

## CLIPPING DICIEMBRE 2023

### 1.- 5BARRICAS, 15.12.2023. [Disfruta de 'Un Nadal més valencià' con los productos de calidad diferenciada de la CV](#)



5barricas

3 d · 🌐

...

No hay mejor época del año que la Navidad para poner en valor los excepcionales productos de calidad diferenciada y ecológicos que promociona la marca [Molt de gust CV](#).



SBARRICAS.VALENCIAPLAZA.COM

Disfruta de 'Un Nadal més valencià' con los productos de calidad diferenciada de la CV

Disfruta de 'Un Nadal més valencià' con los productos de calidad diferenciada de la CV

15 Diciembre, 2023



Deléctanos con las deliciosas alcachofas de Benicarló, cargamos de salud con los cítricos valencianos y la Granada Mollet de Ebro, endulzamos con los piñones y con el turrón de Xixona y Alicante, brindamos con los vinos de las distintas denominaciones de origen de nuestra Comunitat o con los turróns (turrón Casas de Requena o deseamos toda la suerte del mundo con los usos del almíbar). No hay mejor época del año que la Navidad para poner en valor los excepcionales productos de calidad diferenciada y ecológicos que promociona la marca Molt de Gust.

La Comunitat Valenciana presume de ser la mejor despensa de Europa y lo es por los magníficos productos que pueden cosecharse a lo largo del año, procedentes de sus ricas tierras y cultivados con mimo por los dedicados productores valencianos. El saber hacer de agricultores, ganaderos, pescadores y vitivinicultores se traduce en productos de primerísima calidad, muchos de ellos amparados por sellos IGP y Denominaciones de Origen Protegida.

Molt de Gust, la marca colectiva de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación que promociona los productos de calidad diferenciada, ecológicos y referencios de proximidad de nuestra región, promueve unos productos que vale la pena consumir todo el año, pero más aún cuando se acercan estas fechas tan señaladas en las que queremos poner en la mesa y compartir con nuestros seres queridos los mejores productos del mundo.



2.- REVISTA AGRICULTURA, 15.12.2023. [Molt de Gust propone disfrutar de “un Nadal més valencià”](#)



**Agricultura**

Temàtiques - Cultivos - Tienda - Contacto

## Molt de Gust propone disfrutar de “un Nadal més valencià”

**ECONOMÍA** | 15/12/2023 | 11 minutos en leer

Molt de Gust, la marca colectiva de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana que promueve los productos de calidad diferenciada, ecológicos y referentes de proximidad de la región, promueve unos productos “que vale la pena consumir todo el año, pero más aún cuando se acercan estas fechas tan señaladas en las que queremos poner en la mesa y compartir con nuestros seres queridos los mejores productos del mundo”.

La marca propone apostar esta Navidad por los productos de proximidad, producidos en la Comunidad Valenciana y ofrecidos por los comercios locales. Como explicaba hace pocos días el presidente de la Comunitat Valenciana, Carlos Mazón, en la prela Navidad: “Ningún territorio tiene tantos productos navideños como la Comunitat Valenciana, entre los que destacan los mejores langostinos, el cava de Requena o la uva embolsada del Vinalopó”.

Mazón también habló de otros productos de esa territorio, como la miel de Ayuda, las almochetas de Almonacid Elche, alimentos únicos que seguramente formarán parte de cualquier menú navideño valenciano.

**Brinda con cava valenciano, la bebida de la felicidad**

Una buena opción para mandar los menús navideños es cualquiera de los vinos de las denominaciones de la Comunitat Valenciana. Los vinos de L'Alai-Reguera, Valencia, Alicante, vinos de Pago o de la IGP Castellón o los platos.

Como fin de fiesta, nada mejor que brindar con cava de Requena, el único cava del mundo producido en su región estrechada y connotaciones mediterráneas.



Editorial Agrícola @edit\_agricola · 18 dic.

[@moltdegust\\_cv](#) propone disfrutar de "un Nadal més valencià".

