

PREMIOS POSADA 2023 VALLADOLID

que van experimentando sus consumidores. En la década de los noventa la industria irrumpió en la industria galletera española con la creación del segmento de 'galleta saludable', siendo pioneros en el lanzamiento de galletas sin azúcar, sin sal o de fibra soluble. «El secreto es ir adelantándose a las necesidades que van surgiendo en el mercado, innovando constantemente tanto en el proceso de producción como en los productos que ofrecemos, y seguir siendo fieles a los valores de una empresa centenaria», sostiene.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Gullón representa el ejemplo vivo de una empresa que ha sabido compaginar tradición e innovación. «Las empresas, como las personas, son experiencias vitales que se han de ir adaptando al momento que le exige la cultura, la sociedad y el gusto de esos consumidores. En Galletas Gullón hemos tenido siempre esa virtud de adaptación a cada época que nos ha tocado vivir y nos parece fácil porque nuestra esencia y tradición es ser galleteros auténticos, cercanos y atentos a lo que piden nuestros clientes, que son quienes nos marcan el camino de la innovación».

Uno de los ingredientes en la "receta" de su éxito ha sido la reinversión. 35 millones de media cada año. Y todo ello sin pedir créditos, destinando el 100% de los beneficios a la reinversión, lo que les ha permitido modernizar la fábrica con la tecnología más puntera y ampliar su capacidad de producción sin tener que recurrir a financiación externa bancaria (la inauguración de su planta VIDA, hace 8 años, supuso todo un hito en el sector) lo que les ha dado sus frutos constantes, con un crecimiento tanto en España como en el exterior, por encima de dos dígitos.

Sin embargo ha habido otros ingredientes fundamentales que han contribuido al éxito de Gullón, como saber innovar en el producto de manera disruptiva, y un tercer ingrediente sería la exportación al resto del mundo. De sus hornos salen cada día 100 millones de galletas que van a parar a más de 120 países. Las cifras de negocio impresionan a cualquiera: su facturación alcanzó en 2022 los 531 millones de euros, experimentando un crecimiento del 2% en su producción con respecto al año anterior. En la actualidad la plantilla cuenta con más de 1.900 puestos de trabajo.

Gullón, según sostiene Gabaldón, «no tiene techo porque es un proyecto de vida, de marca, de arraigo, de gente, de familia, de luchar por unas cosas que hemos heredado de hace 130 años». Una empresa, con valores anclados a la tierra, a las raíces, que mira al horizonte sin límites.

**PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE
AMBIVIVIUM**

Alma Ambivivium es la vertiente gastronómica de Alma Carraovejas. Un espacio donde el vino juega un papel fundamental dentro de un relato culinario. Enclavado en plena milla de oro de la Ribera del Duero, abrió sus puertas en marzo de 2017 como un espacio singular donde destaca su arquitectura (diseñado por el arquitecto Fernando Zaparaín dentro de las viñas de Pago de Carraovejas con unas increíbles vistas al Castillo de Peñafiel) y rodeado de viñedos. Pedro Ruiz, CEO de Alma Carraovejas, puso en marcha este proyecto con la intención de crear un nuevo concepto de unión



Cristóbal Muñoz. E.M.

entre la cocina y el vino, entre la tradición y la innovación, y de convertirse en un referente gastronómico en la zona. Impresiona su increíble carta de vinos, con una bodega con 4.000 referencias. Puro espectáculo. Tras los fogones se encuentra Cristóbal Muñoz, Jefe de Cocina, que apuesta por los productos del entorno, apegado al terruño, que se nutre incluso de su huerto ecológico. El restaurante, que algunos medios especializados sitúan entre los mejores de Europa, cuenta con una estrella Michelin y otra estrella verde por su defensa de la sostenibilidad además de dos Soles Repsol.

**PREMIO A LA INICIATIVA TURÍSTICA
CASTILLA TERMAL**

Este grupo empresarial ha sabido aprovechar un recurso como el agua como hilo conductor de una experiencia turística en un enclave único. Su creador, el vallisoletano Roberto García, un apasionado del turismo que apostó por llevar a cabo un proyecto que conjuga bienestar, arte, gastronomía y patrimonio.

Su inspiración vino de la mano del antiguo convento en ruinas de Olmedo, propiedad de su familia. Abandonado en 1956 por las monjas que allí residían debido al carácter salino de las aguas que les estropeaban los productos de la huerta, se convirtió en el



Roberto García.

primer hotel de la cadena, Castilla Termal.

En la actualidad la cadena cuenta con hoteles en Olmedo (Valladolid); Burgo de Osma, en Soria, que abrió en 2010 como la primera hostería real de cuatro estrellas de Castilla y León; Solares, en Cantabria, y Valbuena de Duero, en plena 'milla de oro' de la provincia de Valladolid. El último en inaugurarse ha sido Brihuega, en Guadalajara, el pasado 1 de septiembre. Sin dejar de lado los próximos establecimientos que harán las delicias de los amantes del turismo termal en Peñaranda de Duero, Burgos, y en Gandía, Valencia.

