

desde el
ATRIL
LA GACETA DE LA AEXG



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA

ESPECIAL PREMIOS AEXG

Premios AEXG
EXTREMADURA
de **GASTRONOMÍA**
III Y IV EDICIÓN



Además: Resumen GALARDONADOS ANTERIORES EDICIONES



- 3** Presentación del **Presidente de la Academia** Extremeña de Gastronomía
- 5** **III Edición** Premios AEXG Extremadura de Gastronomía
- 10** **IV Edición** Premios AEXG Extremadura de Gastronomía
- 16** **Jurado** de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía **III y IV Edición**
- 17** **Otras Ediciones** Premios AEXG Extremadura de Gastronomía



FRANCISCO SAUCO

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía

Un año más y fieles a nuestro compromiso de engrandecer a Extremadura -y con ello a España-, la Academia Extremeña de Gastronomía quiere premiar a personas y empresas que con su trabajo y dedicación han contribuido a ello durante el presente 2021, desde un punto de vista gastronómico, como en su día hicieron personas y entidades galardonadas el pasado 2020, a los que también hoy haremos entrega de tal distinción debido a las causas que ya conocemos.

Que la Gastronomía está presente en las costumbres y culturas de todos los países es un hecho, ¿o no es cierto cualquier celebración o acto social culmina con un evento gastronómico? Es más, la Gastronomía mueve la economía: en España, por ejemplo, la repercusión de la Gastronomía en el PIB ocupa los primeros escalones. Me atrevería a decir que sin el desarrollo de la gastronomía no existe desarrollo económico a nivel nacional.

Somos lo que comemos y nuestros hijos serán el día de mañana, en su devenir físico, lo que hoy coman. Nuestra recomendación es subrayar la importancia que desde la familia tiene el que estemos atentos a este capítulo. Por eso, eduquémosles; enseñémosles a disfrutar de una gastronomía sana, sostenible y saludable.

La gastronomía la desarrollan los pueblos y ésta conforma sus costumbres. Desde tiempo inmemorial se han ido transmitiendo, de generación en generación, recetas culinarias autóctonas que han ido modelando el carácter e idiosincrasia de cada territorio; recetas que han ido evolucionando con los tiempos, creando cultura y tradiciones... en definitiva, historia. Pensemos en nuestra Extremadura Gastronómica: de empezar siendo una

cocina pastoril y de aprovechamiento, ha devenido a ser una gastronomía rica, diversa, en vanguardia y de reconocimiento internacional.

En cuanto a nuestros manjares con garantía certificada, somos la región con más Denominaciones de Origen de España y algunos de nuestros productos están catalogados como los mejores del mundo: pensemos en nuestro jamón, nuestro pimentón, nuestros aceites, nuestros quesos, en nuestros vinos... ¿En qué parte del mundo no se conocen, no se aprecian o no se demandan?

Y son nuestros agricultores, nuestros empresarios, nuestros restauradores, nuestras instituciones, en definitiva nosotros los extremeños, quienes hemos conseguido elevar nuestra gastronomía al sitio que hoy se encuentra y a su reconocimiento nacional e internacional.

Hoy se viene a Extremadura no sólo a disfrutar de su naturaleza y de su historia: también se viene a comer.

Es por ello de justicia que la academia Extremeña de Gastronomía reconozca, exalte y premie a personas y empresas quienes durante este año han contribuido, con su trabajo y esfuerzo diario, a que la gastronomía extremeña escale a puestos primigenios.

La pandemia nos ha condicionado este año, es cierto; tanto restauradores y en general todo el entorno profesional han visto mermado su trabajo, razón de más por lo que la Academia, con una deuda pendiente hacia personas e instituciones quienes a lo largo del tiempo venían contribuyendo a engrandecer y dar a conocer la gastronomía extremeña, española, quiere ahora saldarla reconociendo y agradeciendo su trabajo y dedicación, premiándoles con nuestro más distinguido galardón, el PREMIO AEXG EXTREMADURA DE GASTRONOMÍA 2021, que cada año viene concediendo. Así:

A Rafael Ansón, persona por la que corre sangre extremeña y por la que gracias a su tesón, hoy por hoy la gastronomía española ha alcanzado un primer puesto mundial, dando paso así a que también nuestras gastronomías regionales se difundan.

