

La revista 'Origen' reconoce a Raúl Pérez como mejor enólogo de España

◆ La publicación entrega en Madrid los premios por sus primeros cien números

DL | PONFERRADA

■ La prestigiosa revista *Origen* reconoció al berciano Raúl Pérez como el mejor enólogo sumiller de España, durante la entrega de los premios 'Cien por Cien Origen', con los que la publicación, considerada referente del sabor rural y los productos de calidad diferenciada, celebra 15 años de historia y sus primeros 100 números de andadura. El jurado valoró la «historia de pasión por el vino y por la tierra» de Pérez, así como su «capacidad de ser universal».

El encargado de entregar el premio al berciano fue el exmi-

nistro de Agricultura y catedrático emérito de la Universidad Politécnica de Madrid, Jaime Lamo de Espinosa. En cada una de las categorías, los organizadores quisieron reconocer a personas y colectivos «que hacen posible la excelencia de la gastronomía española», bajo principios como la sostenibilidad, la salud, la innovación y el origen.

La gala de entrega de los galardones contó con la asistencia de más de 200 invitados, entre productores, cocineros, enólogos, periodistas, representantes de la industria agroalimentaria y 'foodies'. Durante la ceremonia el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, y la socióloga y directora de 40dB, Belén Barreiro, analizaron las tendencias del sector

agroalimentario para satisfacer las necesidades de un consumidor «cada vez más diverso y digitalizado».

Entre los premiados, destacan nombres propios como los de los cocineros Fernando del Cerro y Charo Carmona, junto a proyectos como Envínate o Granja Cantagrullas, que han recibido los elogios de los organizadores. Las iniciativas de La Finca de Jiménez Barbero, El Día del Mercado de la Cámara Agraria de Madrid y el Castillo de Canena completaron la nómina de galardonados.

En todos los casos, los organizadores quisieron destacar la «honestidad, reivindicación del territorio, compromiso con la sostenibilidad e innovación vinculada a la tradición y buen hacer» de cada uno de los galardonados.