e innovación.

Por todo ello, Olalla Jamones es considerada una de las fabricantes y distribuidoras de Jamón de Jabugo de máxima calidad mejor consideradas en el mercado.

En definitiva, pequeños placeres de la vida que sus clientes aprecian en la ternura y el intenso sabor del Jamón de Jabugo. Su pasión por este manjar es, quizá, lo que hace que cuenten con los mejores profesionales del corte de jamón de España. Porque quieren transmitir esa pasión por el sabor, la tradición y la artesanía; comunicar, en cada bocado, el mimo que ponen en su trabajo

www.olallajamones.com

AGENCIA DE COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Gourmedia©

by mediagroup.es

Destapa todo tu potencial

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

AUTÉNTICA FOOD FEST, LA FERIA AGROALIMENTARIA DE ANDALUCÍA

LANDALUZ LIDERA LA PRESENCIA DEL SECTOR PRIVADO AGROALIMENTARIO EN LA QUE SE CONVIERTE EN LA FERIA DE REFERENCIA DE LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS EN ANDALUCÍA

Auténtica 2023 ha clausurado su primera edición congregando a 6.257 profesionales que han acudido al evento para descubrir las últimas novedades en productos premium-gourmet. El evento dedicado a la gastronomía y la industria alimentaria ha reunido también a renombrados chefs estrella Michelin y a 204 expertos del sector para fomentar un nuevo diálogo en torno al origen y la calidad de los productos y promover una nueva conciencia social a través de los alimentos y bebidas.

Con la celebración de Auténtica, Sevilla y Andalucía se han situado como epicentros de la dieta mediterránea y la alta gastronomía, dejando un impacto económico de más de 11 millones de euros para la ciudad. Durante dos días, 182 firmas expositoras, entre las que destacan Heineken, COVAP, Petaca Chico, Picking Market, Hamburdehesa, Acesur, Amarga y Pica o Granada La Palma, han presentado los productos premium-gourmet más novedosos.

En este entorno, LANDALUZ ha estado presente con 160m2 repartidos en dos espacios de 80m2 lo que ha permitido acompañar a 14 empresas en esta primera edición de este nuevo encuentro agroalimentario con sede en Sevilla. Unos espacios en los que

la asociación estuvo recibiendo a multitud de cocineros así como a representantes de las principales cadenas de distribución con implantación en Andalucía, quienes conocieron de primera mano las novedades de las empresas asociadas

"Auténtica 2023 ha sido todo un éxito. Productores, distribuidores, chefs y profesionales de toda la cadena de valor de la industria alimentaria se han reunido estos días en Sevilla para promover los productos premium-gourmet y fomentar una alimentación de calidad basada en la dieta mediterránea", ha destacado Sergio Fabregat, director de Auténtica Premium Food Fest.

LANDALUZ, PROTAGONISTA DE AUTÉNTICA

LANDALUZ, como asociación referente de la industria agroalimentaria andaluza, ha colaborado estrechamente con la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, a través de su Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, en el desarrollo de este evento gastronómico, formando parte del Comité Estratégico de AUTÉNTICA.

Además de participar en todos los eventos institucionales organizados en torno a este evento, la asociación puso nombre a uno de los escenarios que se encontraban en FIBES y donde se debatieron aspectos tan importantes como el marketing gastronómico, con grandes ponentes.

INNOVACIÓN Y DIETA MEDITERRÁNEA

El congreso de Auténtica ha acogido 80 sesiones y 25 catas en las que se ha hecho hincapié en la calidad de los productos de la gastronomía española. "Nuestra gastronomía es famosa a nivel mundial, no hay país en el que no hablen del gazpacho o de la tortilla de patatas", ha destacado Juan Carlos García, chef del restaurante Vandelvira. García ha remarcado que "el nuevo lujo no es comer caviar, sino apreciar los productos que tenemos a nuestro alrededor y que son de proximidad, productos que nos transporten a los sabores de cuando éramos pequeños".

