

## CLIPPING ENERO 2023

### 1.- Guía hedonista Valencia Plaza, 20.01.2023. [Vuelven los premios de La Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana](#)



La gala se celebrará el próximo 30 de Enero a las 12h en el Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA), y se entregarán hasta 10 reconocimientos a la labor de personas, proyectos e iniciativas relacionadas con la gastronomía y el sector agroalimentario.

Guía Hedonista | 20/01/2023 | 3 min, 2 seg



Fue el 14 de Octubre de 2021 cuando Belén Arias, presidenta de la Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana, habrían dejado una academia durmiente.

La primera misión en 2022 era volver a adentrarse en la divulgación, criterio e independencia de la Academia, un criterio gastronómico capaz de evaluar y generar confianza. Se consiguió en 2022 formar parte de Comités de Jurado de concursos o colaboraciones con proyectos educativos. Se consiguió la adhesión a la Red Gastroturística de l'Exquisit Mediterrani de Francesc Colomer o un convenio de intenciones con el Ayuntamiento de Alicante.

Los 44 académicos actuales apostaron por el proyecto de eventos propios, comidas y cenas para descubrir, promover y celebrar platos gastronómicos. Se decidió que en 2023 se llevaría a cabo una gala de reconocimiento a la labor de personas, proyectos e iniciativas relacionadas con la gastronomía y el sector agroalimentario.

Más de 100 medios de comunicación locales y nacionales acreditados, así como instituciones, empresas y asociaciones empresariales, se darán cita a las 12h en el ADDA para presenciar la selección de 2022 en una gala conducida por el monologuista Daniel de la Cámara en la que no faltará una parte experiencial con una degustación de los productos de calidad Diferenciada Molt de Gust como vinos D.O Alicante, el Cava de Requena, la Alcachofa de La Vega Baja, el Kaki Persimon, el Aguacate Valenciano, la Granada Mollar, la Poma Perelló de la vall d'Evo, el Arroz D.O Valencia o Trufas Martínez, entre otras delicias, que no han dudado en sumarse y participar en la hospitalidad del evento. Se contará con la colaboración del Restaurante Maestral o de la cocinera Aurora Torres de Lula, en la Herradura (Montesinos).

En palabras de la presidenta, **Belén Arias**: "La Academia ha trabajado duro de forma colaborativa y conjunta y hemos encontrado apoyos públicos y privados para poder celebrar esta gran fiesta de la gastronomía con unos reconocimientos que son independientes. Es una forma de comunicar que la Academia inaugura una nueva era con muchas ideas y propuestas para añadir valor al sector gastronómico desde nuestra humilde aportación y alineados con la estrategia gastroturística de la Comunitat"

*El evento cuenta con el respaldo de Generalitat Valenciana-L'Exquisit Mediterrani, Conselleria d'Agaricultura - Molt de Gust, Diputación de Alicante, Costa Blanca, Ayuntamiento de Alicante - Alicante City.*

## 2.- Alicante Plaza, 20.01.2023. [La Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana recupera sus premios](#)

☰ 🔍 ↻

# alicanteplaza

## La Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana recupera sus premios

Alicante Plaza

ACADEMIA DE LA GASTRONOMÍA

COMPARTIR  
TWEET  
LINKEDIN  
MENÉAME



Lo más leído

- 1 Con las botas puestas
- 2 ¿Quién aguanta el ritmo del Eldense?
- 3 'Coitus interruptus'
- 4 El diseño del Parque Central de Alicante se hace esperar: un mes para alegrar a su prolongación
- 5 La 'startup' New Department colaborará con WOW Concept, Dimas Gimeno, ex de El Corte

20/01/2023 - ALICANTE. Fue el 14 de Octubre de 2021 cuando [Belén Arias cogió las riendas de la presidencia de la Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana](#). La pandemia, con la imposibilidad de reunión, habían dejado una academia durmiente con falta de actividad y visibilidad. La primera misión en 2022 era volver a adentrarse en la meda del sector y pr


El próximo lunes, 30 de enero, se reconocerán hasta 10 categorías sobre las que previamente se han valorado tres candidaturas a propuesta de los Académicos, que referirán a mejor producto agroalimentario, mejor jefe de sala, mejor comunicación gastronómica, mundo del vino, empresa gastronómica, gestión sostenible, talento emergente, reconocimiento a la trayectoria, restaurante revelación y mejor chef del año.