Los detalles en Revista #Agricultura [revistaagricultura.com/Noticias/Notic...](#)

**Feliz Navidad**

Tú y GVA Agricultura, Ganadería y Pesca

1 retweet, 1 like, 152 views

### 3.- VALENCIA FRUITS, 16.12.2023. [Un Nadal més valencià con productos de calidad diferenciada de la Comunitat Valenciana](#)



The screenshot shows the Valencia Fruits website. At the top, there is a navigation menu with links: HOME, AGRICOMERCIO, AGRICULTIVOS, AGRICULTURACIONES, FERIAS Y EVENTOS, EMPRESAS, and ÚLTIMO SEMAF. Below the navigation, there is a banner for CASI tomatecasi.online with the text 'Compra ahora las mejores de tomate y recibelas en 2'. The main article title is 'Un Nadal més valencià con productos de calidad diferenciada de la Comunitat Valenciana'. Below the title, there is a logo for ETYGRAF and a date '16/12/2023'. The article text starts with 'Molt de Gust promueve unos productos que vale la pena consumir todo el año, pero más aún cuando se acercan estas fechas tan señaladas'. There is a large image of oranges and cinnamon sticks. Below the image, there is a caption: 'Elige productos Molt de Gust para las celebraciones navideñas para que, entre todos, hagamos un nadal més valencià. / Molt de Gust'. The article continues with text about Valencia fruits and the Molt de Gust brand.

### Molt de Gust promueve unos productos que vale la pena consumir todo el año, pero más aún cuando se acercan estas fechas tan señaladas



Elige productos Molt de Gust para las celebraciones navideñas para que, entre todos, hagamos un nadal més valencià. / Molt de Gust

#### 4.- EL PERIÓDICO DE AQUÍ, 18.12.2023. [Un Nadal més Valencià con productos de calidad diferenciada de la Comunitat Valenciana](#)

EL PERIÓDICO  
**De aquí**



Edición Alicante Edición Castellón Edición Valencia Arte y Moda Comunitat Deportes F

Estás en: EPDA >>Gastronomía

GASTRONOMÍA

### Un Nadal més Valencià con productos de calidad diferenciada de la

0 Comentarios     

REDACCION - 18/12/2023



Deleitarnos con las deliciosas alcachofas de Benicarló, cargarnos de salud con los cítricos valencianos y la Granada Mollar de Elche, endulzarnos con los caquis y con el turrón de Xixona y Alicante, brindar con los vinos de las distintas denominaciones de origen de nuestra Comunitat o con los burbujeantes Cavas de Requena o deseamos toda la suerte del mundo con las uvas del Vinalopó. No hay mejor época del año que la Navidad para poner en valor los excepcionales productos de calidad diferenciada y ecológicos que orgullosamente promociona la marca Molt de Gust.

La Comunitat Valenciana presume de consumirse a lo largo del año, procediendo de productos valencianos. El saber hacer de agricultores

Elige productos Molt de Gust para las celebraciones navideñas para que, entre todos, hagamos un nadal més valencià.

