



EN LA SENDA DE LA EXCELENCIA

Entregados los galardones de la quinta edición de los Premios Alimentos de Cantabria p2-5

José Luis Iglesias, David Fernández, Paco Quirós, Diego González y Rocío López. Sentados, César Iglesias, José Angel Pereda, Jacobo Alonso y María Eugenia Martínez. LUIS PALOMEQUE

El día del gran homenaje a los productores de la región

La quinta edición de los Premios Alimentos de Cantabria reunió a 150 personas y distinguió al Grupo Cañadío, La Jarradilla, Conservas El Capricho, AgroCantabria, Patatas Vallucas y Eco-Tierra Mojada

ALICIA DEL CASTILLO



Organizadores, autoridades y premiados en la foto de familia al final del acto. Leticia Mena, José Luis Pérez, Ignacio Quirós (Grupo Cañadío), José Ángel Pereda (AgroCantabria), Guillermo Blanco, Jacobo Alonso (AgroCantabria), Celia Tc

Los productos de Cantabria no fallan». Así de rotundo se mostró el presidente de Cantabria, Miguel Ángel Revilla, fiel a la cita anual de los Premios Alimentos de Cantabria. Embajador y gran defensor de todo lo que se produce en esta tierra, Revilla se mostró nuevamente orgulloso de lo que este sector reporta a la región.

El presidente subía al escenario de La Lechera para cerrar el acto con su intervención, y lo hacía acompañado de la primera edición de la Guía Agroalimentaria de Cantabria en la mano, editada por El Diario Montañés hace unos meses en colaboración con la Consejería de Medio Rural, Ganadería, Pesca y Alimentación. Agradeció la unión entre Gobierno de Cantabria, El Diario Montañés y los patrocinadores. «Cada uno de los productos que se encuentran en estas páginas podría ser objeto de premio. Los he probado todos y aquí hay reconocimientos para muchos años. Siempre he dicho que nuestros productos no defraudan, que hacemos poco, pero de primerísima calidad». Todo ello no es más que el «fruto del trabajo de tantas familias» como las que en la tarde del miércoles re-

cogian sus galardones: Grupo Cañadío, Quesería La Jarradilla, Conservas El Capricho, AgroCantabria, Patatas Vallucas y Eco-Tierra Mojada.

En el recinto ferial La Lechera

La antigua fábrica de azúcar de Torrelavega, La Lechera, actual Feria de Muestras de la Capital del Besaya, fue el pasado jueves, por quinto año consecutivo, el escenario de la entrega de los Premios Alimentos de Cantabria. Una iniciativa de El Diario Montañés que nuevamente contó con el patrocinio de la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación, BM Supermercados y la Odeca, y con la colaboración de CaixaBank, entidad que potencia y dinamiza el sector agroalimentario, facilitando el crédito a todas estas empresas.

Puntuales a la cita, entre los 150 asistentes se encontraba una amplia representación de la sociedad cántabra vinculada al sector agroalimentario, de las empresas organizadoras y patrocinadoras, así como principales representantes de la Administración Cántabra.

La gala, muy fluida y retransmitida en directo por la web del periódico, fue presentada por la periodista Leticia Mena, responsable

de los contenidos web de este suplemento. Comenzaba recordando que, a pesar de estar en el mismo escenario de años anteriores, sin abrazos y con todas las medidas de seguridad impuestas, había algo que no ha cambiado. «El saber valorar lo que somos y lo que tenemos, unos productos y una industria agroalimentaria que son esenciales».

El alcalde de Torrelavega, Javier López Estrada, era el primero en intervenir para dar la bienvenida a los asistentes a un edificio que, recordó, acaba de ser declarado Bien de Interés Cultural y se mostró «orgullosa» de ser, nuevamente, «sede de un evento que premia y reconoce la labor de cuantos han

elegido desarrollar su actividad en un sector tan necesario como el agroalimentario».

A continuación tomaba la palabra el consejero de Medio Rural, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Guillermo Blanco. En minuto y medio, como marcaba el protocolo, a Blanco le dio tiempo a agradecer y felicitar a los premiados, «el estandarte de las casi 500 empresas familiares que se dedican a la agroalimentación en Cantabria; que enriquecen la economía local y regional con productos de referencia y calidad a nivel de cualquier otro producto en el mundo». Finalizó su discurso con dos firmes compromisos: «seguir como aliados en vuestros proyectos y con nuestra obligación, la de promocionar nuestros alimentos y llevarlos a vuestras casas».

Los premiados

Un emocionado, Paco Quirós, en representación de Grupo Cañadío y de su socio, Carlos Crespo, quien no pudo acompañarle por estar convaleciente de una pequeña intervención de rodilla, recogió el Premio Restauración y Puesta en Valor, como dos grandes embajadores. «Es bonito recoger premios y felicitaciones, pero hace 40 años

que Teresa y yo abrimos este negocio y mantenerlo tantos años en una región pequeña, donde luchamos todos por el mismo cliente, tiene todo el mérito». Con el premio en la mano, su particular homenaje fue para todos aquellos restaurantes que llevan más de 25 años abiertos; para sus compañeros de profesión, «esos que llegan los primeros y se marchan los últimos»; y como no podía ser de otra manera, para su compañera, socia y persona de confianza, Teresa Monteoliva, pieza esencial en el éxito de Cañadío.

