

10.06.2025

BASQUE CULINARY CENTER

# IMPULSO AGRO

RECONOCIMIENTOS  
2025

# INTRODUCCIÓN

Impulso Agro es una iniciativa conjunta de AgroBank y Basque Culinary Center que tiene como objetivo dar visibilidad a jóvenes del sector agroalimentario español que, a través de su trabajo y sus proyectos, están transformando el sector.

Cada dos años, Impulso Agro seleccionará y recopilará 40 perfiles de profesionales menores de 40 años cuyos proyectos estén marcando una diferencia en el ámbito agroalimentario. Estos perfiles serán protagonistas de un encuentro que servirá como espacio de inspiración, aprendizaje y networking.

Desde AgroBank y Basque Culinary Center creemos firmemente que las nuevas generaciones tienen —y tendrán— un papel fundamental en la transformación de los sectores agroalimentario y gastronómico. Por ello, hemos creado la comunidad Impulso Agro.

## CRITERIOS DE SELECCIÓN

- ① No superar los 40 años.
- ② Contar con un proyecto transformador que contribuya al futuro y a la mejora del sector agroalimentario (basados en los retos de futuro del sector).
- ③ Trabajar en proyectos que impliquen producción, elaboración, fabricación, distribución, comercialización de productos agroalimentarios (cadena de valor).

# AGROBANK

Desde AgroBank creemos firmemente que el sector agroalimentario desempeña un papel fundamental y esencial en nuestra sociedad, ya que no solo es la base para la sostenibilidad del mundo rural, sino que también constituye un pilar estratégico para el desarrollo económico, social y medioambiental de nuestro país. Este sector, que abarca desde la producción agrícola hasta la transformación y distribución de alimentos, es clave para garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar de las comunidades.

Entendemos que, para asegurar un futuro sólido y próspero para el sector agroalimentario, es imprescindible apostar decididamente por la visibilización y el apoyo a una nueva generación de profesionales. Estos jóvenes están impulsando una revitalización necesaria, modernizando prácticas tradicionales y aportando innovación que contribuye a hacer el sector más competitivo, sostenible y atractivo. Además, su trabajo no solo crea empleo y riqueza, sino que también fomenta la cultura rural y fortalece el tejido social de las zonas rurales, asegurando que las generaciones venideras dispongan de alimentos de calidad y saludables.

Consciente de esta realidad y de la importancia de apoyar a quienes representan el futuro, AgroBank se compromete activamente a respaldar a estos jóvenes profesionales y emprendedores, proporcionándoles las herramientas y recursos necesarios para que puedan desarrollar todo su potencial y llevar adelante la transformación que nuestro sector requiere. Es por todo esto, que nos sentimos especialmente orgullosos de poner en marcha este fantástico proyecto en colaboración con un referente en la formación y apoyo a las nuevas generaciones, como es Basque Culinary Center.

Juntos, AgroBank y Basque Culinary Center trabajan para construir un futuro sostenible, innovador y próspero para el sector agroalimentario, un futuro donde las nuevas generaciones tengan un papel protagonista y puedan contribuir decisivamente a la construcción de una sociedad más justa, dinámica y respetuosa con el medio ambiente.

# BASQUE CULINARY CENTER

El talento joven constituye una de las piedras angulares de la actividad de Basque Culinary Center. Nuestra misión se fundamenta en identificar, apoyar, desarrollar y visibilizar el trabajo y los proyectos de las nuevas generaciones, que están afrontando los retos presentes y futuros del sector.

Desde nuestra visión Gastronomía 360°, que abarca toda la cadena de valor, incorporamos de la mano de AgroBank este nuevo proyecto: Impulso Agro, focalizado específicamente en el talento del sector agroalimentario.

Creemos firmemente que el papel de los y las jóvenes va a suponer un verdadero estímulo para la transformación del sector. Por ello, a través de esta y otras iniciativas como 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía, hemos adquirido el compromiso de impulsar, visibilizar y dar voz a su trabajo y sus proyectos.

La iniciativa Impulso Agro ha permitido que Basque Culinary Center y AgroBank creamos esta selección de 40 jóvenes menores de 40 años cuyos proyectos están revolucionando el sector agroalimentario y representan toda su cadena de valor. Es una muestra extraordinaria de la pasión, el compromiso y el gran talento de las nuevas generaciones.

Para nosotros es un enorme orgullo presentar esta nueva iniciativa bienal que surge de la colaboración con AgroBank y que nos permite seguir identificando y dando visibilidad a nuevos talentos que están liderando la transformación del sector agroalimentario.

# ÍNDICE

5	Cambios en hábitos de consumo.
8	Emprendimiento y profesionalización del sector.
12	Innovación e investigación.
14	Producto y gastronomía.
17	Relevo generacional.
21	Sostenibilidad social, económica y ambiental.
26	Transformación digital.
29	Conclusiones.

# Cambios en hábitos de consumo.

The background of the page is a solid dark brown color. Overlaid on this are several large, flowing, wavy shapes in a light beige or cream color. These shapes are layered, creating a sense of depth and movement, resembling stylized waves or organic forms. The overall aesthetic is clean and modern.

BEATRIZ MORO  
CARLA CENTELLES  
MAYTE MARÍN



## BEATRIZ MORO (40 años)

Castilla y León

### BODEGA MATARROMERA

Licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas, ha estado muy vinculada a la empresa familiar, Bodegas Matarromera. Inquieta e innovadora, Beatriz también se muestra muy sensibilizada con el bienestar mental, físico y emocional. Por todo ello, en 2023 creó la Bodega Win Sin Alcohol, con vinos 0% o de baja graduación que están muy en línea con algunas tendencias de consumo más actuales. También es consejera de Bodegas Familiares Matarromera.