A Isabel Mijares la que estuviera en donde estuviera, allí estuvo Extremadura; se habló de Extremadura, se bebió Extremadura; es más, se conoció Extremadura y todo ello porque se la conoció a ella.

A nuestros ilustres enólogos extremeños, quienes han sabido educar a nuestros vinos, enseñándonos que en su elaboración también podíamos alcanzar la excelencia, como así demuestran los certámenes nacionales e internacionales, en los que paneles de jurados califican a nuestros vinos extremeños con máximas puntuaciones.

A la Caja Rural de Extremadura, la que con la concesión de sus Premios Espiga viene regularmente poniendo en valor cada año los mejores productos gastronómicos de la región.

Y... como lo que no se comunica no existe, a esa labor diaria transmitiendo costumbres y gastronomía, gastronomía y costumbres extremeñas, la Academia también quiere premiar a la Cope por su programa A CUERPO DE REY, por su buen hacer y bien decir.

Termino, porque hoy la gloria y el reconocimiento han de ser para nuestros galardonados de 2021, a los que sumamos los galardonados de 2020 que proclamados y comunicados no pudieron recoger su galardón por la razones que todos conocen y al que con todo honor hoy la Academia les hace entrega.

Francisco Saúco

Presidente de la Academia Extremeña de Gastronomía

A top-down view of a bowl of vibrant green soup, likely gazpacho, served in a dark bowl with a light blue rim. The soup is garnished with fresh herbs, including rosemary and basil, and a slice of bread is visible on the left. A dark lid is partially visible on the right. The text 'III EDICIÓN' is prominently displayed in the center of the soup.

III EDICIÓN

Premios AEXG Extremadura
de Gastronomía



JAVIER GARCÍA GUERRA

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA III Edición

Javier García lleva ya **35 años como Cocinero profesional**. Comenzó dando sus primeros pasos en la cadena hotelera **Hipotels** (Mallorca), pasando seguidamente por los fogones del **Hotel Rocamador** (Almendral) y posteriormente por el Restaurante **Torre de Sande** (Cáceres), para terminar desde entonces dirigiendo su restaurante **Lvgaris**, donde el próximo día 24 de noviembre cumplirá 16 años en sus cocinas.

El reconocimiento a su labor profesional dentro de la región extremeña se ha visto reflejado en numerosas distinciones, entre ellas: **Campeón de cocina de Extremadura** en 2004; elegido **mejor cocinero de Extremadura** en el año 2014 **por la cadena Cope**; en 2015, **Chaquetilla de honor de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura**; o más recientemente, en 2018, **Caldero de Honor de la ciudad de Cáceres**.

Así mismo, durante su dilatada carrera ha editado **4 libros de cocina**.

Según palabras de Javier,

"Mi cocina es una cocina de producto y una cocina basada en rescatar lo mejor de la gastronomía Extremeña. Para mí la cocina Extremeña parte de la base del buen producto, con grandes guisos; creo que vivimos en una tierra única, que nos proporciona unos magníficos productos durante todo el año. No nos podemos olvidar que vivimos en la región que más denominaciones de origen tiene de España: eso dice mucho de nuestra tierra."



BODEGAS HABLA

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA III Edición

El proyecto nació en Trujillo en el año 2000 con la construcción de la bodega en una zona con gran potencial para la elaboración de grandes vinos, gracias a su particular microclima y cualidades del terreno. Actualmente, el viñedo alcanza las 200 hectáreas, divididas en 42 parcelas y plantadas con las variedades *Tempranillo*, *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Malbec*, *Petit Verdot* y *Sauvignon Blanc*, uvas con las que se elabora la joya de la bodega, **Esencia** - procesado con lo mejor de las variedades tintas-, así como la colección de vinos de 'Alta Costura': **Habla 'Edición Limitada'**; el *prêt à porter* **Habla del silencio**; los jóvenes **Habla la tierra** y **Gotas de Habla**; y los blancos **Duende** y **Habla de ti**.

Habla elabora, además, un aceite monovarietal Picual 100%, **Sol del Silencio**, procedente de distintos olivares sitios en la Finca Dehesa de la Torrecilla (Trujillo).