**PREMIO A LA INICIATIVA ENOLÓGICA
LIBERALIA**

Esta bodega familiar que se asienta en la DO Toro comenzó su actividad de elaboración de vinos singulares y de alta calidad en el año 2000. El nombre de Liberalia viene de las fiestas celebradas en la antigua Roma en honor al Padre Liber, dios de la fertilidad y el vino, y de su esposa Libera. Actualmente, la empresa toresana produce una remesa de 300.000 botellas al año y el 75% de sus ventas se dirigen al extranjero, principalmente Alemania y Estados Unidos; aunque también están presentes en China, Singapur, Japón, Corea del Sur y Brasil. Su pro-



J. Antonio Fernández.

ducto estrella es el tinto de Toro, del cual tienen variedades que van desde el joven hasta el gran reserva, pasando por el roble y el crianza. También producen Champán y comercializan verjeto de Rueda. La bodega une el mundo del arte y el vino bajo el prisma de Juan Antonio Fernández, propietario de la empresa. A lo largo del año organizan numerosas actividades vinculadas al mundo de la pintura y la música, sus otras dos pasiones. Bajo este leitmotiv, Juan Antonio ha sembrado toda la bodega con referencias culturales.

**MEJOR EMPRESA AGROALIMENTARIA
ACOR**

Es un referente del sector agrario en Castilla y León. La cooperativa ACOR representa la única cooperativa azucarera de España. Con 4.500 socios, ACOR ha sabido afrontar nuevos retos y desafíos en el horizonte, basándose en la diversificación y rotación

de sus cultivos. ACOR ha pasado de concentrar su modelo de negocio en la molturación de remolacha, a establecer alianzas con otras grandes empresas. Su filosofía se basa en que la unión hace la fuerza. Pero su historia, con casi seis décadas de historia sobre su pechera, se remonta al 25 de noviembre de 1960, cuando el



Jesús Posadas.

sindicato de cultivadores de remolacha de Castilla La Vieja liderado por Adolfo Sánchez (que más tarde se convertiría en el primer presidente de la cooperativa) deja constancia de que su sueño era una fábrica 'de y para los remolacheros'. En la actualidad Jesús Posadas preside la cooperativa en cuyo ADN está la investigación agraria. Su servicio agronómico presta asesoramiento a sus socios. ACOR representa el motor del campo castellano y leonés. Un propulsor para miles de agricultores que han visto cómo sus explotaciones crecían y se modernizaban.



AVILA / QUESERÍAS DEL TIÉTAR. Esta empresa familiar fundada por Rafael Báez Bravo-Murillo elabora un exquisito queso de cabra de forma artesanal. Sus quesos, que se comercializan bajo las marcas 'Cabra del

Tiétar' y 'Monte Enebro', se cuecen cada año entre los premiados de los *World Cheese Awards*, los considerados 'óscars' del sector quesero.



BURGOS / BODEGAS PASCUAL. El origen de Bodegas Pascual está vinculado a Diodoro Pascual, padre de los fundadores, un hombre que dedicó toda su vida al cuidado de la vid. Con el número 18 de inscripción

en la DO Ribera del Duero, la bodega se asienta junto a otra histórica que data del siglo XIV. Cuenta con 35 hectáreas de viñedo propio.



LEÓN / BODEGAS GORDONZELLO. Gordonzello nació de una iniciativa social y de la necesidad de recuperar la viticultura en Gordonzello cuando apenas quedaban unos majuelos improductivos en la locali-

dad. 26 vendimias después, los socios viticultores pasan de 175. La revolución Gordonzello ha triunfado con la modernización de estos vinos.



PALENCIA / RTE. VILLA DE FRÓMISTA. Desde hace dos décadas la familia Sánchez Dublín regenta este restaurante que desde la incorporación de Andoni al negocio familiar, ha dado nuevos aires al asador palentino, apostando por productos del entorno como las verduras y hortalizas, los quesos, las carnes o el pichón de Tierra de Campos.



SALAMANCA / RESTAURANTE BAMBÚ. José Manuel Pascua, nieto de los fundadores de este restaurante mítico de la capital charra, es el artífice de la transformación llevada a cabo en la mesa del Bambú. Formado en el Basque Culinary Center de San Sebastián,

José Manuel regresó al negocio familiar en 2017 con nuevos aires respetando la tradición.



SEGOVIA / PANADERÍA MARÍN. Marín representa uno de los establecimientos de panadería con más solera de la ciudad del Acueducto. Al frente se encuentra una familia que a lo largo de un siglo ha elaborado pan

artesanal con la mejor materia prima. Desde el barrio segoviano de San Lorenzo comenzaron una expansión que llegó a dar el salto a otras ciudades.



SORIA / BODEGA DOMINIO DE ATAUTA. Enclavada en la vertiente soriana de la Ribera del Duero, en un paraje con unas condiciones únicas para el cultivo de la vid, Dominio de Atauta ofrece un vino único, al que se ha rendido prensa especializada. Tras él se encuentra el enólogo Jaime Suárez, hijo de Chano, e Ismael Sanz, en la viticultura.



VALLADOLID / PINCHO DE TRASPINEDO. La fama de Traspinedo ha trascendido de lo local hasta alcanzar eco mundial gracias al pincho de lechazo churro a la brasa de sarmiento. El trabajo de la Asociación que aglutina a los principales restaurantes de este municipio vallisoletano ha contribuido a convertir esta joya de origen humilde en todo un manjar.



ZAMORA / QUESERÍA LA ANTIGUA. Con casi 30 años de historia, esta empresa de Fuentesaúco, se ha convertido en un referente para los ganaderos de ovino de Castilla y León, donde cada año recoge 29 millones de litros de leche de los que el 10% dedica a la fabricación de sus quesos de leche cruda premiados en certámenes internacionales como los *World Cheese Awards*.