## CARLA CENTELLES (30 años)

Comunidad Valenciana

### TERRENAE

Periodista y divulgadora de Vall D'Alba (Castellón). Además de divulgar la gastronomía, el consumo consciente y los productos de cercanía, se ha lanzado a poner en marcha junto con su madre un proyecto más personal de gastronomía sostenible, denominado Terrenae, con el que pretende vincular a productores con consumidores en su zona de Castellón.



## MAYTE MARÍN (32 años)

Región de Murcia

### BRAVA DRINKS

Licenciada en Periodismo y con un MBA, la trayectoria profesional de Mayte Marín cuenta con una destacada experiencia en Alemania, donde se vinculó al marketing online y a la alimentación. Tras la pandemia regresó a Murcia y fundó Brava Kombucha, un proyecto que ha recibido reconocimiento como el premio Joven Empresario en la categoría Startup de AJE Región de Murcia o el galardón a Citra como mejor Kombucha elaborada con lúpulo.

# Emprendimiento y profesionaliza- ción del sector.

ÁLVARO DÍEZ  
ÁNGEL MINAYA  
DANIEL MATEO  
INAXIO ARIN  
JUDITH NAVES  
PAULA PÉREZ  
ROBERTO MORATO





## ÁLVARO DÍEZ (33 años)

Comunidad de Madrid

### PISTAMAD

Formado en Derecho, dejó su trabajo en un despacho de abogados en Madrid y, en una localidad a 50 kilómetros de la ciudad, en Colmenar de Oreja, apostó por la plantación de pistachos en la zona y creó Pistachos de Madrid. Actualmente, esta empresa se dedica a estudiar la viabilidad de futuras explotaciones de pistacho, llevarlas a cabo y, también, a la comercialización de plantones y venta de suministros agrícolas destinados a este cultivo.



## ÁNGEL MINAYA (35 años)

Castilla-La Mancha

### AGROPTIMUM

Su escuela han sido el campo y sus abuelos en Villanueva de la Jara, Cuenca. Desde joven trabajó en negocios relacionados con la compraventa de cosechas hasta que en 2015 le empezaron a hablar del pistacho y empezó a interesarse por el cultivo. Viajó a California a conocer al mayor productor del mundo y actualmente, su empresa, Agroptimum (participada por otra de EEUU), es la principal productora de planta injertada de pistacho en Europa, uno de los cultivos que más ha crecido en España en los últimos años. En su labor, Agroptimum apuesta por el I+D+i, por la digitalización, los proyectos a medida y también por los proyectos "llave en mano", gestionando desde el diseño de las fincas hasta su ejecución.



## DANIEL MATEO (34 años)

Castilla y León

### GEXPOR SORIA SL

Estudió el Grado en Educación Primaria, pero desde 2014 trabaja en la explotación ganadera familiar centrada en la producción de porcino. Además de la ganadería, el atletismo es su otra pasión, en la que ha conseguido ser un reconocido corredor de maratón y atleta en las Olimpiadas de Tokio de 2020.



## INAXIO ARIN (26 años)

País Vasco

### BALERDIPEKO ERLEAK

Está al frente de Balerdipeko Erleak, junto a Mattin Jauregui, un proyecto de apicultura joven ubicado en las fincas del monte Balerdi que pretende hacer algo más que miel. Y así es, ya que además de miel, en el campo trabajan por recuperar la abeja negra autóctona del País Vasco y en su obrador por ofrecer nuevos productos e introducirlos en la gastronomía.



## JUDITH NAVES (32 años)

Principado de Asturias

### ASTURSABOR

Hija y nieta de cocineros, la larga experiencia familiar en la hostelería le llevó a dar un paso más y en 2022 decidió aprovechar las recetas de sus predecesores, utilizar como materia prima las carnes procedentes de las razas autóctonas asturianas y lanzar una línea de cárnicos en conserva llamada Astursabor. Judith también posee una explotación agraria donde cría y alimenta parte de los animales que posteriormente utiliza para realizar y cocinar sus conservas.



## PAULA PÉREZ (27 años)

Islas Canarias

### GRANJA LOS LIRIOS

Tras una temporada fuera de su Tenerife natal, volvió a La Palma y adquirió una granja de cabras en Puntallana; actualmente también produce quesos de calidad bajo la marca de "Los lirios". Paula apuesta por razas autóctonas como la cabra de la Raza Palmera y sus productos han recibido el reconocimiento en el concurso de quesos Agrocanarias.



## ROBERTO MORATO (31 años)

Castilla y León

### SORILLO MIEL ARTESANAL

Decidió quedarse en su pueblo, la localidad salmantina de Los Santos (Salamanca) y convertir su afición en su profesión. En 2020, junto a su pareja, creó "Sorillo Miel Artesanal", un negocio que comercializa online miel de diferentes tipos (desde las más clásicas como la de Mil flores, retama o encina, hasta nueces, con pistachos o trufa). También ofrecen la oportunidad de apadrinar una colmena o de ser apicultor por un día. La iniciativa fue galardonada por el Programa de Acción Social de Caixabank "Tierra de Oportunidades" que reconoce la labor de aquellos proyectos que asientan la población en el medio rural.

# Innovación e investigación.

ELENA FONTÁN  
IRACHE ECHEVERRÍA  
RAFAELA HERRERA





## ELENA FONTÁN (36 años)

Galicia

### ORIXE SALGADA

Licenciada en Oceanografía y con varios másteres, es una investigadora que ha querido emprender en proyectos propios como Mareira Bizi, un proyecto cuyo objetivo es transferir conocimiento sobre I+D+i en la sostenibilidad en el sector pesquero, asesorar en soluciones para mejorar los recursos naturales marinos y terrestres y llevar a cabo formación y divulgación científica en el sector pesquero. También es fundadora de la startup Orixe Salgado, un proyecto de economía circular a través de la revalorización de las algas.