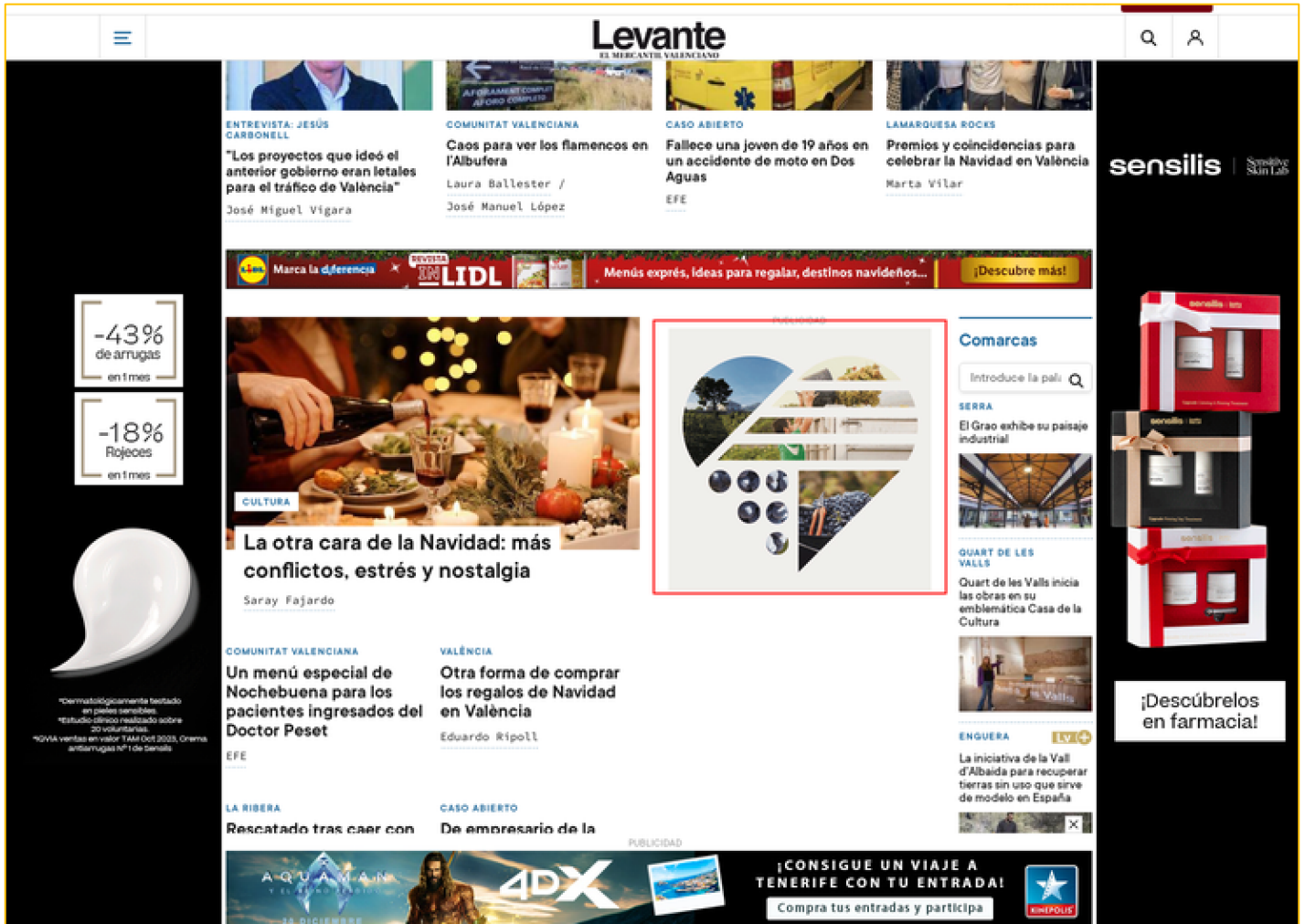
#### **MOLT DE GUST**

La marca colectiva de promoción agroalimentaria Molt de Gust impulsa el posicionamiento comercial y fomenta el consumo de las 23 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) y Vinos de Pago, incluyendo también a los referentes de proximidad y a la agricultura ecológica certificada por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana).

Sello de excelencia de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca, Molt de Gust garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos, que permiten una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de las materias primas de la Comunitat Valenciana, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y vanguardia.

El distintivo Molt de Gust reconoce tanto la calidad, proximidad, temporada y sostenibilidad de los productos de la Comunitat Valenciana, como a los cocineros y chefs que, con sus elaboraciones, convierten a las figuras de calidad diferenciada y a la producción ecológica en protagonistas de sus recetas.