Fuera de Trujillo, en la Bahía de San Juan de Luz, la bodega ha desarrollado el *vino submarino* **Habla del Mar**, una nueva categoría de vinos cuya segunda fermentación se elabora a 15 metros de profundidad bajo el mar, donde envejece entre 6 y 9 meses. Asimismo, al sur de Francia, **Bodegas Habla** elabora el **champagne Moses** en *Côte des Blancs*; y en *Côte de Provence*, frente a la montaña *Sainte Victoire*, su **vino más sensual y glamuroso: Rita**.

Y todo ello apostando por una **viticultura ecológica**, carente de productos químicos, combinada con las tecnologías más punteras y bajo la atenta supervisión de sus enólogos.

SU ESENCIA

Según cuenta la leyenda, cuando Miguel Ángel terminó de esculpir su Moisés, le pareció tan realista que golpeó con un martillo sobre la rodilla de la escultura y le ordenó: «¡Habla!». Éste es el origen de la marca y el nivel de perfección que Bodegas Habla pretende dar a cada uno de sus vinos, **buscando expresar lo indómito y lo mágico de la naturaleza** así como **la creatividad y el cariño de quienes la trabajan**.



EX CORDERO R

CORDEREX

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA III Edición

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Cordero de Extremadura" CORDEREX comenzó su andadura en el año 1996. Es el órgano que representa a productores, industriales, comercializadores y consumidores del "Cordero de Extremadura" producido, criado y transformado en nuestra región. **Los corderos son controlados en todas sus fases**, desde las explotaciones de producción hasta la distribución de las canales y piezas certificadas, por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, proceso que garantiza la seguridad alimentaria y sanitaria del producto certificado.

CORDEREX trabaja para la **promoción** continua del "Cordero de Extremadura" y en la **búsqueda de nuevos mercados**, apoyando a las entidades comerciales inscritas. **Participa en importantes ferias** del sector ganadero y gastronómico a nivel nacional e internacional, y **realiza multitud de campañas de promoción** en redes sociales y medios de comunicación. Gracias a la IGP CORDEREX, el "Cordero de Extremadura" está presente en los mejores fogones de Extremadura y de España. La exportación del Cordero de Extremadura supone un 60% de la producción, y cuenta con **presencia en los mercados de Italia, Francia y Alemania**, donde esta carne cuenta con gran reconocimiento. Recientemente se **ha comenzado a exportar a países árabes** como Dubai y Arabia Saudí. Así mismo, desde CORDEREX se buscan **nuevas técnicas** para potenciar el consumo de carne de cordero con la **presentación de nuevos cortes**, demostrando que se trata de una carne versátil y con multitud de opciones gastronómicas.

A pesar de las dificultades por las que atraviesa el sector ovino y de las consecuencias de la pandemia, CORDEREX trabaja activamente para **mantener los niveles de certificación cada año**. Al cierre del año 2020 se llegaron a certificar **80.000 canales de cordero** aproximadamente, lo que supone casi un millón de kilos de cordero certificado bajo este sello de calidad. Además, cuenta con una **cabaña ganadera de más de 300.000 ovejas**, con **6 centros de tipificación, 3 mataderos y 2 entidades comerciales** inscritas. Las entidades comerciales inscritas cerraron el año 2020 con una facturación de 5,5 millones de euros.



GLORIA BENDITA DE EXTREMADURA

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA III Edición

Gloria Bendita de Extremadura es un proyecto creador de **experiencias memorables**, cuyo eje central es la gastronomía tradicional más emblemática de nuestra región.

Se trata de la fusión de especialidades tan diversas como la **gastronomía gourmet** y **delicatesen** con **arte de vanguardia**, **moda sostenible**, **enología**, **cosmética natural** y tantas otras áreas de excelencia; su leitmotiv: ser **productos elaborados en Extremadura**, otorgando especial atención a las pequeñas y medianas empresas artesanas establecidas a lo largo y ancho de la geografía extremeña.

Esta idea de negocio, **desarrollada por cuatro hermanas**, surgió motivada por el anhelo de compartir y brindar con los suyos en los momentos más difíciles.