## IRACHE ECHEVERRÍA (34 años)

Comunidad Foral de Navarra

### GANADERÍA Y PROFESORA DE LA UPNA

Ingeniera Agrónoma y Doctora en Biotecnología, siempre ha estado ligada a la explotación agrícola y ganadera familiar que inició su padre hace más de 30 años. Sus estudios le permitieron compaginar su actividad ganadera con la actividad investigadora en el CSIC y actualmente también es profesora de Producción Animal en la Universidad Pública de Navarra. Su objetivo ha sido y es mantener la explotación de ovino de leche, pero aplicando medidas para mejorar la sostenibilidad ambiental y económica. En 2024 ganó el "Premio A Mujer Profesional Autónoma" de CaixaBank en España.



## RAFAELA HERRERA (31 años)

Andalucía

### COVAP

Licenciada en Veterinaria y Máster en Medicina, Sanidad y Mejora Animal, Rafaela es responsable de I+D+i de producciones ganaderas en la cooperativa COVAP. Además, ha retomado la ganadería de ovino familiar, retomando la gestión sanitaria y reproductiva y la gestión técnico-económica de la granja. En 2023 fue reconocida por la Fundación Mujeres por su proyecto emprendedor del cultivo de forraje a través de la hidroponía para reducir el consumo de agua en la producción y mejorar la alimentación del ganado.

# Producto y gastronomía.



ALATZ BILBAO  
IRIS JORDÁN  
LUCÍA ABANDO  
LUCÍA FUENTES  
MARÍA VICTORIA MARTÍN



## ALATZ BILBAO (34 años)

País Vasco

### RESTAURANTE BAKEA

Alatz Bilbao es uno de los jóvenes talentos de la gastronomía vasca. Formado en la Escuela de Hostelería de Atxanda (Bilbao), fue jefe de partida en Mugaritz y de ahí ha pasado a abrir su propio restaurante en su localidad de origen, Mungia (Vizcaya), con el que no ha dejado de cosechar éxitos. Su pasado en la metalurgia forma parte de la personalidad de Bakea, para el que produce él mismo herramientas de cocina, además de vajilla y cubertería. Quedó entre los finalistas del Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2024 y en solo un año ya ha conseguido la recomendación de la Guía Michelin.



## IRIS JORDÁN (30 años)

Aragón

### RESTAURANTE ANSILS

"Mi proyecto de vida es el restaurante Ansils, donde desde 2023 soy copropietaria y jefa de cocina", define Iris Jordán, que tomó el relevo de su abuela en la cocina y su hermano Bruno el de su padre en la sala, de manera que representa así la tercera generación en este negocio hostelero. La caza, el huerto de temporada, las hierbas aromáticas y la recuperación de algunas técnicas en desuso toman el protagonismo en cada plato que le han llevado a ser campeona de Tapas en Madrid Fusión, recibir un Sol Repsol, una estrella Michelin y a ser una de las cocineras revelación en 2024.



## LUCÍA ABANDO (30 años)

País Vasco

### BODEGA LAS ORCAS

Ingeniera agrónoma con Máster en Ingeniería Agronómica, Viticultura y Enología y Máster en Enología Innovadora, es la sexta generación de una familia dedicada al viñedo y a la elaboración de vinos. Bodegas Las Orcas es un proyecto que lanzaron sus padres en 1994 al que Lucía se ha incorporado en 2022 con el objetivo de aportar ideas innovadoras al tiempo que respeta el conocimiento y la tradición familiar.





## LUCÍA FUENTES (33 años)

Andalucía

### 4 OJOS WINE

Decidió aparcar sus estudios de Biología y comenzar el Grado Superior en Vitivinicultura en el IES Santo Domingo en El Puerto de Santa María. Cuando terminó, junto a dos amigas puso en marcha la bodega 4 OjosWines (Vino de la Tierra de Cádiz) y empezó su etapa como sumiller en Aponiente. Fue uno de los seis jóvenes talentos del mundo del vino reconocidos en la primera edición del Premio Juli Soler al Talento y el Futuro del Vino (impulsado por Spanish Wine Academy de Bodegas Ramón Bilbao). En 2023 fue reconocida con el Prix du Sommelier otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía.