Durante dos días, el Culinary Fest by Gusto del Sur también ha acogido diferentes sesiones inspiradoras en las que chefs de renombre han puesto énfasis en los valores de la gastronomía, tales como la constancia, la superación, las emociones, o la generación de experiencias únicas a través de la comida. Ha sido el caso, por ejemplo, del chef Nandu Jubany y del deportista Àlex Roca, quienes hablaron de cómo tanto en la cocina como en cualquier aspecto de nuestra vida, con constancia, trabajo y esfuerzo, el ser humano se puede superar a sí mismo.

Auténtica 2023

ANDALUCÍA COCINA, GANADORA DE LOS AUTÉNTICA EXCELLENCE AWARDS 2023

La tradición, el origen, los productos de proximidad y la calidad diferenciada de la dieta mediterránea han sido los grandes protagonistas de la primera edición de los Auténtica Excellence Awards 2023. Los galardones tienen por objetivo distinguir a las empresas y profesionales que impulsan la transformación de la industria agroalimentaria hacia un futuro más saludable y sostenible en el que el sabor tiene un significado fundamental. Los Auténtica Excellence Awards 2023 han recibido más de 67 candidaturas, que son la ejemplificación del talento y el esfuerzo que está llevando a cabo el sector a fin de proponer un nuevo diálogo social por parte de la industria de la alimentación y bebidas desde una perspectiva del respeto por las raíces.

Así, el Premio COPE al mejor proyecto de marketing y comunicación ha reconocido a Andalucía Cocina, por recoger recetas de más de 200 cocineros andaluces en libros gastronómicos. Las dos propuestas que se han quedado al umbral del galardón han sido Ecohostelero, una iniciativa de Ecoembes y la agencia Aplus Gastromarketing, que tiene como propósito formar e impulsar el correcto reciclaje de envases ligeros en el sector; y Montanera Live Covap, proyecto de acercamiento del gran público al modelo productivo Covap, que permite ofrecer productos de máxima calidad gracias a su trazabilidad 360, mediante un streaming en directo durante 24 horas.

La entrega de galardones también ha contado con el Premio Agrobank al productor del año ha recaído sobre

Cooperativa la Palma, por la lucha por el desperdicio 0 con una agricultura sostenible, saludable y sabrosa para el consumidor y para el planeta; el Premio Heineken al establecimiento de hostelería con valores Auténtica se lo ha llevado el Mercado Victoria, por ser el primer mercado gastronómico en Andalucía, convirtiéndose en un foco gastronómico, cultural y de ocio para todos; el Premio Ayuntamiento de Sevilla a la apuesta de la distribución y retail por el producto premium ha galardonado a Picking Market, ya que apuesta por el producto con un alto grado de compromiso por la calidad y el servicio.

Finalmente, el Premio Junta de Andalucía al Chef gastronómico ha sido para Xandra Luque, que ha incorporado la alta cocina en la Clínica Universidad de Navarra (Madrid), creando más de 980 recetas para más de 60 patologías y restricciones.

ANDALUCES COMPARTIENDO TAMBIÉN PUSO SU GRANO DE ARENA

Como broche final, Andaluces Compartiendo, en una acción coordinada con Banco de Alimentos de Sevilla, fueron las entidades sociales encargadas de recoger el producto que las empresas participantes en la feria han querido donar. En este sentido, se han recogido más de 300 kilos de alimentos. La mayoría de lo donado no se encuentra en la cesta de comestibles básicos que normalmente se hace entrega en el Banco de Alimentos, por lo que los beneficiarios finales podrán disponer de productos diferenciados entre los que se encuentran aceite de oliva, embutidos y quesos, polvorones y mantecados artesanales, verduras en conserva o patés. Los víveres se destinarán enteramente a integrantes de casas de acogida para familias, gestionadas por entidades sociales y se entregaron a lo largo de este mes de octubre.