Un formato sencillo, natural, ecológico y elegante que reúne las mejores materias primas en "**Venus**", "**Primavera**", "**Deseos**" y "**Especial Extremadura**". Las cajas se han inspirado en diferentes momentos del calendario anual, tales como el día de la Madre, el día del Padre, San Valentín o la caja por excelencia de las Navidades. Todas incluyen la posibilidad de personalizarse y llevan, como aderezo, naturaleza en esencia. Para que las flores y semillas de nuestros campos conduzcan, definitivamente, al origen, las emociones y los mejores recuerdos.

Gloria Bendita ha sido una **alternativa maravillosa** a las cenas de empresa, los **regalos de boda**, **bienvenidas** a nuevos miembros en la familia y regalos de **cumpleaños**.

Cajas para consolar en tiempos complicados y también como agradecimiento, muestras de ánimo o celebraciones entre empresarios. Cajas con las que han sido **testigos de momentos muy emotivos durante este año** tan complicado, con clientes que les han hecho partícipes de sus emociones, penas y alegrías, de su amor por esta tierra y por nuestra forma de hacer las cosas. Desde Gloria Bendita transmiten su **enorme agradecimiento por tan increíble acogida** y desean que Extremadura siga siendo un motivo para regalar, compartir o disfrutar.

A top-down view of a white octagonal bowl filled with a smooth, yellow soup. The bowl is set on a dark red, textured placemat. In the background, a green napkin and a silver spoon are visible. The text 'IV EDICIÓN' is printed in a bold, white, sans-serif font in the center of the soup. Below it, the text 'Premios AEXG Extremadura de Gastronomía' is written in a smaller, black, sans-serif font. In the bottom right corner, another similar bowl is partially visible, containing the same soup and garnished with a small red chili pepper and a white flower. In the bottom left corner, a wooden cutting board holds two pieces of crusty bread, one of which is broken into smaller pieces.

IV
EDICIÓN

Premios AEXG Extremadura
de Gastronomía



M^a ISABEL MIJARES Y GARCÍA PELAYO

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA IV Edición

María Isabel Mijares y García-pelayo es natural de Mérida, de la cual ha sido nombrada **Hija Predilecta**. Estudió Magisterio en España y Francés en la Escuela de Idiomas de Madrid. Es **Licenciada en Ciencias Químicas** (España) y **Enología** (Bordeaux), así como **Diplomada en Heráldica y Genealogía**. Realizó los Cursos de **Doctorado en Enología** (Francia-Bordeaux) y posee el **Diploma Nacional de Vinos y Alimentos** emitido en Bordeaux, Francia.

Durante su **dilatada carrera** profesional ha desempeñado (y en muchos casos continúa) un gran número de cargos de notable relevancia: exsecretaria General de la **Unión Internacional de Enólogos**; expresidenta del **Consejo Regulador de Valdepeñas**; exdirectora de L.A.C.E.S.A. (Laboratorio de Análisis y Control Enológico); Académica de Número de la **Real Academia Española de Gastronomía**; vicepresidenta de la **Feria Alimentaria de Barcelona**; Presidenta de Intervin en Barcelona; Jefa de **Proyectos Vitivinícolas de las Naciones Unidas** (Onudi) en Bolivia, Perú, Brasil, Albania, Moldavia y Colombia; expresidenta y exvicepresidenta de la **Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino**; expresidenta de **Ferias del Vino** (Vibexpo, Festivino, Valdepeñas); Profesor Honorario de la Universidad de Luján de Cuyo; Embajadora de la **Capital Iberoamericana de Gastronomía** (Mérida); miembro de la **Asociación de Científico**; exvicepresidenta de la **Unión Española de Catadores**; Presidenta de **Concursos Internacionales de Vinos** Desde 1976 en Europa, Asia, África, los diversos países Hispanoamericanos, Canadá; expresidenta Editora del Periódico "Marco Real".

Entre sus principales distinciones, destacamos: **Personnalite de L'Annee** en Enología; **Premio Víctor de La Serna**; **Premio Conquistadores**; **Cofrade de Mérito** de la **Cofradía dels Vins de Cava de San Sadurní**; **Miembro de Honor** de la **Cofradía de Tierra de Barros**; **Dama del Miajón** de los Castúos; **Mérito Agrícola** del Gobierno de Francia; **Mérito Vitivinícola** de los Gobiernos de Chile y Brasil; **Mérito Civil** de Perú; **Orden de Bernardo O'Higuins** del Gobierno de Chile; **Química del Año**; **Medalla** de la **Asociación Nacional de Químicos de España**; **Encomienda** de número al **Mérito Agrario** del Gobierno de España; **Personalidad del Año del Vino Español**; **Premio "Mujeres que cambian el Mundo"**.