5.- LEVANTE-EMV, 16.12.2023 – 26.12.2023. [Banner display en la home con la temática Vinos y Cavas.](#)



The image shows a screenshot of the Levante website home page. At the top, the Levante logo is centered, with a search icon and a user profile icon on the right. Below the logo, there are four news snippets: 'ENTREVISTA: JESÚS CARBONELL', 'COMUNITAT VALENCIANA', 'CASO ABIERTO', and 'LAMARQUESA ROCKS'. A large banner for 'sensilis' is on the right side. The main content area features a large article titled 'La otra cara de la Navidad: más conflictos, estrés y nostalgia' with a sub-image of a person pouring wine. To the left of this article are two statistics: '-43% de arrugas en 1 mes' and '-18% Rojeces en 1 mes'. Below the main article are more news snippets: 'Un menú especial de Nochebuena para los pacientes ingresados del Doctor Peset', 'Otra forma de comprar los regalos de Navidad en Valencia', and 'Rescatado tras caer con De empresario de la'. At the bottom, there is a large advertisement for 'AQUAMAN' and '4DX' with the text '¡CONSIGUE UN VIAJE A TENERIFE CON TU ENTRADA!' and 'Compra tus entradas y participa'. On the far right, there is a vertical stack of 'sensilis' product boxes with the text '¡Descúbrelos en farmacia!'.

6.- LEVANTE-EMV, 22.12.2023. [Faldón formato 2x5 en la edición general de Levante-EMV.](#)

URBAN|13



## Proava presenta una campaña sobre el Celler

La Asociación de Productos Agroalimentarios de Calidad de la Comunidad Valenciana (PROAVA) ha puesto en marcha una campaña que tendrá como eje al espacio de producción vitivinícola más antiguo de la ciudad, El Celler del siglo XIII que actualmente la entidad gestiona para el uso y disfrute de los visitantes. 'El

Celler es otra historia' reúne una serie de propuestas que pasan por la generación de espacios para «wineworking» en los que se ofrece el Celler como lugar de encuentro para pequeñas y medianas empresas.

Además el organismo ha diseñado una serie de actividades como «Vinasté» (una fusión de

yoga y cata de vinos), 'Marcelino, carne y vino' para el maridaje de carnes maduras con tintos de fuerte personalidad o 'hazte viganero' para la actividad que combina maridaje vegano con vinos veganos.

El programa de actividades también incluye iniciativas como 'ocho vinos, ocho siglos' en la que se probarán ocho vinos realizados con diversos tipos de elaboración que recorrerán el modo de trabajar de los viticultores a lo largo de los años y 'Dando la nota' en la que se propone disfrutar de música en directo mientras se degusta una copa de vino. Más información y fechas disponibles en [proava.org](#).

# UNIÓN DE VINOS DE PAGO CERTIFICADOS

dos décadas.

Aunque el embrión se gestó en Madrid a finales de 2019, ha sido a principios de diciembre de este año cuando se ha presentado de manera oficial la Unión de Vinos de Pago Certificado, un colectivo que arranca su andadura con catorce de las veinte bodegas de toda España que en la actualidad cuentan con el sello oficial de 'Vino de Pago'. El listado de bodegas asociadas incluye a sellos de reconocido prestigio como Pago Arinzano, Pago Aylés, Pago de los Balagueses, Pago Campo de la Guardia, Pago Chozas Carrascal, Pago Dehesa Peñalba, Pago Casa del Blanco, Pago Bolandín (Pago de Cirsus), Pago Guisoso, Pago de la Jaraba, Pago Prado de Irache, Pago de Otazu, Pago Vera de Estenas y Pago del Vicario. Todos los pagos se localizan cinco de las comunidades autónomas con mayor tradición vitivinícola: Castilla-León, Aragón, Comunitat Valenciana, Castilla La Mancha y Navarra.

La representación valenciana en la nueva Unión de Vinos de Pago Certificados incluye a tres pagos, los de Vera de Estenas, Chozas Carrascal y Pago de Los Balagueses. El primero es el proyecto vitivinícola de la familia Martínez-Roda, quienes desde hace tres generaciones elaboran vinos en la centenaria Casa Don Ángel. Entre los vinos que elaboran con el sello Vino de Pago se encuentran, entre



Foto de familia de los miembros de la Unión de Vinos de Pago. URBAN

otros, el blanco Viña Lidón y el tinto Martínez Bermell.