Carlos Yagüe

Responsable de Comunicación y RR.II. de Aceites del Sur

COOSUR es una marca que tiene una trayectoria de más de 50 años y nos gustaría saber, ¿cómo os habéis adaptado a las necesidades y gustos de los consumidores?
Tratamos de ser muy empáticos y escuchamos las necesidades de un consumidor que es cada vez más exigente. Además, intentamos hacer crecer nuestros productos acordes hasta este alto grado de exigencia. Anteriormente, lo hacíamos a través de nuestros clientes y ahora, afortunadamente, tenemos medios como por ejemplo las redes sociales que nos ayudan a tener trato directo con los consumidores.

COOSUR Gran Selección es un formato que apuesta claramente por el vidrio en su envase, pero en cuanto al sabor ¿qué es lo que lo hace diferente de otro aceite de oliva?
El concepto de COOSUR Gran Selección con el vidrio nos ayuda también llegar a un público diferente ya que es un concepto distinto. Además, también pone en valor todo el gran contenido que tiene ya que es un aceite de oliva virgen extra con un ligero amargor, un toque frutado muy aceptable y un aroma que realmente llama la atención. COOSUR Gran Selección es un producto muy equilibrado que sirve prácticamente para mejorar cualquier receta.

Hemos hablado del sabor como un elemento diferenciador dentro del aceite pero en términos de innovación, ¿cuáles son los principales retos a los que se enfrenta COOSUR en los próximos años?
En lo referente a innovación lo primordial es seguir ofreciendo productos de la máxima calidad en el mercado. Ahora tenemos un proyecto muy interesante de innovación cuyo objetivo es conseguir un aceite de oliva virgen extra más rico en antioxidantes mediante métodos de extracción novedosos.

Por otro lado, también tenemos proyectos muy interesantes en el área de sostenibilidad con un proyecto que en este caso se llama olive pack en el que tratamos de aprovechar los subproductos del aceite de oliva para obtener una botella desde la que envasar este aceite de oliva.

A nivel de grupo queremos continuar siendo

“Tenemos proyectos muy interesantes en el área de sostenibilidad con un proyecto que en este caso se llama olive pack en el que tratamos de aprovechar los subproductos del aceite de oliva”

cada vez más eficiente en el uso de energía con instalación de plantas fotovoltaicas, caldera de biomasa, utilizar materiales reciclable y prereciclado la sostenibilidad es algo muy importante para nosotros y gran parte de nuestro trabajo de innovación se centra en esta área.

70 ANIVERSARIO. HISTORIA DE UN MAZAPÁN, HISTORIA DE LA NAVIDAD

LA LOGROÑESA

Mazapanes de Montoro
"La Logroñesa"

Corría el año 1950 cuando un riojano, D. Vicente Torre Campo y su mujer, Doña Pepita González Román, decidieron importar de Soto de Cameros -pueblo del que era originario D. Vicente- un dulce típico navideño que allí se consumía, para darlo a probar a sus amigos de Montoro (Córdoba). Ciudad donde residían y de donde era oriunda Doña Pepita.

Dicho dulce navideño era un mazapán típico de la región, que únicamente se fabricaba y consumía allí de manera familiar. De ahí la denominación actual de este producto como un tipo de mazapán concreto -mazapán tipo Soto- mucho más jugoso y tierno que el típico mazapán que todo el mundo conoce, el mazapán tradicional.

Fue tan buena la acogida que dicho producto tuvo entre los montoreños, que fue en el año 1953, cuando este riojano emprendedor decidió fabricar por su cuenta, junto con la colaboración de su sobrino D. Manuel Saenz -maestro en el oficio-, estos exquisitos mazapanes de origen riojano en Montoro, localidad en la que actualmente se ubica la empresa. De ahí que D. Vicente Torre, siendo fiel a sus orígenes, usara Mazapanes de Montoro "La Logroñesa" como marca comercial para distribuir el producto.