Isabel ha realizado infinidad de Cursos, Conferencias y Congresos en la mayoría de los países vitivinícolas y pertenece a un gran número de Cofradías vitivinícolas de Francia.



RAFAEL ANSÓN OLIART

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA IV Edición

Rafael Ansón ha sido **Presidente de la Real Academia de Gastronomía de España** durante 40 años, actualmente es **Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía**, **Fundador y Presidente de Honor de la Academia Internacional** y **Presidente de la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía**.

Fundador y Secretario General de la Fundación Española de la Nutrición, colabora con diversas instituciones educativas como la **Cátedra de Gastronomía de la Universidad Alfonso X el Sabio** o el proyecto **IE Gastronomy del Instituto de Empresa**.

Autor y coautor de varios **libros** de temática gastronómica como "**La Cocina de la Libertad**", "**La comida saludable**" o "**Los cocineros del vino**". Mantiene una presencia constante en eventos y medios de comunicación, donde ha dedicado gran parte de su vida a **promover la gastronomía y la alimentación Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria**.

Para la Academia Extremeña de Gastronomía Rafael Ansón es sin duda una de las personalidades más importantes dentro del mundo de la Gastronomía, reconocimiento que no sólo otorgamos a su intachable trayectoria profesional, sino sobre todo a su **determinante influencia** durante los últimos 40 años **en el posicionamiento y reconocimiento de la gastronomía española a nivel mundial**.



DU DA I DE TX

CAJA RURAL DE EXTREMADURA

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA IV Edición

Caja Rural de Extremadura es hoy en la región el referente de la **banca de proximidad**, cercana, pegada a la tierra y a las necesidades de los extremeños. Una banca que tiene como vocación **alcanzar un impacto social en la comunidad**, con el fin de contribuir al desarrollo de Extremadura en todos los ámbitos.

El **respaldo de Caja Rural de Extremadura a los sectores económicos extremeños** tiene como principal bandera los Premios Espiga, que desde hace **más de 20 años** fomentan y reconocen la calidad de los productos más característicos de Extremadura.

Por historia y por el respaldo de los propios productores, los **Premios Espiga** representan el sello con mayor prestigio que se puede obtener en la región. Nacieron para valorar los mejores **jamones** con denominación Dehesa de Extremadura y los vinos Ribera del Guadiana, pero con el tiempo se han sumado el **cordero de Extremadura**, los quesos, el cava y, más recientemente, la **ternera extremeña**.

En definitiva, los Premios Espiga abarcan el abanico más amplio de las insignias gastronómicas de la región. Y lo hacen **reconociendo toda la cadena de valor**, desde los agricultores y ganaderos, pasando por los industriales, hasta llegar en su caso a quienes saben sacar el mejor partido a estos productos para componer manjares de lujo en las mejores cocinas de Extremadura, que son uno de los principales atractivos turísticos de la comunidad.

Nuestra tierra es conocida y reconocida por la **calidad de nuestros productos** y por el **buen nombre y buen hacer** de muchos **establecimientos de restauración** que aquí tenemos. Y estamos seguros de que **Caja Rural de Extremadura estará siempre con todos ellos**, con el fin de hacer de esta comunidad un lugar próspero para todos.



ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE ENÓLOGOS

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA IV Edición

Desde aquel 14 de octubre de 1965, en el que **Eduardo Montero de Espinosa** ingresa como miembro de la **Agrupación Nacional de Enólogos**, y gracias a la preocupación y trabajo de grandes profesionales, se han ido superando hitos que han contribuido al asentamiento del colectivo regional de esta Asociación:

