

Ron Montero, Hotel Palacio de Santa Paula, Restaurante Faralá y Mielería La Duquesa, premios Sabor Granada 2026

Los galardones reconocen la excelencia agroalimentaria, turística y gastronómica de la provincia y se entregan en el marco de 'Cocinando ENCLAVE 2026'

lunes 21 de septiembre 2026



El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, ha presidido el acto de entrega de las Distinciones Sabor Granada 2026, celebrado en el marco de 'Cocinando ENCLAVE 2026' en el Teatro CajaGranada, una jornada que reúne al sector agroalimentario, hostelero y gastronómico de la provincia y que mantiene vivo el espíritu del primer Congreso Gastronómico Internacional celebrado en Granada en 2025. En esta edición, las Distinciones Sabor Granada han reconocido a Ron Montero con la Distinción Honorífica, al Hotel Palacio de Santa Paula en la categoría de Establecimiento Hotelero, al Restaurante Faralá como Establecimiento de Restauración del Año y a Mielería La Duquesa con el premio al Producto del Año. Junto a estos cuatro galardones, se han entregado también los Distintivos Premium Sabor Granada 2026 a ocho empresas y entidades vinculadas al sector agroalimentario y hostelero de la provincia.

Díaz, que ha estado acompañado por la delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en Granada, Carmen Lidia Reyes, el presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, José Manuel Gaztelu, y el presidente de la Federación

Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, Gregorio García, ha destacado que “en la presente edición de las Distinciones Sabor Granada debemos subrayar el esfuerzo del tejido productivo de nuestra provincia y su firme compromiso con la identidad local, reconociendo el trabajo de referentes en las diferentes categorías. Cada uno de ellos es emblema del orgullo que sentimos por nuestra provincia”.

Por su parte, la delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Lidia Reyes, ha asegurado que “la alta cocina empieza mucho antes de los fogones, empieza en el campo, en las explotaciones agrarias, en las almazaras, en las bodegas, en las colmenas, en las ganaderías y en cada una de las manos que trabajan día a día para obtener la mejor materia prima, detrás de cada gran plato hay un gran producto y detrás de cada gran producto hay agricultores, ganaderos y pescadores comprometidos con la calidad, la sostenibilidad y la excelencia”.

Reyes ha resaltado que desde la Consejería “trabajamos para garantizar esa excelencia, velando por el cumplimiento de las normas de calidad y seguridad alimentaria mediante la labor inspectora y de control y apoyando al sector, cuidándolo y acompañándolo en su desarrollo”. En concreto, se ha referido a las ayudas destinadas a las Denominaciones de Origen y a las Indicaciones Geográficas Protegidas y también a la promoción “de nuestros alimentos bajo una marca que es ya sinónimo de calidad, prestigio y confianza: Gusto del Sur”.

“Pocos territorios pueden presumir de una concentración tan extraordinaria de productos reconocidos por sus cualidades, su origen y su vinculación con la tierra y Granada es también una potencia agroalimentaria moderna, competitiva e innovadora, nuestra agricultura intensiva hortofrutícola de la Costa Tropical exporta hoy más que nunca a los mercados más exigentes del mundo y lo hace cumpliendo elevados estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad alimentaria, afrontando importantes retos en materia de costes laborales, exigencias normativas y competencia internacional”, ha recalcado.

Reyes ha concluido con un mensaje de reconocimiento y gratitud a los agricultores, ganaderos, industrias agroalimentarias, cooperativas y consejos reguladores, “gracias por vuestro trabajo, vuestro compromiso y vuestra capacidad para convertir el patrimonio natural de Granada en alimentos de excelencia que nos representan en todo el mundo”.

El presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, José Manuel Gaztelu, ha destacado que “Granada es una de las ciudades referentes de la gastronomía andaluza y cada día está más en forma, sobre todo porque las instituciones están apoyando abiertamente la gastronomía granadina y todo lo que conlleva el mundo de la gastronomía y la hostelería, un sector que genera multitud de puestos de trabajo y una inversión importantísima”.

Gaztelu ha puesto también en valor la consolidación de ENCLAVE, “un proyecto que se está convirtiendo en una referencia no solamente andaluza, sino también española e internacional”. El presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo ha reiterado su compromiso con

Granada, una ciudad cuya gastronomía “merece la pena” y que, a su juicio, “está pudiendo situarse como un lugar de referencia en todas partes”.

El presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, Gregorio García, ha valorado “la celebración, por segundo año consecutivo, de este gran evento que impulsa Sabor Granada y la Diputación, con el compromiso y el empeño del diputado para que esta iniciativa salga adelante”. En este sentido, ha señalado que “desde el sector de la hostelería tenemos que agradecer esta iniciativa, porque venimos de un verano intenso y creo que no podemos empezar mejor esta nueva temporada”.

García ha subrayado además la importancia de vincular la gastronomía con el producto local y apoyar a los productores granadinos. “Vamos a hacer un recorrido por las siete comarcas y tenemos que unir la gastronomía al producto, apoyar a los productores e integrarnos en ese producto, creernos que Granada es lo mejor y defenderlo, porque tenemos unos productos maravillosos y tenemos que seguir poniéndolos en valor”, ha afirmado.

Premios Sabor Granada 2026

La Distinción Honorífica de 2026 rinde homenaje a Ron Montero, una de las grandes señas de identidad de la Costa Tropical. Fundada en Motril en 1963, la firma recibe este reconocimiento por su contribución a la conservación de la tradición vinculada a la caña de azúcar y por haber convertido este legado en una marca con proyección nacional e internacional. Bajo la dirección de María Elena Targa, la bodega ha sabido combinar la tradición familiar con la innovación y el desarrollo de nuevas experiencias vinculadas al turismo, contribuyendo a proyectar la identidad de Granada más allá de sus fronteras.

En la categoría de Establecimiento Hotelero, el reconocimiento recae en el Hotel Palacio de Santa Paula por su compromiso con la excelencia turística y su contribución a la promoción de Granada como destino. El establecimiento integra en un mismo espacio el antiguo convento de Santa Paula, del siglo XVI, y una casa morisca del siglo XII, combinando el valor del patrimonio histórico con una oferta hotelera basada en los más altos estándares de confort y servicio. Su apuesta por la gastronomía y por la puesta en valor del patrimonio granadino completa una propuesta estrechamente vinculada a la identidad de la provincia.

La distinción al Establecimiento de Restauración del Año reconoce al Restaurante Faralá, situado a los pies de la Alhambra y distinguido con una Estrella Michelin. El establecimiento, dirigido por la chef Cristina Jiménez, ha sido reconocido por su capacidad para reinterpretar el recetario tradicional granadino desde una perspectiva contemporánea, trasladando la riqueza de la gastronomía y la cultura andaluza a una propuesta de alta cocina con proyección internacional.

Por su parte, Mielería La Duquesa recibe el premio al Producto del Año por su miel de aguacate, recientemente reconocida en el certamen Miel de Andalucía. El producto representa la singularidad de la producción agroalimentaria granadina y la capacidad del sector para poner en

valor los recursos y cultivos propios de la provincia, combinando tradición apícola, sostenibilidad y arraigo al territorio.

Junto a estos cuatro premios principales, durante la ceremonia se han entregado los Distintivos Premium Sabor Granada 2026 a ocho empresas y entidades que representan el compromiso con la marca provincial y con la promoción de los productos y servicios granadinos. Esta modalidad permite a las empresas agroalimentarias y hosteleras de la provincia presentar su candidatura a un reconocimiento que permanece abierto de forma continuada a lo largo del año.

Los ocho reconocimientos han correspondido a Aceite Arkilakis, el Consejo Regulador de la DOP Montes de Granada, Restaurante Quejío de Gomérez, Bodegas Al Zagal, Almazara Quaryat Dillar, Aceite Maquila, Restaurante La Cantina de Diego y Los Fresnos S.C.A.

La entrega de las Distinciones Sabor Granada 2026 se ha celebrado en el marco de 'Cocinando ENCLAVE 2026', una jornada de encuentro para el sector agroalimentario, gastronómico y hostelero de la provincia que da continuidad al espíritu del primer Congreso Gastronómico Internacional celebrado en Granada en 2025. El encuentro sirve además como punto de conexión y preparación hacia la próxima edición bienal de ENCLAVE, prevista para 2027, consolidando este espacio como una cita de referencia para la promoción del talento, los productos y la gastronomía de Granada.