LA LOGROÑESA

Torregonza S.A.
C/ Realejo, 7 - España
Córdoba
14600 Montoro

Telf: 957 160 314

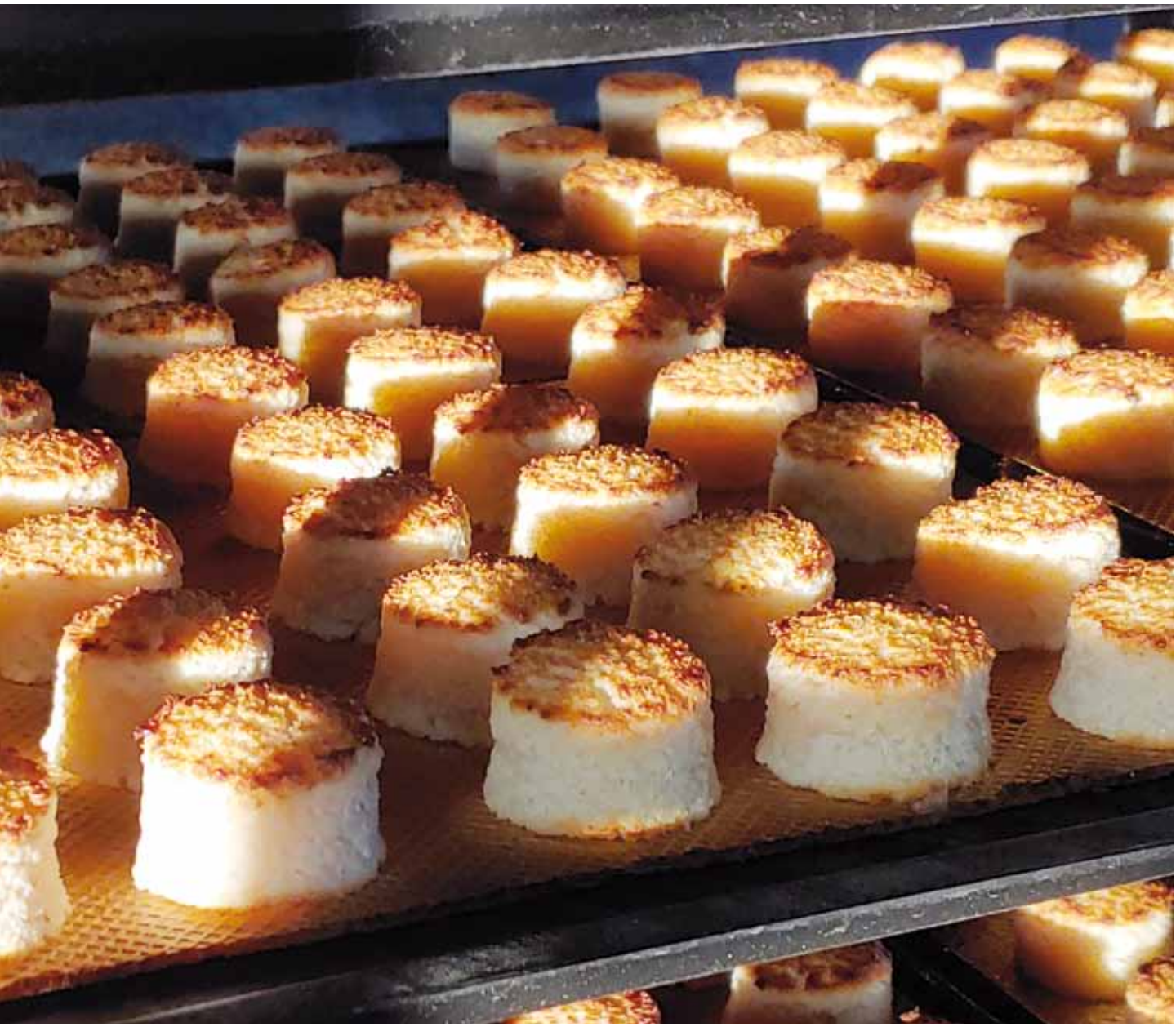
www.lalogroñesa.com

LANDALUZ PRODUCTORES
LA LOGROÑESA

La fama del Mazapán de Montoro se fue extendiendo incluso fuera de Andalucía, y el producto se hizo hueco en el mercado gracias a su gran calidad.