- En 1987 se elige a **José Luis Mesías Iglesias** presidente de la delegación extremeña, dependiente aún de la Nacional.
- El 29 de noviembre de 1990 es la fecha del **Acta Constitucional** de la **Asociación Extremeña de Enólogos** como Asociación Independiente de la Agrupación Nacional, redactándose sus propios estatutos. Ocupa la presidencia **Carlos Díaz González**, que la ostentará durante casi 20 años. A él le siguen en el cargo **José Daniel Megías Ambrona** (durante 4 años) y ya en la actualidad, **Julia Marín Expósito**, agotando el cargo de su 3ª legislatura.
- El pasado año sus Estatutos han sido modificados, adaptándose a la **FEAE** (Federación Española de Asociaciones de Enología) y dando cabida a las tres figuras profesionales relacionadas con la Vitivinicultura en España: **Enólogos** (Licenciados en Enología y Habilitados para ejercer la profesión), **Técnicos superiores en Vitivinicultura** y **Técnicos en Elaboración de Vinos**.
- Desde hace 8 años, la **Presidenta de la Asociación Extremeña** de Enólogos **ostenta la Vicepresidencia de la FEAE**, que le permite representar y posicionar al colectivo extremeño de la enología en el panorama nacional.

El colectivo aglutina a **más de 100 asociados** con muy diversos perfiles profesionales: Enólogos de Bodegas y Cooperativas, Propietarios de empresas vitivinícolas, Funcionarios de la Administración Regional en instituciones relacionadas con la Viticultura y la Enología, Investigadores, Docentes, Técnicos Comerciales de Servicios y Productos enológicos y Asesores enológicos.

En los últimos años, **la Asociación Extremeña de Enólogos ha organizado** dos de los acontecimientos más importantes de la Vitivinicultura Nacional: **El XVII Congreso Nacional y I Encuentro de Enólogos de Iberoamérica**, en mayo de **2016**, y **la III Edición del Concurso VinEspaña**, en abril de **2021**. El éxito tanto organizativo como de participación en ambos eventos ha supuesto el reconocimiento a la **actual Junta Directiva** de su buen hacer, por su **trabajo y dedicación** en favor de bodegas y empresas vitivinícolas de Extremadura.



A CUERPO DE REY

Premio AEXG EXTREMADURA de GASTRONOMÍA IV Edición

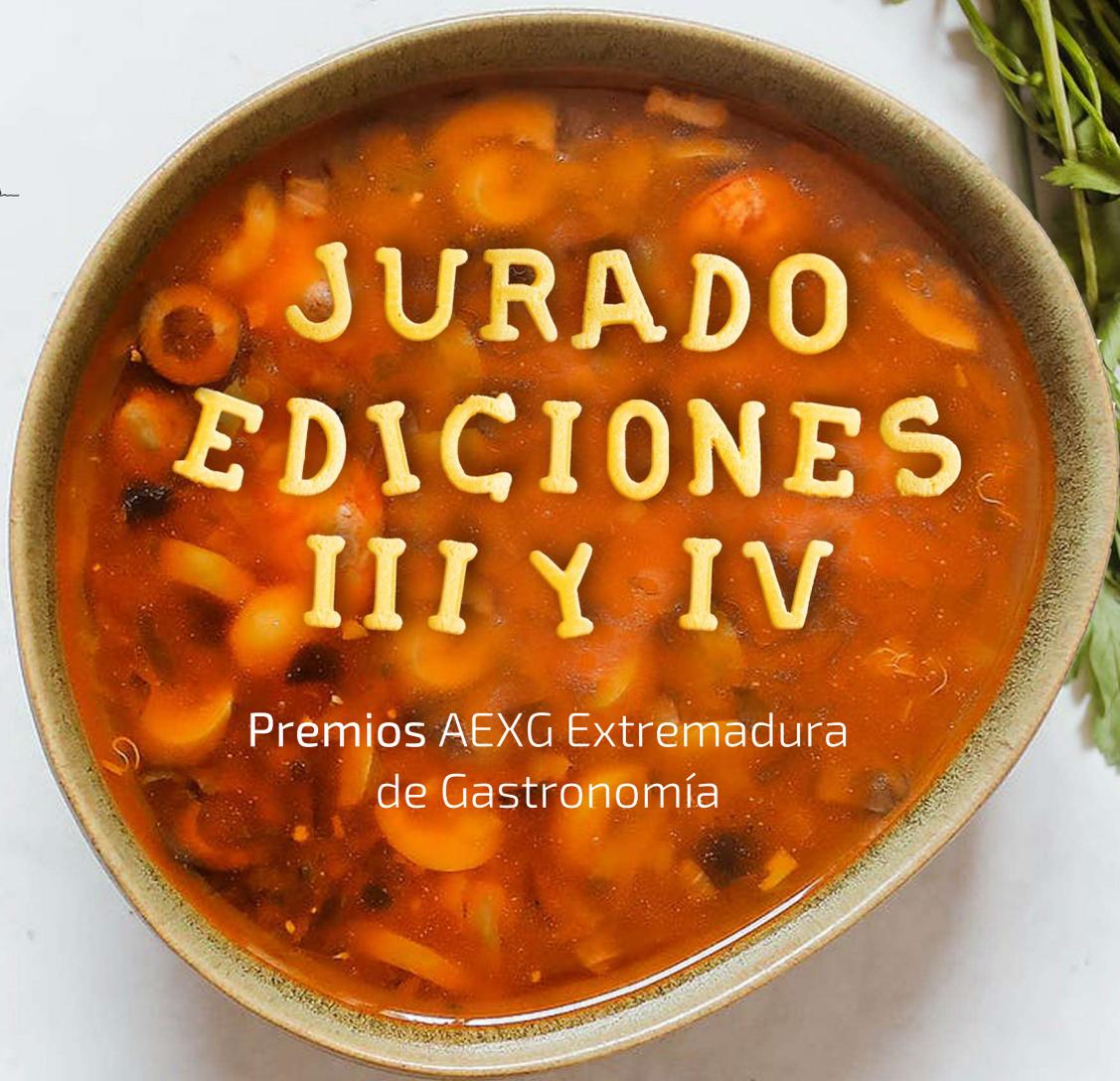
"A Cuerpo de Rey", con **más de 100.000** oyentes diarios, es una referencia indiscutible de la comunicación extremeña por su histórica apuesta por la **gastronomía** y el **turismo**.