Más de 100 medios de comunicación locales y nacionales acreditados, así como instituciones, empresas y asociaciones empresariales, se darán cita a las 12h en el ADDA para presenciar la selección de 2022 en una gala conducida por el monologuista **Daniel de la Cámara** en la que no faltará una parte experiencial con una degustación de los productos de calidad Diferenciada Molt de Gust como vinos D.O Alicante, el Cava de Requena, la Alcachofa de La Vega Baja, el Kaki Persimon, el Aguacate Valenciano, la Granada Mollar, la Poma Perelló de la vall d'Evo, el Arroz D.O Valencia o Trufas Martínez, entre otras delicias, que no han dudado en sumarse y participar en la hospitalidad del evento. Se contará con la colaboración del **Restaurante Maestral** o de la cocinera **Aurora Torres de Lula**, en la Herradura (Montesinos).

En palabras de la presidenta, **Belén Arias**: "La Academia ha trabajado duro de forma colaborativa y conjunta y hemos encontrado apoyos públicos y privados para poder celebrar esta gran fiesta de la gastronomía con unos reconocimientos que son independientes. Es una forma de comunicar que la Academia inaugura una nueva era con muchas ideas y propuestas para añadir valor al sector gastronómico desde nuestra humilde aportación y alineados con la estrategia gastroturística de la Comunitat".

### 3.- Sempre València, 22.01.2023. [La Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana recupera sus tradicionales premios](#)

semprevalencia.com

 esport, oci i actualitat

VALENCIÀ > | ESVALENCIÀ DEPORTES > FÚTBOL > OCIO CULTURA EMPRESA >

#### La Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana recupera sus tradicionales premios

📅 22 enero, 2023 👤 Francisco Estellés Pérez



 Facebook  Twitter  Pinterest  LinkedIn

La gala se celebrará el 30 de enero a las 12h en el Auditorio de la Diputación de Alicante donde se entregarán hasta diez reconocimientos a la labor de profesionales, proyectos e iniciativas relacionadas con la gastronomía.

SempreValencia

Más de 100 medios de comunicación locales y nacionales acreditados, así como instituciones, empresas y asociaciones empresariales, se darán cita a las 12h en el ADDA para presenciar la selección de 2022 en una gala conducida por el monologuista Daniel de la Cámara en la que no faltará una parte experiencial con una degustación de los productos de calidad Diferenciada Molt de Gust como vinos D.O Alicante, el Cava de Requena, la Alcachofa de La Vega Baja, el Kaki Persimon, el Aguacate Valenciano, la Granada Mollar, la Poma Perelló de la vall d'Evo, el Arroz D.O Valencia o Trufas Martínez, entre otras delicias, que no han dudado en sumarse y participar en la hospitalidad del evento. Se contará con la colaboración del Restaurante Maestral o de la cocinera Aurora Torres de Lula, en la Herradura (Montesinos).

En palabras de la presidenta, **Belén Arias**: "La Academia ha trabajado duro de forma colaborativa y conjunta y hemos encontrado apoyos públicos y privados para poder celebrar esta gran fiesta de la gastronomía con unos reconocimientos que son independientes. Es una forma de comunicar que **la Academia inaugura una nueva era con muchas ideas y propuestas para añadir valor al sector gastronómico** desde nuestra humilde aportación y alineados con la estrategia gastroturística de la Comunitat".

El evento cuenta con el respaldo de **Generalitat Valenciana-L'Exquisit Mediterrani, Conselleria d'Agaricultura – Molt de Gust, Diputación de Alicante, Costa Blanca, Ayuntamiento de Alicante – Alicante City.**

#### 4.- Sempre València, 30.01.2023. [La Academia de la Gastronomía de la Comunitat se cita en Alicante para reconocer el trabajo y talento de cocineros y sector de la hostelería](#)

sempre**valencia**.com  
 *esport, oci i actualitat*

VALENCIÀ > | E.SVALENCIÀ DEPORTES > FÚTBOL > OCIO CULTURA EMPRESA >

### La Academia de la Gastronomía de la Comunitat se cita en Alicante para reconocer el trabajo y talento de cocineros y sector de la hostelería