Tradición y actualidad. La receta

Actualmente es ya la tercera generación familiar de La Logroñesa la que elabora este exquisito mazapán de Soto. Y como curiosidad, destacamos que un maestro artesano, miembro de la familia, se traslada cada año en época de producción desde Logroño a Montoro (Córdoba), el lugar



donde se da forma y fabrica este deseado producto navideño de origen riojano, manteniendo así una tradición familiar que comenzó hace más de 70 años. Su saber hacer, herencia familiar generación tras generación, hace que estos mazapanes sean únicos, auténticos, incomparables. Sabor a tradición, acompañado del cuidado de los artesanos que dieron origen a este delicioso manjar.

El Producto

La Logroñesa está especializada en la fabricación de mazapanes, concretamente en la fabricación de Mazapán de Soto. Son mazapanes tradicionales y artesanos, referencia a nivel nacional elaborados con almendras seleccionadas de la tierra, principalmente de Andalucía. Nos encontramos con el clásico Mazapán de Montoro, auténtico mazapán de Soto, su producto estrella, líder de ventas de su categoría en la mitad sur peninsular y que llevan fabricando desde hace más de 70 años. Y el Bombón de mazapán, referencia que lanzaron en 2009 para llegar a un público más joven, y que ha tenido también muy buena acogida en el mercado.

"Se trata de un mazapán de soto, bañado en una fina cobertura de chocolate con leche -mucho más suave que el chocolate negro- consiguiendo así mantener nuestro exquisito sabor y añadir a su vez un leve gusto a chocolate. En definitiva, nuestro sabor tradicional, hecho bombón"

El Mazapán de Montoro es

LANDALUZ PRODUCTORES LA LOGROÑESA

mucho más que un producto navideño, su sabor nos conduce hacia la tradición y artesanía, convirtiéndose en una especie de máquina del tiempo en nuestro paladar, abarcando pasado, presente y futuro. Sabor tradicional y artesano, acompañado de la mejor calidad, utilizando únicamente materias primas de primera categoría para la elaboración de sus mazapanes.

Pero su oferta no termina aquí, también ofrecen a sus clientes una línea de turrones, dos referencias clásicas y tradicionales, una de turrón duro y otra de blando. El primero se presenta en formato de torta imperial, con un peso neto de 200 gr.

"Este formato es mucho más agradecido para el consumo que la clásica tableta de turrón duro, ya que se trata de una torta circular, muy fina, que puede partirse en porciones muy fácilmente con los mismos dedos".

La referencia de turrón blando se presenta en formato de tableta tradicional, con el mismo gramaje que la torta, de 200 gr. netos.

Ambas referencias son de calidad suprema, y se elaboran con almendras seleccionadas de la mejor calidad, manteniendo así la misma filosofía empresarial desde su origen en 1953, el sabor y la calidad como seña de identidad.

XANTY ELIAS
FINCA ALFOLIZ

Con un fuerte vínculo emocional para Xanty Elías, con el que rinde homenaje a sus padres y su familia, este proyecto en plena naturaleza gira en torno a la sostenibilidad, la naturaleza y la cocina de proximidad con productos de temporada.

Andalucía Cocina

A su manera

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para los garbanzos

Garbanzos de Escacena 300 gr en seco.
Agua para remojar los garbanzos.
150 gr de cebolleta fresca.
100 gr de amanita cesárea limpia.
100 gr de aove.
1,2 litros de caldo de pescado y marisco (con las cabezas de las gambas).
Sal c/s.

Para las cocochas y gambas

300 gr de cocochas de bacalao limpias.
1 diente de ajo.
120 gr de aove.
Sal c/s.
200 gr de gambas.
Perejil fresco picado c/s.