## MARÍA VICTORIA

## MARTÍN (31 años)

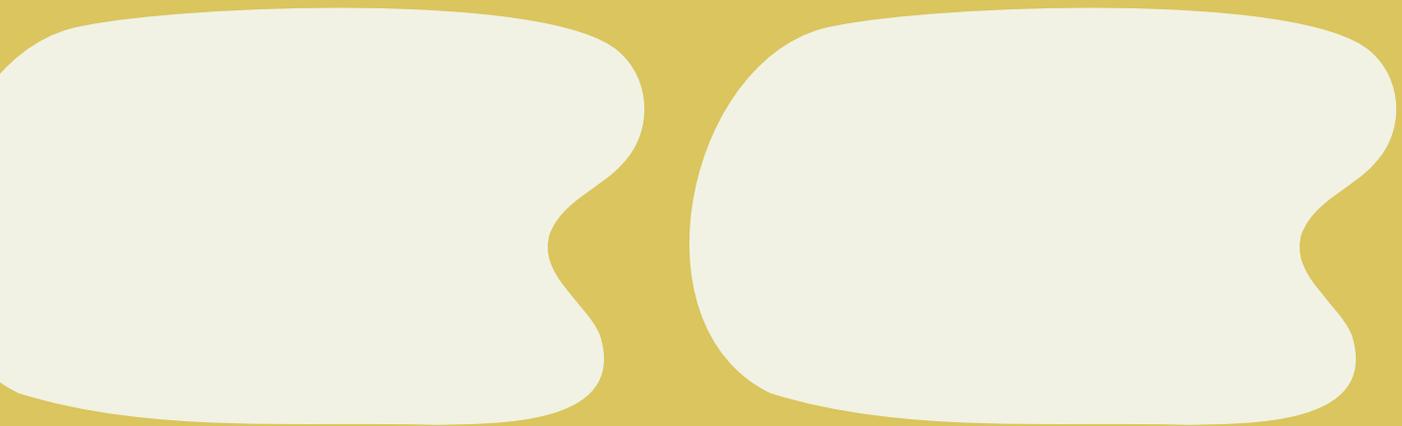
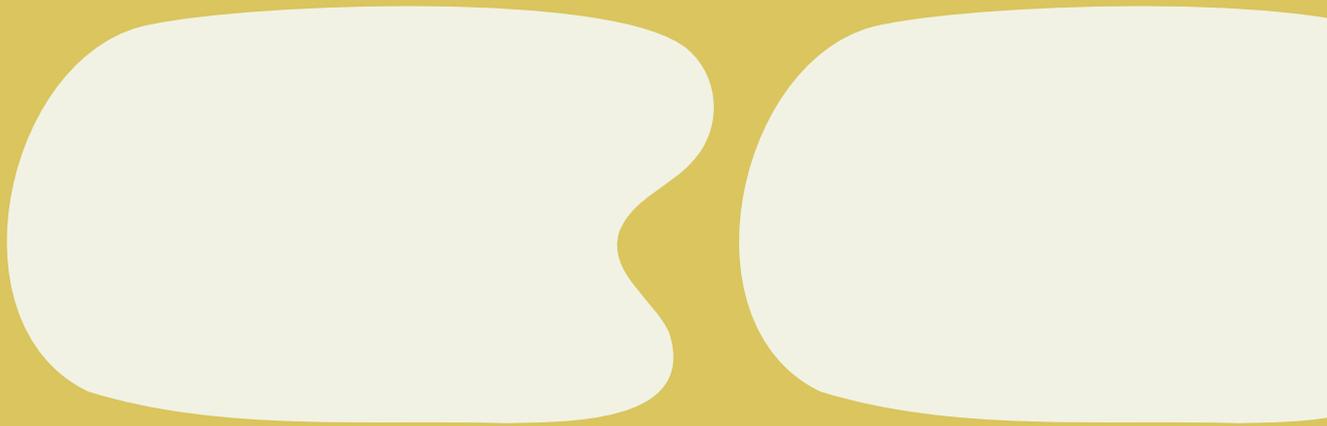
Andalucía

### PLUS BERRIE

Agricultora de Lepe y responsable comercial y de marketing del grupo Plus Berries, una empresa que nació tras la unión de seis empresas familiares especializadas en la producción de frutos rojos y frutas de hueso. En 2021 recibió junto a su compañera Isabel Martín el segundo premio a las Mujeres Innovadoras en Agricultura de la Diputación de Huelva.



# Relevo generacional.



ALMUDENA MENÉNDEZ  
ANDREA URZAIZ  
GUILLERMO ASÍN  
ION AREITIO  
JULIÁN LÓPEZ  
MARÍA GARCÍA  
MANUEL AIRES  
OLIVER MIRANDA



## ALMUDENA MENÉNDEZ (27 años)

Principado de Asturias

### IGP TERNERA ASTURIANA

Nacida en un pequeño pueblo llamado Villamor, situado en el Parque Natural de Somiedo, en Asturias, pertenece a una familia de trashumantes, por lo que "estamos seis meses con el ganado en las montañas somedanas y los otros seis en La Marina, es decir, la zona baja de Asturias". Para continuar con la granja familiar, Almudena se incorporó como joven agricultora en 2019, con el objetivo de seguir produciendo ternera asturiana que comercializa bajo el sello de la IGP.



## ANDREA URZAIZ (36 años)

Comunidad Foral de Navarra

### ACEITE DE ARTAJO

Ingeniera agrónoma especializada en Elaiotecnia y procesamiento de productos agrícolas y alimentarios, dirige el departamento comercial de la empresa familiar, Aceite Artajo, donde también es responsable de Calidad y Marketing. Aceite Artajo fue distinguida en 2024 como la mejor almazara ecológica del mundo en el ranking WBOO y sus aceites son todo un referente en el mundo de la gastronomía. Ubicada en Fontellas (Navarra), además de ofrecer una amplia gama de aceites de oliva que han sido multipremiados en diversos certámenes, también ofrecen experiencias oleoturísticas, como catas, visitas guiadas y eco-rutas.

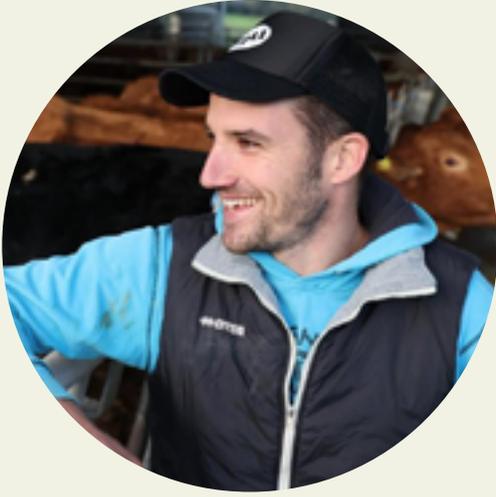


## GUILLERMO ASÍN (38 años)

Comunidad Foral de Navarra

### AGRICULTOR

Agricultor de Peralta, Navarra, se formó como técnico de explotaciones agropecuarias y gestiona la explotación familiar agraria desde hace casi 20 años. Está al día de las innovaciones y tecnologías que puede llevar a cabo en sus fincas para hacer su trabajo más rentable y sostenible. Difunde su día a día a través de redes sociales como su IG @agroblog86.