Un sueño hecho realidad. Convertir a las patatas Vallucas en un producto estrella con valor añadido en tan poco tiempo, le ha valido a David Fernández el reconocimiento en esta 5ª edición con el Premio Emprendedor. «Quiero compartirlo con quienes me sufren a diario porque ser emprendedor no es fácil. Mi mujer, mis hijos, mis padres y mis hermanos; con el equipo de Vallucas, sin ellos no estaría hoy aquí; con todos los emprendedores con los que tratamos a diario, hosteleros y productores que luchan para sacar sus productos adelante; y, especialmente, con aquellos que un día me ayudaron a hacer este sueño realidad».

Organizada por El Diario Montañés, contó con el patrocinio del Gobierno de Cantabria, BM Supermercados, Odeca y la colaboración de CaixaBank



io Pérez y Luis Revenga (El Diario Montañés), Inés Méndez (BM Supermercados), César y José Luis Iglesias (El Capricho), David Fernández (Patatas Vallucas), Javier López, Miguel Ángel Revilla, Paco Brío (CaixaBank), Rocío López y Diego González (Eco-Tierra Mojada), Fernando Mier (Odeca), María Eugenia Martínez, Felipe Martínez y Manuel Diego (La Jarradilla). **LUIS PALOMEQUE**



Asistentes al acto que revisaron las medidas de seguridad necesarias para poder desarrollarlo. **LUIS PALOMEQUE**

El principal proyecto de índole cooperativista en el sector agroalimentario de la región, Agrocantabria, merecía en esta ocasión el Premio Industria Agroalimentaria. Su presidente, José Ángel Pereda, y director general, Jacobo Alonso, lo recogían en nombre de todos los que forman parte de esta cooperativa de servicios, agradeciendo al jurado haber sido elegidos para un premio que «pone de manifiesto una parte importante de la historia de Cantabria, los pueblos, los ganaderos y la mujer rural, imprescindible en el cuidado de los ani-

males, de las familias y del recetario regional».

La pasión por la agricultura es algo que animó a Diego González, de Eco-tierra Mojada, a poner en marcha esta granja ecológica junto a su pareja, Rocío López. Ambos recogían el Premio Productor Ecológico con un agradecimiento muy especial «a mis padres y a todos los agricultores de Cantabria que, pese a ser una minoría, han sabido mirar hacia delante y evolucionar. A aquellos que a diario trabajan con nosotros, haga frío, haga calor, llueva o no, con incertidumbre... Y a Ro-

cío, porque su experiencia en otros sectores nos ha servido para crecer y fortalecernos como empresa».

Hablar de trayectoria y de familia es hacerlo de varias generaciones, concretamente tres, que a lo largo de ochenta años han hecho de Quesería La Jarradilla, Premio Trayectoria, un referente de producto e identidad pasiega. Recogía el premio M^a Eugenia Martínez Diego, acompañada de su padre y su tío. «Es un reconocimiento muy especial para nosotros. No es fácil ser profeta en tu

tierra y que nos reconozcan en nuestro territorio es emocionante. Agradecemos a todos los que han contribuido a hacernos crecer, a quienes venden nuestro producto y los que confían en nuestros quesos y se los llevan a sus casas. Doy las gracias a mis abuelos, pero ha sido la segunda generación la que nos ha enseñado todo lo que hoy sabemos para después dar un paso atrás y ponernos al frente a la tercera generación».

«Santoña tiene un capricho y son sus anchoas». Parafraseando a su padre, los hermanos César y José Luis Iglesias, recibían el Premio Internacionalización e Innovación, que en esta ocasión distinguía a la conservera familiar, El Capricho. «Todos estos premios son el claro ejemplo de que con esfuerzo y buen hacer, se puede llegar muy lejos. Queremos reafirmarnos en el convencimiento de que merece la pena salir de la zona de confort. Han pasado treinta años de aquel capricho que tuvo nuestro padre, empeñado en hacer la mejor anchoa del mercado. El camino no ha sido fácil pero mantener nuestra apuesta por la innovación e internacionalización nos ha permitido llevar la marca

120 PROYECTOS

Presente y futuro de la gastronomía y la agroalimentación

El pasado sábado este suplemento desvelaba los nombres de las seis empresas ganadoras, de un total de 120 candidaturas presentadas, quedando sobre la mesa proyectos muy interesantes. «En Cantabria hay presente y hay futuro». Así de convencido se mostraba José Luis Pérez, redactor jefe de Cantabria en la Mesa, suplemento que a lo largo de 11 años y 602 números ha ido creciendo y evolucionando, «formando parte de una cohesión que favorece el desarrollo y la revalorización del producto local», tal y como lo expresó Inés Méndez, jefa de producto local de BM Supermercados.

Cantabria muy lejos, con el apoyo de Sodercan y Santander Fine Food y el trabajo de nuestro equipo, quienes comparten nuestras alegrías como si fuesen propias».