ELABORACIÓN

Para cocinar los garbanzos primero se corta la cebolla en brunoise, con el aceite de oliva, sin que coja color, a los 5 minutos se añaden las setas picadas. Posteriormente, se añaden los garbanzos, tras haber estado en remojo 24 horas, y el caldo de

GARBANZOS DE ESCACENA, GAMBA BLANCA Y COCOCHA DE BACALAO Y AMANITA CESÁREA

pescado. Se cocina a fuego lento sin que deje de hervir, hasta que los garbanzos estén tiernos. (si tienes que añadir líquido puedes usar el del remojo de los garbanzos, pero siempre en caliente). Por último, se añade la sal cuando estén tiernos, al gusto.

Para la elaboración de las cocochas se añaden en una sartén los dientes de ajo en láminas y se doran en el aceite de oliva, se retira del fuego y se saca el ajo dorado. En el aceite y con la sartén templada se ponen las cocochas para confitarlas y se añaden, con la mano, algunas gotas de agua mientras se monta el pilpil, el mismo lo haremos moviéndolo de forma suave y circular hasta que el aove se emulsione con la gelatina de las cocochas. Se añaden las colas de gambas peladas justo al final.

EMPLATADO

Se montan en el plato, las dos elaboraciones con las gambas recién echadas en el pilpil para que se templen. Terminar con perejil fresco.

A SOLAS CON...
XANTY ELIAS

A su manera

Xanty Elías es un cocinero con una gran trayectoria ¿Cuáles son tus orígenes y los de Finca Alfoliz?
Los orígenes son atemporales tanto los míos como de la finca. Finca Alfoliz nace como idea en el 2016 un proyecto totalmente prepandémico y empieza a fraguarse poco a poco durante cinco años hasta intentar lanzarlo justo en aquel marzo del 2020, no pudimos hacerlo y lo trasladamos en este caso al 2021.

Desde tus inicios, ¿cuáles han sido tus mejores y peores momentos en los fogones?
Probablemente los peores sean cuando ves que la empresa tiene que crecer y no terminas de dar con la tecla y a la vez tienes que mantener un equipo de personas que realmente necesitan su estabilidad. Por otro lado, los mejores momentos precisamente son superar esos momentos, es decir, celebrar con todo el equipo el crecimiento y los hitos que vamos consiguiendo hasta establecernos como un proyecto sólido y consolidado.

De la visión que tenías cuando empezaste en esta profesión ¿cómo ha ido evolucionando tu visión?
El conocimiento al final te va mostrando nuevas áreas, nuevas fórmulas y como dije antes en el 2016 damos un cambio en el grupo hacia una parte de consecuencia y de consciencia que es la sostenibilidad. Para nosotros era clave ser consecuente con lo que contábamos y hacer proyectos en los que la sostenibilidad fuera algo patente. Desde hace ya unos años para nosotros una gastronomía sostenible es la única forma de hacer gastronomía y creemos que eso será el futuro, que más que futuro será un presente en muy poco tiempo.

En el plano gastronómico, ¿Cuáles son las principales influencias de tu cocina y cómo las aplicas a la hora de elaborar vuestra carta?
La mayor influencia es todo lo que vemos, al final la propia naturaleza es una parte necesaria que nos hace parte del trabajo. Al utilizar una verdura que viene directamente del huerto o cuando encontramos un proveedor de carne que es totalmente sostenible estamos continuando con nuestra filosofía y haciendo que la última parte de este camino, que es la que hacemos los cocineros y el equipo de sala, ofrezca ese punto final a la hora de dar el servicio.

En Andalucía contamos con infinidad de alimentos desde tu punto de vista cuál es tu valoración de Andalucía como despensa para los cocineros

Es una frase que yo dije hace muchísimo tiempo y es que Huelva es la despensa de Europa y Andalucía como tal también, yo creo que lo que nos queda es empezar a utilizar nosotros mismos esa despensa y hacernos eco de no solo exportar sino empezar a utilizar y sentirnos orgullosos de los productos que tenemos.