📅 30 enero, 2023 🧑‍🎓 Francisco Estellés Pérez



 Facebook  Twitter  Pinterest  LinkedIn

**"La vida sin gastronomía no es vida" sido el lema de la Gala de los premios de la Academia que se han relanzado en el ADDA de la mano de Belén Arias como Presidenta y un total de diez premiados**

SempreValencia/ @semvalencia

Más de trescientos invitados entre instituciones, empresas, restaurantes, bares, hoteles y productores han asistido hoy al evento realizado en el ADDA, donde la Academia de la Gastronomía de la Comunitat Valenciana, capitaneados por su presidenta **Belén Arias**, han querido poner el foco por los académicos durante 2022.

Pasadas el mediodía alicantino arrancaba una gala conducida por **Da** faltado momentos de emoción y caras conocidas del mundo gastronómico querido felicitar a los premiados desde la distancia y han mostrado su

Diez categorías de premios que este año se han puesto en el escenario sector. Así, ya que desde la Academia tienen la misión de visibilizar proyectos que fomentan el desarrollo rural y que aportan una indudable viabilidad. **"Mejor producto agroalimentario 2022"** ha recaído en la **ASOCIACIÓN LA VEGA BAJA DEL SEGURA**, recogiendo el galardón **ANTONIO ÁNGEL** de la mano de **Maria José San Román**, Medalla de Oro al mérito en Bellas Artes

#### Reconocimiento al mejor chef del año

Y el **MEJOR CHEF 2022**, era el premio colofón, que ha reparado en el ejemplo de la evolución, el sacrificio y la constancia en el trabajo como únicas vías para conseguir el éxito, siempre desde la discreción. Valenciano de nacimiento, se formó en la Escuela de Hostelería Costa Azahar (Castellón), pero pasó por grandes cocinas nacionales y francesas, llegando a convertirse en el primer chef valenciano que conquistó las Estrellas Michelin en París, siempre con una cocina donde el Arroz de l'Albufera, el turrón, los cítricos valencianos o el jamón fueron su bandera.

Por ser fiel a su tierra, volviendo a ella para desarrollar una propuesta, por la ortodoxia en la técnica afrancesada pero con la despensa del Mediterráneo, por la excelencia de su cocina y de la sala del **Restaurante Beat**, la Academia ha otorgado el premio al **"Mejor chef 2022"** a **JOSÉ MANUEL MIGUEL**. Oscar Torrijos, uno de los primeros chefs con Estrella Michelin en la Comunitat Valenciana, con quien Jose Manuel arrancó su trayectoria, ha hecho entrega del galardón. Maestros como Jose Luis Mascaraque o Ramón Dimanuel han felicitado al chef, junto con el reconocimiento de compañeros como Quique Barella o el equipo al completo de Beat y Komfor.

Una jornada muy emocionante que ha culminado con un almuerzo plagado de productos Molt de Gust de Calidad Diferenciada. como vinos **D.O Alicante** y los vinos de **Pepe Mendoza**, el **Cava de Requena**, la **Alcachofa de La Vega Baja**, el **Kaki Persimon**, el **Aguacate Valenciano**, la **Granada Mollar**, la **Poma Perelló** de la vall d'Evo, el **Arroz D.O Valencia**, **Trufas Martínez**, entre otras delicias, que no han dudado en sumarse y participar en la hospitalidad del evento, con la colaboración del **Restaurante Maestral** o de la cocinera **Aurora Torres de Lula**, en la Herradura (Montesinos).

*El evento ha contado con el respaldo de Generalitat Valenciana-L'Exquisit Mediterrani, Conselleria d'Agaricultura - Molt de Gust, Diputació de Alicante, Costa Blanca, Ayuntamiento de Alicante - Alicante City.*

## 5.- Onda Cero, 31.01.2023. [Los premios de la gastronomía de la Comunidad Valenciana reúnen a más de 300 personas en el ADDA de Alicante](#)

 Directo Programas Podcast Noticias Deportes Economía Sociedad Coronavirus Última hora Emisoras

Ondacero > Emisoras > Comunidad Valenciana > Alicante > Audios > Informativos Alicante

"LA VIDA SIN GASTRONOMÍA NO ES VIDA"