## ION AREITIO (33 años)

País Vasco

### GANADERÍA MUGARRIETA

Aunque la actividad pecuaria le viene de familia, se le conoció primero por ser campeón europeo de Bike Trial que por ser ganadero. Mugarrieta Ganadutegia es la explotación familiar que regentó su abuelo, heredó su madre y él compagina con su trabajo en el Golf de Hondarribia. En la granja, además de cuidar vacas de carne, crían terneros y bueyes, cuyos productos comercializan en establecimientos cercanos tanto a carnicerías como restaurantes.



## JULIÁN LÓPEZ (35 años)

Comunidad Valenciana

### BODEGAS CHOZAS CARRASCAL

Agrónomo por la Universidad Politécnica de Valencia es director técnico de la bodega familiar Chozas Carrascal, ubicada en Requena (Valencia). Allí elabora vino ecológico, vino de pago, pero también aceite de oliva y han puesto en marcha una línea de experiencias de visita a la bodega, y otra de spa, baños de vino y cosméticos procedentes de la uva. Julián también es el director técnico de Domaine de Montahuc, otra bodega de la familia que produce de vino dulce natural blanco ubicada en la región francesa de Languedoc-Roussillon. Junto a su hermana María José, son la segunda generación que se dedican a la producción, elaboración y comercialización de vinos y aceite de oliva.



## MARÍA GARCÍA (30 años)

Castilla La Mancha

### BODEGA MARÍA DE LA RECUEJA

Se llama María García, pero se le conoce más con el nombre de su propia bodega María de la Recueja. Tras estudiar Ingeniería Agrícola, cuando su padre se jubiló, decidió retomar las fincas familiares, producir sus propios vinos y crear su propia bodega en su pueblo de 230 habitantes, La Recueja, Albacete. Allí elabora sus propios vinos de forma artesanal, con producciones limitadas que oscilan entre las 300 y las 600 botellas por cada gama de vino. También ha puesto en marcha una línea de actividades enoturísticas, como visitas a su bodega, catas o celebración de reuniones. Está vinculada con la organización agraria UPA y ha recibido el premio Mujer Rural 2024 de Castilla-La Mancha.



## MANUEL AIRES (37 años)

Castilla y León

### PATATAS FLOYMA

Tercera generación de productores de patata en Encinas de Abajo (Salamanca), desde donde dirige el área comercial de Floyma. Además de patatas, en la explotación familiar de regadío también producen maíz, trigo, leguminosas. En 2024 la Revista Campo.es lo distinguió con un premio nacional de patata.



## OLIVER MIRANDA (32 años)

Islas Canarias

### PESCADOS OLIMAR

Ligado al mar y a la pesca desde pequeño, es la quinta generación de pescadores y creador de la empresa de pescado Oliver Miranda en Arguineguín, en Gran Canaria. Con 13 años comenzó a trabajar en un barco, consiguió la titulación de patrón costero polivalente y en 2017 adquirió su propio barco. En 2021 creó su propia empresa de almacenamiento y distribución de pescado y su siguiente objetivo es crear su propia comercializadora.

# Sostenibilidad social, económica y ambiental.



ALFONSO CHICO DE GUZMÁN  
ANA MARÍA CORREIDORA VAZQUEZ  
ANGEL BONEL  
ANTONI SEGUÍ VILLALONGA  
ELSA GARCÍA MARTÍN  
KIMIE HIRAI SCUBBET  
LAURA MARTÍNEZ  
MARCOS GARCÉS  
MARÍA MACEIRAS  
MINERVA PORTÉ



## ALFONSO CHICO DE GUZMÁN (36 años)

Región de Murcia

### LA JUNQUERA

Alfonso tiene formación en Administración y Dirección de Empresas realizada en Estados Unidos, y desde hace más de diez años trabaja en la finca La Junquera, una finca familiar de más de 1.100 hectáreas ubicada en Caravaca, Murcia. Allí cultiva cereales, almendros, pistachos, plantas aromáticas, hortalizas y más recientemente ha introducido algo de ganado vacuno. En su finca Alfonso lleva a cabo prácticas de agricultura regenerativa para mejorar el estado del suelo, el agua y la biodiversidad. La finca también cuenta con una academia, la "Regeneration Academy", un proyecto de formación en agricultura regenerativa que lidera su mujer. Actualmente, en la finca viven unas 14 personas fijas y cuenta con otros 14 estudiantes y visitantes.



## ANA MARÍA CORREDOIRA (33 años)

Galicia

### GANADOS A CERNADAS

Estudió Biología en Santiago de Compostela, y siempre demostró un importante apego a su lugar de origen, la aldea gallega Cernada, y a la explotación familiar de ganadería de leche. Tomó el relevo familiar en 2019 y posteriormente, junto con otra ganadera, creó una cooperativa de trabajo asociado, As Vacas de Ulloa, desde donde comercializa los productos ecológicos que produce, como el yogur y la leche.



## ÁNGEL BONEL (39 años)

Aragón

### VERA DE MONCAYO

Agrónomo, con un máster en Protección Vegetal Sostenible y un Programa de Alta Dirección en Empresas Agroalimentarias, Ángel Bonel gestiona junto a su hermano una explotación agraria de 180 hectáreas en Vera del Moncayo, Aragón. Su objetivo es producir con calidad, aplicando prácticas agrícolas sostenibles y nuevas tecnologías. En 2025 fue reconocido con el galardón "Productor Patata joven del año" de la Revista Campo.