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

Gourmedia

www.andaluciacocina.com

SOLIDARIDAD Y GASTRONOMÍA, DE LA MANO EN EL PUERTO DE SANTA MARÍA

"Andaluces Compartiendo", el programa solidario creado por la Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía (LANDALUZ) y la Fundación Cajasol, ha celebrado por segundo año su gala más esperada en el verano portuense La esperada cita fue todo un éxito, y reunió a más de 350 personas en las instalaciones de Bodegas Osborne en El Puerto de Santa María.

El acto, que ha sido organizado junto a la Fundación Osborne, consistió en una cena donde los productos andaluces fueron los grandes protagonistas, tanto por las distintas estaciones gastronómicas, con la participación de empresas como Herpac, Conservera de Tarifa, Ubago, Majao, Cinco Jotas, El Descansillo, Hamburdehesa, Cesurca, Wint, Félix de Múrtiga, Panadería Obando, Cruzcampo, Acesur; como por el catering Momento Andaluz y los vinos de Osborne, una de las bodegas más emblemáticas de España. Además, el evento contó con música en vivo, y se alargó hasta bien entrada la noche, amenizada con las bebidas de Nordés y Carlos I, así como una divertida coctelería con base de ron Flor de Caña, Anís el Mono y vinos de la bodega.

Los finos, amontillados, olorosos, blancos o tintos de la bodega portuense maridaron a la perfección con bocados como sardinas y caballas a la brasa, salazones de atún barbateño, brioche de presa ibérica, hamburguesas de vaca retinta, gazpachos y un largo etcétera que hicieron las delicias de los asistentes. El lugar elegido para la cena fueron las Bodegas de Mora, la sede del Grupo Osborne en El Puerto de Santa Maria, sin duda, uno de los rincones más emblemáticos del municipio gaditano.

Todo lo recaudado irá destinado íntegramente a la compra de alimentos para ayudar a familias necesitadas. Hay que recordar que el programa "Andaluces Compartiendo", que ha donado en estos años más de cuatro millones de kilos de alimentos de 50 marcas andaluzas, que han servido para ayudar a más de 140.000 familias necesitadas, promueve la acción social de las empresas, la igualdad, el empleo responsable y la educación.

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 Múrtiga · Fundación Lamaignere · agolives · Viñaverde · UBAGO

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

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

Aneto · Don Pedro · Osborne · Usisa · Caña Nature · Nutribén · Vicasol

AGENDA CODI

Previa a la promoción que se lleva a cabo con Supermercados CODI, este año se ha realizado una agenda comercial con compradores de la cadena; Juan Antonio Pérez, director comercial y jefe compras de productos perecederos; Jose Ángel Izquierdo, jefe de compras de congelados; Juan José de la Torre, jefe de compras de alimentación y bebidas y Alberto Pérez, jefe de compras de alimentación y panadería.

SUPERMERCADOS CODI

Excelencia con sello andaluz. La cadena sevillana Supermercados CODI presentó la promoción que permitirá a sus clientes disponer durante todo el mes de octubre de una selección especial de productos andaluces de máximo nivel. Junto a ellos, Clúster Agroalimentario de Andalucía (LANDALUZ) y la marca de calidad Gusto del Sur, perteneciente a la Consejería de Agricultura, Pesca Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, como organizadores de la campaña.

ANDALUSIAN COOKING TOUR

Andalusian Cooking Tour, la iniciativa impulsada por LANDALUZ bajo el marco de Andalucía Cocina, ha finalizado el recorrido de cenas gastronómicas por las 8 provincias andaluzas con una gran éxito y un aluvión de excelentes críticas. La recetas que han degustado los comensales, han sido elaborados con productos de empresas asociadas como Hacienda Guzman, Conservera de Tarifa, Obando, Lowla Food, El Descansillo, Doña Ana y Doray.