### Los premios de la gastronomía de la Comunidad Valenciana reúnen a más de 300 personas en el ADDA de Alicante

"La vida sin gastronomía no es vida", es el lema de esta edición de los premios de la Academia que se han relanzado en el ADDA de la mano de Belén Arias como Presidenta. 10 premiados y cientos de asistentes han disfrutado de esta gala donde el producto y los productores han sido protagonistas, así como grandes cocineros y sumillers nacionales que han querido sumarse al multitudinario evento

Isabel Egido  
Alicante | 31.01.2023 10:32



Los premios de la gastronomía de la Comunidad Valenciana reúnen a más de 300 personas en el ADDA de Alicante | ondacero.es

Más de 300 invitados entre instituciones, empresas, restaurantes, bares, hoteles y productores han asistido hoy al evento realizado en el ADDA, donde la Academia de la gastronomía de la Comunitat Valenciana ha querido poner el foco en personas y proyectos evaluados por los académicos durante 2022.

Una jornada muy emocionante que ha culminado con un almuerzo plagado de productos Molt de Gust de Calidad Diferenciada. como vinos D.O Alicante y los vinos de Pepe Mendoza, el Cava de Requena, la Alcachofa de La Vega Baja, el Kaki Persimon, el Aguacate Valenciano, la Granada Mollar, la Poma Perelló de la vall d'Evo, el Arroz D.O Valencia, Trufas Martínez, entre otras delicias, que no han dudado en sumarse y participar en la hospitalidad del evento, con la colaboración del Restaurante Maestral o de la cocinera Aurora Torres de Lula, en la Herradura (Montesinos).

6.- Valencia Plaza El Hedonista, 31.01.2023. [Gran acogida del sector en los Premios de la Academia de gastronomía de la CV](#)

☰ 🔍

# GUÍA HEDONISTA

"LA VIDA SIN GASTRONOMÍA NO ES VIDA"

## Gran acogida del sector en los Premios de la Academia de gastronomía de la CV



**Lo más leído**

- 1 Gran acogida de Premios de la Academia de gastronomía de
- 2 Pasteló de Puçol Amparo Segarra
- 3 La batalla de Ok

Una jornada muy emocionante que culminó con un almuerzo plagado de productos Molt de Gust de Calidad Diferenciada, como vinos D.O Alicante y los vinos de Pepe Mendoza, el Cava de Requena, la Alcachofa de La Vega Baja, el Kaki Persimon, el Aguacate Valenciano, la Granada Mollar, la Poma Perelló de la valli d'Evo, el Arroz D.O Valencia, Trufas Martínez, entre otras delicias, que no dudaron o en sumarse y participar en la hospitalidad del evento, con la colaboración del Restaurante Maestral o de la cocinera Aurora Torres de Lula, en la Herradura (Montesinos).

El evento ha contado con el respaldo de Generalitat Valenciana-L'Exquisit Mediterrani, Conselleria d'Agaricultura - Molt de Gust, Diputació de Alicante, Costa Blanca, Ayuntamiento de Alicante - Alicante City.

Más de 300 invitados entre instituciones, empresas, restaurantes, productores asistieron el pasado lunes al evento realizado en el ADDA la gastronomía de la Comunitat Valenciana quiso poner el foco en los evaluados por los académicos durante 2022.

Guía Hedonista | 31/01/2023 | 7 min, 51


  



## 7.- Almanaque Gastronómico, 31.01.2023. [La gastronomía valenciana vuelve a celebrarse y reinventarse](#)

ALMANAQUE GASTRONÓMICO

Inicio Nosotros Territorios Restaurants Productos Vinos Actualidad Después de Comer



La gastronomía  
valenciana vuelve a  
celebrarse y reivindicarse

La gala de premios de la **Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana**, celebrada en Alicante ha dejado muchas emociones. La gala del reencuentro, de la ilusión, de la esperanza, del resurgir, de la magia, la osadía, la imaginación, la pasión de todo un sector que, anclándose en el pasado, mira hacia el futuro con ilusión, sin olvidar el presente, porque la vida es el hoy. Esos momentos que vivimos cada día y que, a veces, pasan desapercibidos. Esas comidas cotidianas con nuestros seres queridos, el café del desayuno, la paella de nuestras madres, las cenas en casa después de un largo día de trabajo, pero también el dejarnos mimar por los y las profesionales del sector.