Por su parte, Chozas Carrascal es un idílico paraje vitícola propiedad de la familia López Peidro que elabora con el sello de Pago los vinos Las Tres, Las Cuatro, Las Ocho y el Cabernet Familiar; mientras que Pago de los Balagueses es el nombre de uno de los parajes que componen Bodegas y Viñedos Vegalfaro, dirigida por el enólogo Rodolfo Valiente. De este pago nacen etiquetas como Pago de los Balagueses (sello que incluye un blanco de Chardonnay y dos tintos monovarietales de Garnacha Tintorera y Syrah), Pasamonte y Los Altos.

La recién creada Unión de Vinos de Pago Certificados nace con el propósito de dar a conocer el significado real del término 'Vino de Pago' y diferenciarse así del resto de denominaciones de origen. El colectivo pretende también desarrollar también labores de investigación, promoción, coordinación e interlocución con entidades de referencia vinculadas al sector. En definitiva, esta nueva 'familia' de bodegas quiere acercar el conocimiento de los Pagos a los consumidores; sus valores, características diferenciales y forma de elaboración. De esta manera, se trabajará para conseguir, no solo el reconocimiento de las autoridades competentes, sino también el del gran público.

## Utiel-Requena selecciona al Enterizo rosado

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha seleccionado al Enterizo Bobal Rosado de Coviñas como uno de los vinos que representará a la Denominación de Origen en todos los actos promocionales que desarrollará durante los próximos meses, tales como ferias, eventos, presentaciones de producto, catas públicas o degustaciones para profesionales.

Un concurso mediante cata ciega realizado por el comité de cata del Consejo Regulador la DOP Utiel-Requena valoró las cualidades de tres categorías de vino: Blanco Utiel-Requena, Rosado de Bobal Utiel-Requena y Espumoso Utiel-Requena. De entre los rosados probados, el Enterizo Bobal Rosado de Coviñas ha sido el mejor puntuado en su categoría de Rosado Bobal. Se trata de un monovarietal 100% Bobal, de color rosa intenso con reflejos violáceos, cuyo aroma recuerda a chicle y gominola de nata-fresa.

Fresco, frutal y equilibrado con paso suave a la vez que persistente pertenece a la gama Enterizo, buque insignia de la bodega, al ser uno de los primeros vinos embotellados de esta región vitivinícola. Este rosado de Bobal, varietal por excelencia de la zona, destaca por su frescura y es muy apreciado en Requena donde ya recibió, en agosto de este mismo año, la medalla de oro en la feria Ferevin, que se celebra anualmente en conmemoración a la vendimia.

## Molt de Gust, corazón mediterráneo

La Comunitat Valenciana tiene una gastronomía anclada en la tierra y en la diversidad de nuestra agricultura. Arraigada a un territorio que es la despensa de Europa y que ofrece productos de calidad, origen, proximidad y temporada doce meses al año.



## 7.- DIARIO SIGLO XXI, 31.12.2023. [Lienzo recibe la máxima distinción de Molt de Gust](#)

Wajaja y Jugencia | Tienda Siglo XXI | Grupo Siglo XXI

# SIGLO XXI

Diano digital independiente, plural y abierto

19º ANIVERSARIO  
Fundado en noviembre de 2003

OPTIMIZADO POR Google

Opinión | España | Mundo | Economía | Deportes | Cultura | Sociedad | Ciencia

Negocios Etiquetas

## Lienzo recibe la máxima distinción de Molt de Gust

 **Emprendedores de Hoy**  
Domingo, 31 de diciembre de 2023, 19:41 h (CET)



**El restaurante Lienzo de Valencia ha recibido el máximo reconocimiento de Molt de Gust por su labor de difusión de los productos agroalimentarios de calidad de la Comunidad Valenciana, siendo el único restaurante con Estrella MICHELIN de Valencia que ha recibido el distintivo con tres corazones.**

Para conseguir esta certificación Lienzo ha demostrado mediante facturas de compras de productos de Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P) y de agricultura ecológica certificada por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana), su compromiso con la sostenibilidad y la creación de una cocina respetuosa con el medio ambiente y de calidad para sus clientes.