## ANTONI SEGUÍ (30 años)

Islas Baleares

### SON JOVERT SAT

Joven agricultor y ganadero de Inca, Mallorca, desde muy joven se incorporó a la explotación familiar de padres, abuelos y bisabuelos. Produce alimentos ecológicos que transforman en su propia explotación agraria y los comercializa directamente con el objetivo de conseguir un mayor valor añadido.



## ELSA GARCÍA (39 años)

Castilla y León

### NEATHEA

Ingeniera de caminos, canales y puertos con un máster en Energías Renovables, dio un giro a su profesión a raíz de realizar un MBA internacional. En dicha formación desarrolló un proyecto en el que unió su visión empresarial con las razas de burra zamorano-leonesa y la tradición farmacéutica familiar, dando así luz a una línea de productos de belleza y de nutrición realizados a base de leche de burra. En Neathea se elabora de forma artesanal desde yogur y leche de burra en polvo a jabones, cremas y labiales, todo ello bajo el certificado de producto ecológico. Asimismo, su proyecto también colabora con el mantenimiento y cuidado de un ganado de burras zamorano-leonesa, una raza autóctona en peligro de extinción.



## KIMIE HIRAI (31 años)

Castilla La Mancha

### FINCA KIMIE

Llegó a España en 2010 desde su Bolivia natal y aunque su vocación era estudiar educación infantil, cuando falleció su padrastro se incorporó a la explotación agraria familiar en Valdepeñas (Ciudad Real). Allí trabaja y gestiona varias hectáreas de almendro y olivar y forma parte la Junta Rectora de Colival, la cooperativa que produce el aceite "Alma de Mujer", un oro verde hecho exclusivamente por el trabajo de féminas.



## LAURA MARTINEZ (33 años)

Comunidad de Madrid

### LA CAPERUZA

Veterinaria y ganadera, Laura posee un rebaño de cabras y desde hace poco tiempo también de terneras en Bustarviejo, al norte de Madrid. Junto a su socia producen quesos de leche de cabra, huevos, cabrito lechal y ternera que se comercializan bajo la marca de "La Caperuza". También organiza visitas para niños y mayores con el fin de divulgar la ganadería, el pastoreo y todo lo que conlleva esta actividad ganadera tan tradicional.



## MARCOS GARCÉS (38 años)

Aragón

### CRIANZAS CAMPOVIVO

Agricultor y cooperativista de Bañón, Teruel, cultiva cereales en ecológico y posee granjas de porcino. Tras graduarse en Sociología, decidió volver a la explotación familiar para ponerse al frente de ella. Marcos es uno de los jóvenes agricultores referentes en el sector agrario por su trabajo de divulgación en redes sociales (Instagram) y porque quincenalmente participa en "Radio Periférica", el espacio que "A vivir que son dos días" de la SER le dedica a conocer el sector primario. Está vinculado a la organización agraria COAG y a Cooperativas Agroalimentarias de España.



## MARÍA MACEIRAS (24 años)

Galicia

### PESCADORA

Es marinera y faena en la Ría de Muros y Noia, en Galicia. Antes de dedicarse al mar, estudió y trabajó como ayudante de personas en situación de dependencia. Pero la vida le puso el mar en su camino y se distingue del resto de pescadores en que comparte su día a día por redes sociales, con vídeos en los que explica y promueve prácticas de pesca sostenible. Fue Premio Nacional de Gastronomía Talento Joven Alimentos de España y Talento Joven de Gastronomía de Basque Culinary Center.



## MINERVA PORTE (32 años)

Cataluña

### NEW PASTURE DESIGN

Hija y nieta de pastores se ha formado en la escuela agraria de Tárrega y su proyecto, [newpasturedesign.com](http://newpasturedesign.com), se centra en recuperar el valor del ganado ovino y de uno de sus productos más tradicionales: la lana. Minerva comercializa por encargo una colección de menaje (fundas de botella, manteles individuales, posavasos, paneras, jarrones y lámparas) realizadas 100% a base de lana.

# Transformación digital.



ELIO LOPEZ  
JOSÉ FRANCISCO  
DÍAZ LAOO  
PILAR PASCUAL  
TOMÁS ALBALADEJO



## ELIO LOPEZ (31 años)

Galicia

### INNOGANDO

Veterinario, ganadero de vacuno de carne y empresario de Start up de Cospeito, Lugo. Junto a su socio ha diseñado un proyecto llamado Rumi, cuyo objetivo es poner una especie de smartwatch a cada vaca para mejorar la vida del ganadero, el bienestar animal y la rentabilidad de la granja.



## JOSÉ FRANCISCO DÍAS (27 años)

Andalucía

### AGRIFOODTEF

Ingeniero agrónomo y enólogo, posee dos másteres (uno en Ingeniería Agronómica y otro en Transformación Digital del sector Agroalimentario y Forestal). Ha trabajado como profesional autónomo en el asesoramiento de explotaciones agrícolas en Granada y desde 2024 forma parte AgrifoodTEF, el proyecto más grande en Europa enfocado a la aplicación de la Inteligencia Artificial y la robótica en todos los eslabones del sector agroalimentario.



## PILAR PASCUAL (22 años)

Castilla y León

### FINCA TELERETA

Estudiante de ingeniería agrícola y agricultora de pistachos de Parada de Rubiales, Salamanca, es conocida como @agripilar en redes sociales. En su cuenta de IG posee más de 46 K seguidores y más de 50 K en TikTok, donde difunde el día a día en el sector agrario. Además de sobre pistacho y campo, también difunde contenido sobre ganadería de vacuno de carne.



## TOMÁS ALBADALEJO (28 años)

Murcia

### ACOM - AGROCOMPONENTES

Formado en relaciones y negocios internacionales, es el responsable de desarrollo de negocio e internacionalización en Agrocomponentes, una empresa con más de tres décadas de historia especializada en sistemas de energía, ventilación o sombreado de invernaderos. Además, Agrocomponentes también lleva a cabo proyectos de automatización y monitoreo de cultivos protegidos, lo que le ha convertido en una marca de referencia para todos los cultivos que se producen en invernadero.