Es un programa que: informa, entretiene y promueve, tanto el **consumo de los productos extremeños** de calidad como el turismo interior y el **desarrollo rural que proporciona**.

A Cuerpo de Rey está **dirigido y presentado por** el comunicador extremeño **Javi Moreno**, y la destacada colaboración de **Jaime Ruiz Peña**, que cada día se empeñan en buscar y poner en valor los mejores (o más novedosos o desconocidos) productos, así como de dar voz a sus protagonistas, representantes de D.O.s e I.G.P.s y pequeños productores.

En la actualidad se emite **de lunes a jueves de 12:50 a 13:00** y los **viernes de 12:50 a 13:30** en un formato denominado 'XXL' que recorre Extremadura promocionando **productos regionales**, así como **ferias y eventos gastronómicos y turísticos**, consiguiendo superar en la última temporada las 50 salidas y estando presente en las citas gastronómicas y enclaves turísticos más relevantes de Extremadura.

Para la Academia Extremeña de Gastronomía este programa de **Cadena COPE Extremadura** es especial y digno merecedor de nuestro máximo galardón, no sólo por haberse convertido en referente gastronómico y turístico en la región, sino también por ser el **claro ejemplo de óptima maduración** de un proyecto: sin perder sus **raíces**, pero mirando y pisando fuerte en el **futuro**.