La foto de familia de la gala: Foto: Iván Villarejo.

Salir fuera a comer o cenar es mucho más que cubrir nuestras necesidades básicas. Es sacar a relucir nuestro lado más hedonista, más gozoso, más placentero al fin y al cabo. Y lo es todavía más si se hace con la seguridad y la satisfacción de saber que se está en buenas manos. Manos como las de la **Asociación de productores de la alcachofa de la Vega Baja del Segura**, que fueron, mercedamente reconocidos como mejor producto del año en la Comunidad Valenciana. La emoción, las palabras entrecortadas, las lágrimas, y las sinceras palabras de agradecimiento de su presidente, **Antonio Ángel Hurtado**, en el momento de recibir el galardón, así lo atestiguaban, como también lo hicieron, in situ, los sentidos aplausos del público.



GENERALITAT VALENCIANA

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica



Productes de Qualitat Diferenciada i Ecològics de la Comunitat Valenciana

## 8.- Valencia Fruits, 31.01.2023. [Vuelve la Comunitat con Molt de Gust](#)

### Vuelve la Comunitat con 'Molt de Gust'



31/01/2023

#### Más de 50 empresas valencianas presentarán su catálogo en Berlín



Esta feria es un encuentro profesional imprescindible para las firmas valencianas hortofrutícolas que cuenta además con el aval incondicional de la Generalitat./RF

Alba Campos y Raquel Fuertes, Redacción.

La Comunitat Valenciana estará presente en la 30 edición de Fruit Logística. Un año más habitual del pabellón 11.2 y bajo el paraguas de la marca de calidad 'Molt de Gust' serán 1 expondrán sus productos en Berlín en este espacio gestionado por la Conselleria de Agricultura. Otras 34 empresas valencianas participarán este año en la feria berlinesa, sumando 52, una registrada en 2022, primera cita postpandemia, aunque en esa ocasión se celebró en abril, habitual.

*Todo el sector hortofrutícola valenciano sabe que, de una u otra manera, hay que estar en*

Así, en 2022 no fueron pocas las empresas valencianas que optaron por no participar como visitantes porque el cambio al mes de abril no encajaba con las fechas de las principales ferias de Fruit Attraction. Este año algunas empresas y asociaciones han optado



Esta feria es un encuentro profesional imprescindible para las firmas valencianas hortofrutícolas que cuenta además con el apoyo incondicional de la Generalitat./RF

### Vuelve la Comunitat con 'Molt de Gust'

Más de 50 empresas valencianas presentarán su catálogo en Berlín

**ALBA CAMPOS - R. FUERTES, REDACCIÓN.** La Comunitat Valenciana estará presente en la 30 edición de Fruit Logística. Un año más habitual del pabellón 11.2 y bajo el paraguas de la marca de calidad 'Molt de Gust' serán 1 expondrán sus productos en Berlín en este espacio gestionado por la Conselleria de Agricultura. Otras 34 empresas valencianas participarán este año en la feria berlinesa, sumando 52, una registrada en 2022, primera cita postpandemia, aunque en esa ocasión se celebró en abril, habitual.



**Todo el sector hortofrutícola valenciano sabe que, de una u otra manera, hay que estar en Berlín.** Ademas de productores y exportadores, numerosas empresas valencianas de la industria auxiliar (hojalaterías, magneterías, logística...) acudirán en esta edición de la feria hortofrutícola de Berlín. En esta ocasión, el sector valenciano se presenta en un espacio de primera magnitud.

### Molt de Gust

El pabellón de David Torres, director General de Desarrollo Rural, "tenemos un año más nuestro compromiso con la gran promoción de los productos valencianos. No podemos faltar en la feria líder de producción de frutas y hortalizas", una promoción que se encuentra dentro de la marca de calidad Molt de Gust. De las 50 empresas del sector de las frutas y hortalizas, y concretamente de la ICP Claveles Valencianos y del Kaki de la Horta del Xàtiva. Este año, el stand contará con sus nuevos cuadros, los mismos que el año anterior. Es la superficie máxima de la que puede disponer en el pabellón 11.2 y que ocupa habitualmente la Comunitat en Fruit Logística desde el año 2011.

Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

Productes de Qualitat Diferenciada i Ecològics de la Comunitat Valenciana