# CONCLUSIONES



El sector agroalimentario español desempeña un papel crucial en el desarrollo del país abordando retos y desafíos clave en la cadena de valor como son: **la innovación e investigación, la sostenibilidad, el cambio climático, la transformación digital, los cambios en los hábitos de consumo, el relevo generacional, la profesionalización del sector, la seguridad alimentaria, la mayor competencia en los mercados, el crecimiento de la población y la escasez de recursos.**

Cada uno de estos desafíos supone una oportunidad para la transformación y creación de un sector agroalimentario más dinámico que demanda **el papel de los jóvenes** para garantizar su evolución y afrontar los retos de futuro.

A pesar del peso de la tradición, el sector primario también destaca por las nuevas maneras de hacer las cosas, sin dejar de lado el conocimiento acumulado durante siglos y vinculado con la tierra y los cultivos, la cría de animales, la pesca, la elaboración de alimentos y bebidas, que se culmina con el deleite de la gastronomía. En todos esos eslabones **la calidad, el saber hacer y la sencillez, están unidos a trabajos marcados fuertemente por la vocación, el sacrificio y el apego a la naturaleza.**

**Impulso Agro** ha establecido siete categorías que reflejan diferentes aspectos de la cadena agroalimentaria: desde el relevo generacional o el emprendimiento en agricultura, ganadería, pesca o industria, pasando por la necesaria innovación e investigación, la demandada sostenibilidad en todos los ámbitos (económica, social y ambiental), los cambios de hábitos de consumo, la transformación digital propia del siglo XXI y la vinculación que siempre hay entre producto y gastronomía.

Los **40 candidatos seleccionados** en la primera edición de **Impulso Agro** son un reflejo de los proyectos que muchos jóvenes están llevando a cabo en el sector agroalimentario y en el medio rural con el objetivo de generar más valor a una necesidad humana: la alimentación.

Al igual que el oxígeno, alimentarse adecuadamente es imprescindible para una mejor calidad de vida, sin embargo, en las últimas décadas, la producción de alimentos ha sido tan segura y accesible que ha perdido su reconocimiento por parte de la sociedad.

La característica común que une a todos los candidatos que participan en **Impulso Agro** es su creencia en que la alimentación en sus diferentes aspectos (salud, sociabilidad, disfrute, tradición, historia,...) es fundamental y muchos de ellos consideran que **con su trabajo pueden mejorar la vida de otras personas.**

Impulso Agro es la respuesta de **Agrobank** y **Basque Culinary Center** a la necesidad de reconocimiento y visibilidad que demandan los jóvenes que han decidido **vincular su forma de vida a la producción de alimentos y al sistema alimentario.**

# ANÁLISIS DE L@S PARTICIPANTES

De los **40 candidatos seleccionados** en la primera edición de Impulso Agro 18 son hombres y 22 mujeres, siendo ellas más numerosas en las categorías de 'Nuevos hábitos de consumo', 'Producto y gastronomía', 'Sostenibilidad' e 'Innovación e investigación'. Los hombres son más numerosos en las categorías en 'Relevo generacional', 'Emprendimiento y profesionalización' y 'Transformación digital'.

La mayor **presencia femenina** evidencia la evolución de la mujer en las últimas décadas, poniéndose al frente de proyectos vinculados con el sector agroalimentario. Muchos de ellos se llevan a cabo en el medio rural, lo que evidencia que el sector agroalimentario se ha convertido en un referente para las mujeres que buscan oportunidades laborales en los pueblos cuando hace décadas fueron las primeras que emigraron a las ciudades.

Por categorías, la que cuenta con el 25% de los participantes es la de '**Sostenibilidad social, económica y ambiental**', lo que demuestra la gran preocupación de los jóvenes por esta faceta. Trabajar el campo con criterios de agricultura regenerativa, criar animales bajo sellos de producción ecológica, potenciar la economía circular convirtiendo residuos en subproductos, potenciar el consumo de alimentos de temporada o de proximidad son tendencias muy marcadas en las nuevas generaciones

que se dedican al sector agroalimentario. La siguiente categoría más numerosa es '**Relevo generacional**' (20%) y también evidencia lo que es una realidad y al mismo tiempo un reto: realidad porque ciertas explotaciones agrarias requieren una inversión tan grande de capital en tierra, maquinaria e infraestructuras, que o te llegan por herencia o es prácticamente imposible empezar de cero. Y también es un reto porque faltan jóvenes que se incorporen al sector agrario para cubrir las bajas de la mayoría de los agricultores, ganaderos y pescadores que se jubilarán en los próximos años y que rondan una edad media de 60.

Frente a ese relevo generacional, otra realidad que también se refleja en los participantes de Impulso Agro es el '**Emprendimiento y la profesionalización**' del sector agroalimentario, categoría que cuenta con el 17,50% de los participantes. El sector agroalimentario, al ser tan amplio y variado, ofrece infinidad de posibilidades de emprendimiento, y quien apuesta por él lo hace con la intención de mejorarlo, de aportar una visión profesional, actual, con nuevos enfoques y aprovechando las nuevas tecnologías.

Esas novedades se reflejan muy bien en la categoría de '**Transformación digital**', con el 10% de los participantes (los cuatro son hombres). La principal herramienta de trabajo de muchos profesionales del campo

y de la cadena alimentaria es el teléfono móvil (algo menos el ordenador) desde donde controlan tanto el riego de las fincas, la ubicación del ganado o su alimentación, como los procesos de una planta de transformación,... El internet de las cosas ha llegado hace tiempo al sector primario, facilitando y haciendo más cómodos procesos que antes eran más tediosos.