Premios AEXG Extremadura
de Gastronomía

Francisco Sauco Sánchez Casas

Jorge Gruart Vila

Evaristo Ramos Ojalvo

Ignacio Barandiaran Reus

Santos Benítez Floriano

Antonio Macías García

Manuel Manchado Gallardo

Juan Francisco Rivero Domínguez

Jesús Salvador Lozano Rogado



OTRAS EDICIONES

Premios AEXG Extremadura
de Gastronomía

PREMIADOS

Premios AEXG Extremadura
de Gastronomía | Edición



JOSÉ RAMÓN ALONSO DE LA TORRE

Labor Periodística
Gastronómica



JUAN MIGUEL PALACIOS

Joven Cocinero



SOLEDAD REGUERO

Jefa de Sala



BODEGAS TORIBIO

Bodega Extremeña

PREMIADOS Premios AEXG Extremadura de Gastronomía I Edición



CÉSAR RÁEZ
Mención Especial
de la Academia



**A DE ARCO
Restaurante**
Cocina Extremeña



CAVA EXTREMEÑO



PREMIADOS

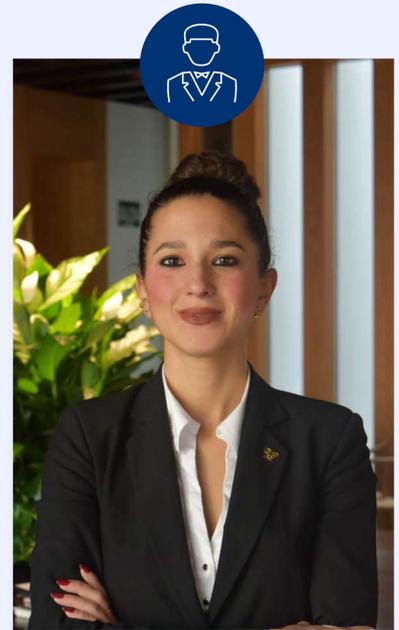
Premios AEXG Extremadura
de Gastronomía II Edición



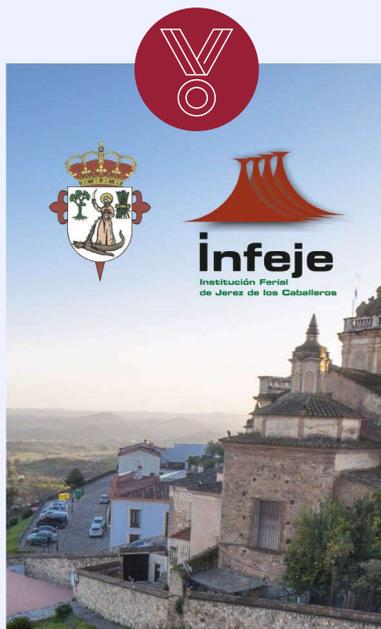
MARCHIVIRITO
Cocina Extremeña



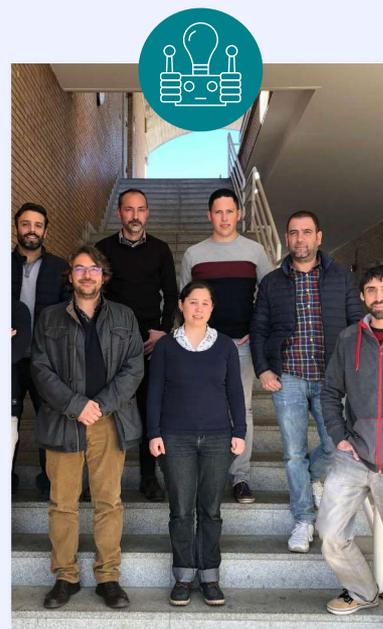
PIMENTÓN DE LA VERA
Producto Extremeño



ALBA SERVÁN
Jefa de Sala



SALÓN DEL JAMÓN
de Jerez de los Caballeros
Trayectoria Gastronómica



NARIZ ELECTRÓNICA
de la Escuela de Ingenierías
Industriales de la UEX
Premio Especial a la
Innovación Tecnológica

desde el
ATRIL
LA GACETA DE LA AEXG



ACADEMIA
EXTREMEÑA DE
GASTRONOMÍA



ESPECIAL PREMIOS **AEXG**
EXTREMADURA DE GASTRONOMÍA
III y IV EDICIÓN

desdelatril@gmail.com

La AEXG desea agradecer a Patrocinadores y Colaboradores su participación tanto en la realización de este "desde el ATRIL", Especial Premios AEXG, como en la Gala de los Premios AEXG Extremadura de Gastronomía 2021

PATROCINADO POR



CÍRCULO EMPRESARIAL
CACEREÑO



Extremadura
JUNTA DE EXTREMADURA



CAJA RURAL DE
EXTREMADURA

COLABORAN



Ayuntamiento de
Badajoz

EDICIÓN / CONSEJO DE REDACCIÓN: ACADEMIA EXTREMEÑA DE GASTRONOMÍA

DIRECCIÓN EDITORIAL: PRESIDENTE DE LA AEXG

REVISIÓN, DISEÑO EDITORIAL Y ADAPTACIÓN DIGITAL: SYMBOLUM ESTUDIO GRÁFICO