

Celebrada la I edición de las Distinciones ‘Sabor Granada’

Los reconocimientos a Frutas Los Cursos, La Cantina de Diego, San Sebastián S.C.A., Conde de Benalúa de las Villas, y FAECA, Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, se entregan en el marco del I Congreso Internacional de Gastronomía impulsado por la institución provincial

martes 11 de noviembre 2025



Foto de familia

La primera edición de las Distinciones ‘Sabor Granada’ reunió anoche en la Fundación CajaGranada a productores, profesionales de la hostelería y representantes del sector agroalimentario. Una cita organizada por la Diputación de Granada para premiar la excelencia, la innovación y la vinculación con la provincia a través de su marca ‘Sabor Granada’ a Frutas Los Cursos, La Cantina de Diego, San Sebastián S.C.A., Conde de Benalúa de las Villas, y FAECA, Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, por su destacada contribución al sector gastronómico, en el marco del I Congreso Internacional de Gastronomía, impulsado por la institución provincial.

La entrega de distinciones comenzó con la intervención de Antonio Díaz, diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, quien señaló que este congreso, ‘Enclave’, está situando a la provincia “en la vanguardia del debate gastronómico”.

Asimismo, expresó que la marca 'Sabor Granada' ha madurado "gracias a una visión clara y al compromiso inquebrantable de la Diputación", así ha logrado convertirse en lo que es hoy, "un símbolo de calidad, un motor de desarrollo rural y el estandarte agroalimentario de toda la provincia". Además, agradeció a quienes se alinean con la estrategia de la marca, mientras invierten en calidad y aplauden a quienes llevan el nombre de Granada con orgullo.

Entrega de premios

Carmen Lidia Reyes Ruiz, delegada territorial de Agricultura, Pesca y Agua de la Junta de Andalucía, hizo entrega del primer reconocimiento. La categoría 'Producto del Año Sabor Granada 2025' valoró la calidad y la singularidad de los productos elaborados en la provincia. El reconocimiento fue para Frutas Los Cursos de Almuñécar, por su Néctar de Chirimoya, un producto elaborado con pulpa fresca de esta fruta de la Costa Tropical.

En la categoría 'Establecimiento de Restauración del Año Sabor Granada 2025', el galardón fue para el Restaurante La Cantina de Diego. El reconocimiento destaca su apuesta por la sostenibilidad, el respeto a la naturaleza y el uso de productos de kilómetro cero. También se ha valorado su compromiso con la cocina tradicional y la cultura local. La distinción fue entregada por Gregorio García Domínguez, presidente de la Federación de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada.

La entrega de la categoría 'Establecimiento Hotelero / Otros Establecimientos Sabor Granada 2025' la hizo María Rosa Márquez Sánchez, directora y coordinadora de Instituciones de Andalucía de CaixaBank. El galardón fue para San Sebastián S.C.A. Conde de Benalúa de las Villas por su proyecto de fusión en el que producen un aceite de oliva virgen extra de alta calidad, además de haber creado el espacio gastronómico 'Ama Restaurante. La Cocina de Amarga y Pica'.

La 'Distinción Honorífica Sabor Granada 2025', última distinción de la gala, la entregó el diputado Antonio Díaz a FAECA, Cooperativas Agroalimentarias de Andalucía, en reconocimiento a su labor continuada de apoyo al sector agroalimentario granadino y su colaboración con la marca 'Sabor Granada' desde sus inicios.

La gala concluyó con una actuación musical a cargo de Ismael Rodríguez y Antonio Barajas, que puso el toque artístico a la velada.

Video Lse