No es el único punto a destacar de sostenibilidad del restaurante Valenciano, su chef María José Martínez se subirá el próximo mes de enero al escenario del congreso gastronómico referente del mundo, Madrid Fusión, seleccionada por el jurado del Premio Sostenibilidad Aquanaria Madrid Fusión 2024 como uno de los tres cocineros más sostenibles del país. Los miembros del jurado que ha

### Lo más leído

- 1 ¿Qué caminos emprenderá el marketing digital en 2024?
- 2 Estas serán las 12 profesiones más buscadas y las 12 más cotizadas de 2024
- 3 Grupo Palacios inicia la producción de energía fotovoltaica en su planta de tortillas en Segovia
- 4 La dama vestida de negro
- 5 Productos Farmasi, todo lo que debes saber

### Noticias relacionadas

#### Éxodo Peregrinaciones ofrece una peregrinación estrella Santuarios Marianos

Como vínculo entre los católicos y la santa madre, Éxodo Peregrinaciones es una entidad tour operadora de carácter internacional que se dedica especialmente al turismo religioso, reconocida principalmente por su peregrinación estrella a Santuarios Marianos. Peregrinación a Santuarios Marianos durante el 2024. Éxodo Peregrinaciones ya ha anunciado las próximas salidas a los Santuarios Marianos más destacados de España, Francia y Portugal durante el 2024, ofreciendo recorridos completos por los puntos más emblemáticos de la historia católica en Europa en los que la Virgen María ha sido la protagonista.

#### Wachatbot ofrece funcionalidades a medida para los negocios con la API WhatsApp

Además, su soporte técnico integral disponible las 24 horas, los 365 días del año es, sin lugar a dudas, uno de sus grandes diferenciales en relación con aplicaciones similares. En definitiva, al adoptar la API WhatsApp de Wachatbot, las empresas no solo optimizan sus procesos de comunicación, sino que también obtienen una ventaja competitiva al ofrecer respuestas rápidas y personalizadas a sus clientes.


#### Optimizar la captación clientes con una

## 8.- MURCIA.COM, 31.12.2023. [Lienzo recibe la máxima distinción de Molt de Gust](#)

### Lienzo recibe la máxima distinción de Molt de Gust

Fuente: Agencias



 Comentar



El restaurante Lienzo de Valencia ha recibido el máximo reconocimiento de Molt de Gust por su labor de difusión de los productos agroalimentarios de calidad de la Comunidad Valenciana, siendo el único restaurante con Estrella MICHELIN de Valencia que ha recibido el distintivo con tres corazones.

Para conseguir esta certificación Lienzo ha demostrado mediante facturas de compras de productos de Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) y de agricultura ecológica certificada por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana), su compromiso con la sostenibilidad y la creación de una cocina respetuosa con el medio ambiente y de calidad para sus clientes.

No es el único punto a destacar de sostenibilidad del restaurante Valenciano, su chef María José Martínez se subirá el próximo mes de enero al escenario del congreso gastronómico referente del mundo, Madrid Fusión, seleccionada por el jurado del Premio Sostenibilidad Aquanaria Madrid Fusión 2024 como uno de los tres cocineros más sostenibles del país. Los miembros del jurado que ha seleccionado a los cocineros en esta IV edición han sido el chef Jesús Sánchez (Rte. Cenador de Amós – Villaverde de los Pontones) con tres Estrellas Michelin y una Estrella verde, los chefs Sergio y Javier Torres (Rte. Cocina Hermanos Torres – Barcelona), que poseen igualmente tres Estrellas Michelin y una Estrella verde. Representando la exigencia y certificación en el ámbito de la sostenibilidad, Verónica Sanz Izquierdo (responsable de sostenibilidad y ASG en la división de Certificación de Oca Global); y poniendo cara a la protección medioambiental, Luis Laria (fundador y presidente de la Coordinadora para el Estudio de las Especies Marinas CEPESMA) y Alfredo López (biólogo de la Coordinadora para el Estudio de Mamíferos Marinos CEMMA).