



A través de la estrategia Alimentos de España

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce la excelencia gastronómica en los Premios Sol Sostenible Alimentos de España

- La secretaria general de Recursos Agrarios preside en Santa Cruz de Tenerife el acto en el que se han anunciado los restaurantes ganadores, reconocidos por su compromiso con la responsabilidad social, ambiental y económica
- Los galardonados en esta edición han sido Aponiente, Venta Moncalvillo, Nectari y El Duende del Fuego, que recogerán sus premios el próximo 17 de marzo

27 de febrero de 2025. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) reafirma su compromiso con la sostenibilidad y la gastronomía española con el patrocinio de los premios Sol Sostenible Alimentos de España, de la Guía Repsol, que reconocen la excelencia y el compromiso de los restaurantes españoles con la responsabilidad social, ambiental y económica.

La secretaria general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria, Ana Rodríguez, ha presidido hoy en Santa Cruz de Tenerife el acto en el que se han dado a conocer los ganadores de la edición de 2025. En su intervención ha destacado que "España es una potencia tanto en el ámbito agroalimentario como gastronómico, lo que se traduce en una significativa contribución a la economía nacional y a la cohesión social en zonas rurales y costeras". "Nuestra gastronomía es un atractivo internacional y nos posiciona como referente en la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles", ha asegurado.

En esta edición, los galardonados son Aponiente, restaurante del conocido chef Ángel León y ubicado en el Puerto de Santa María (Cádiz); Venta Moncalvillo, que gestionan los hermanos Ignacio y Carlos Echapresto en Daroca de Rioja (La Rioja); Nectari, del chef Jordi Esteve, situado en Barcelona y El Duende del Fuego, que dirige el chef Pedro Hernández en Los Llanos de Aridane, en la isla



de La Palma. La gala de entrega de premios se celebrará el próximo 17 de marzo.

La colaboración del ministerio con la Guía Repsol, y con los Soles Sostenibles en particular, se enmarca dentro de la Estrategia Nacional de Alimentación, cuyo propósito es construir un sistema alimentario sostenible, de calidad y saludable. La estrategia busca promover prácticas que protejan el medio ambiente, aseguren la conservación de los recursos naturales y fomenten un sistema alimentario integral, competitivo y neutro en carbono.

RIQUEZA NACIONAL

La riqueza gastronómica española se refleja en sus 377 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, en la excelencia de sus restaurantes, con 291 Estrellas Michelin y 792 Soles Repsol, así como en sus 36 rutas de enoturismo. Además, España es un referente mundial en el sector, con numerosos premios internacionales en gastronomía y productos agroalimentarios de calidad, como vinos, aceites y quesos.

El acuerdo entre el ministerio y la Guía Repsol para el patrocinio de estos premios en las ediciones 2024, 2025 y 2026, con una inversión total de 211.000 euros, refuerza el compromiso del Gobierno con el sector gastronómico y la sostenibilidad.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación apoya iniciativas que impulsen la sostenibilidad y promuevan la calidad de los productos agroalimentarios nacionales y que, además, refuercen la imagen de España como una gran potencia agroalimentaria y gastronómica a nivel mundial, a través de la estrategia Alimentos de España