ANUGA 2023

La participación de LANDALUZ en la 37ª edición de la Feria ANUGA, tuvo lugar del 7 al 11 de octubre de 2023 en Colonia, Alemania. La Asociación acompañó a empresas destacadas como Herpac, Pesasur, Ibero Quinoa y Legumbres Pedro,este evento es conocido como la feria más importante a nivel internacional en el sector de la alimentación y las bebidas.

ANDALUCÍA COCINA

El proyecto gastronómico impulsado por LANDALUZ, Andalucía Cocina, se hace con uno de los distintivos que la feria referente en la industria agroalimentaria andaluza. La tradición, el origen, los productos de proximidad y la calidad diferenciada de la dieta mediterránea han sido los grandes protagonistas de la primera edición de los Auténtica Excellence Awards 2023.

ACUERDO MARCO

El Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa) y LANDALUZ han firmado un acuerdo marco para abordar investigaciones que permitan obtener el mayor valor añadido para el sector agroindustrial y seguir fortaleciendo la principal locomotora económica y social de la región.

XI FORO DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y DE LA DISTRIBUCIÓN

LANDALUZ y la Confederación Andaluza de Empresarios de Alimentación y Perfumería (CAEA) celebraron el XI Foro de la Empresa Agroalimentaria y de la Distribución Comercial, bajo el título 'Entender al nuevo consumidor, clave en la toma de decisiones' en el que los distintos eslabones de la cadena de valor alimentaria analizaron el complejo contexto actual que afecta a los canales de gran consumo.

II TORNEO GASTRONÓMICO DE GOLF

Por segundo año consecutivo, LANDALUZ organizó su torneo de golf gastronómico. Este evento, desarrollado bajo Andalucía Cocina, contó con la participación de nueve restaurantes y una docena de productores andaluces. Y es que vincular el deporte a la gastronomía, y viceversa, es siempre una idea positiva. Y si además sirve para presumir de producto andaluz y de los grandes cocineros de Andalucía, mucho mejor.

AMERICAS FOOD & BEVERAGE SHOW 2023

Estados Unidos, cuarto socio comercial a nivel global, tiene gran interés por los productos españoles y la marca España se ha hecho sentir en el corazón de Miami en la AMERICAS FOOD & BEVERAGE SHOW 2023. Del 18 al 20 de septiembre, el Miami Beach Convention Center Halls C&D se convirtió en el epicentro de la gastronomía internacional, LANDALUZ esutvo presente acompañando a dos asociados, Capricho Andaluz y Productos Mata.

ACUERDO REAL BETIS

El Real Betis y LANDALUZ, han alcanzado un acuerdo de colaboración por el que sus marcas asociadas tendrán visibilidad en las zonas de Hospitality y zonas VIP del Estadio Benito Villamarín. Por medio de este acuerdo, ambas entidades trabajarán de manera conjunta con una imagen muy cuidada en la promoción de las marcas de la asociación utilizando como altavoz el deporte más popular del mundo.

GALA GUSTO DEL SUR

LANDALUZ estuvo presente en la gala de presentación de la certificación de los productos agroalimentarios de Andalucía con el sello Gusto del Sur, marca de calidad alimentaria que aporta valor al sector agroalimentario y pesquero para que sigan siendo referentes a nivel europeo.

CONVENIO CON ABANTE

LANDALUZ y ABANTE anuncian la firma de un convenio de colaboración estratégico. Este acuerdo representa un hito significativo en el apoyo a las empresas familiares y familias empresarias, ya que se centra en proporcionar asesoramiento global especializado. Con un enfoque claro en la sucesión generacional y la prosperidad de las familias empresariales, este acuerdo promete abrir nuevas oportunidades y fortalecer la comunidad empresarial.

Nuestras Empresas

Nuestras **Empresas**

Nuestros Colaboradores

¿maridamos?

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

panaderiaobando.com

Los Romeros de Alanís

De nuestras dehesas a su mesa

LOTES DE NAVIDAD

www.shop.losromerosdealanis.com