La '**Innovación y la investigación**' son otra constante en el sector agroalimentario y esta categoría cuenta con una representación del 7,50% de los participantes, (en este caso, todas mujeres). Al igual que ocurre con la digitalización, la innovación y la investigación son un gran apoyo para mejorar la actividad agroalimentaria, mejorando el cultivo de forrajes para animales, una mejor gestión del rebaño o la sostenibilidad de las producciones agrarias y pesqueras (que son algunas de las líneas en las que han trabajado las participantes).

Pero la innovación no sólo se da en los principales eslabones de la producción, la industria o la distribución de la cadena agroalimentaria, la sociedad siempre está en evolución y se van introduciendo modas y nuevos hábitos de consumo que son los que al mismo tiempo dan pie a recuperar alimentos, adquirirlos de otra manera o impulsar nuevas técnicas de cocina. Para recoger todos esos proyectos Impulso Agro cuenta con la categoría '**Nuevos hábitos**

**de consumo**' en la que están el 7,5% de los participantes que ejemplifican el auge de nuevas bebidas (como la kombucha o el vino sin alcohol) o las tendencias al consumo de proximidad que dejan más valor añadido en los territorios cercanos.

Por último, uno de los eslabones que se encuentra al final de la cadena agroalimentaria es la gastronomía, eslabón que al mismo tiempo está muy cercana al producto. Por eso la categoría '**Producto y gastronomía**', representada por el 12,50%, quiere reflejar la vinculación de agricultores, ganaderos y pescadores con los cocineros, la directa relación entre la calidad materia prima y el excelente resultado final de la que disfrutaban los más exigentes paladares.

La edad máxima para participar en Impulso Agro es de 40 años, cifra que se ha tomado como referencia porque es el límite actual para ser calificado como “joven agricultor”. Sin embargo hay quien desde muy temprano tiene clara su vocación por el sector agroalimentario y ese es el caso de Pilar Pascual, la más joven de la lista, muy conocida en redes sociales como @Agripilar y por ser una de las voces más populares en dar a conocer el trabajo que se realiza en el campo.

Respecto a la **representación regional**, los participantes de Impulso Agro proceden de casi todas las comunidades



autónomas de España, habiendo una mayor representatividad de regiones más extensas como Castilla y León (15%) o Andalucía (10%). Galicia también cuenta con el 10% de los participantes mientras que Aragón, Castilla La Mancha, Murcia, Navarra y País Vasco coinciden con el 10%. Asturias, Madrid, Islas Canarias y Comunidad Valenciana poseen el 5% de los participantes y el 2,50% Baleares y Cataluña.

En la mayoría de los casos, **la producción, elaboración, distribución y transformación de alimentos está vinculada a pequeños municipios y pueblos alejados de las urbes donde muchos jóvenes emigran buscando posibilidades de futuro.** Quienes apuestan por el sector primario normalmente optan por quedarse en los núcleos rurales, afectados por la despoblación, y desarrollar su vida allí, lo que conlleva afrontar retos diarios como el acceso a una educación, sanidad y conexiones de calidad. Frente a ello, sin duda gana el ritmo más pausado, la conexión con la naturaleza y los vínculos más estrechos con la comunidad rural, valores que cada día están más en alza que sin duda, marcan al sector agroalimentario.

# REPARTO PORCENTUAL SEGÚN PERFILES

## CATEGORÍAS

—Nuevos hábitos de consumo	7,50%
—Emprendimiento y profesionalización	17,50%
—Innovación e investigación	7,50%
—Producto y gastronomía	2,50%
—Relevo generacional	20%
—Sostenibilidad	25%
—Transformación digital	10%

## GÉNERO

—Hombres:	18 (45%)
—Mujeres:	22 (55%)

## ORIGEN GEOGRÁFICO (según la ubicación del negocio)

—Andalucía	10%
—Aragón	7,5%
—Asturias	5%
—Castilla-La Mancha	7,5%
—Castilla y León	15%
—Cataluña	2,5%
—Comunidad de Madrid	5%
—Comunidad Valenciana	5%
—Galicia	10%
—Islas Baleares	2,50%
—Islas Canarias	5%
—Murcia	7,50%
—Navarra	7,50%
—País Vasco	10%



# EN CINCO PUNTOS

- ① La categoría de sostenibilidad económica, social y ambiental es la que cuenta con mayor número de participantes, lo que refleja claramente la preocupación de los jóvenes por conseguir un sistema agroalimentario sostenible.
- ② El relevo generacional, vinculado a la incorporación de jóvenes al sector agroalimentario (una de las cuestiones que más preocupa en el campo) también tiene un importante peso en la lista con ocho participantes.
- ③ El sector agroalimentario es muy amplio y diverso y por ello ofrece multitud de oportunidades de emprendimiento y profesionalización, algo que se ve claramente en la primera edición de Impulso Agro con siete participantes en dicha categoría.
- ④ Entre los 40 seleccionados hay un mayor peso femenino que manifiesta que las mujeres, que hace décadas protagonizaron la emigración de los pueblos a las ciudades, hoy eligen realizarse en el medio rural, donde la actividad agroalimentaria tiene un mayor peso.
- ⑤ Castilla y León y Andalucía son las regiones autonómicas con más participantes, lo que está en sintonía con el peso del sector agroalimentario en sus economías regionales. También hay varios representantes de otros territorios como Navarra, Murcia, Castilla La Mancha o Galicia, en los que la producción de alimentos, la industria alimentaria y la gastronomía son una parte fundamental de la economía y de la sociedad.

10.06.2025

BASQUE CULINARY CENTER

# IMPULSO AGRO

RECONOCIMIENTOS  
2025



**AgroBank**