

LA FUNDACIÓN VICKY FOODS REFUERZA SU COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN EN LA V EDICIÓN DE SU PREMIO A LA INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD

- En esta nueva edición, se ha reconocido un proyecto centrado en el estudio de la fermentación natural con masa madre aplicada a ingredientes sostenibles, con potencial para mejorar el perfil nutricional y sensorial de productos de panificación.
- El acto de entrega se ha celebrado en la sede de la Fundación Vicky Foods en Villalonga (Valencia) y ha contado con la participación de Jordi Roca, chef pastelero de El Celler de Can Roca, como invitado destacado.
- El premio “Fundación Vicky Foods a la investigación en nutrición y salud”, dotado con 10.000 euros, reconoce el valor de la investigación y su aplicación en la mejora de materiales, productos y procesos de producción en el ámbito de la alimentación.

Valencia, 12 de febrero de 2026. La Fundación Vicky Foods y el Centro de Innovación en Nutrición y Salud (CINS) de Vicky Foods han celebrado la entrega del **V Premio Fundación Vicky Foods a la Investigación en Nutrición y Salud**, un reconocimiento con el que, desde hace cinco años, buscan poner en valor la investigación científica como motor de avance en nutrición, salud e innovación alimentaria. En esta edición, el galardón ha recaído en **Gemma Sanmartín Peris**, investigadora del **Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)**, por un proyecto centrado en el estudio de la **fermentación natural con masa madre aplicada a la harina de algarroba**, un ingrediente sostenible con potencial para mejorar el perfil nutricional, tecnológico y sensorial de productos de panificación.

Rafael Juan, CEO de Vicky Foods ha afirmado que: “Nuestra ambición es contribuir, desde la Fundación Vicky Foods, a poner en valor un aspecto clave para construir una sociedad más sostenible: la innovación a través de la investigación. Este premio es un reconocimiento a la labor de los investigadores que, con su talento, nos permiten avanzar hacia un futuro más innovador y sostenible”.

El acto de entrega, celebrado esta mañana en la **sede de la Fundación Vicky Foods**, en Villalonga (Valencia), ha contado con la asistencia de **Miguel Barrachina, conseller de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca** quien ha destacado que: “el futuro de la alimentación pasa por combinar tradición, innovación y conocimiento científico, y la Comunitat Valenciana tiene capacidad para liderarlo”; **Ernesto Fernández, director general de Industria y Cadena Agroalimentaria** y **Maribel Sáez, directora general de Comercio**. Además, al evento también han asistido representantes institucionales y del ámbito empresarial del entorno territorial, así como de universidades, CSIC, centros educativos y entidades sociales.

La jornada contó, además, con la participación de **Jordi Roca, chef pastelero de El Celler de Can Roca**, considerado uno de los grandes referentes internacionales de la gastronomía. Durante su intervención, Roca destacó la creatividad, la innovación y el conocimiento como motores de transformación, y compartió su visión sobre cómo estos valores, junto con el legado familiar, han marcado el éxito del proyecto.

El premio “Fundación Vicky Foods a la investigación en nutrición y salud”, **dotado con 10.000 euros**, es un proyecto que aúna los propósitos de dos instituciones: por un lado, la **Fundación de Vicky Foods**, entre cuyos fines fundacionales se encuentra fomentar la innovación y el emprendimiento a través del desarrollo, apoyo o impulso de proyectos generadores de innovación en el sector alimentario; y, por otro, el del **Centro de Innovación en Nutrición y Salud (CINS)**, comprometido con la promoción de la investigación científica para la mejora nutricional de los productos elaborados por Vicky Foods.

Acerca de Vicky Foods

Vicky Foods es una empresa líder en el sector de la alimentación, 100% familiar y con más de 70 años de trayectoria. Actualmente cuenta con 3.688 trabajadores. Entre sus marcas propias se incluyen Dulcesol®, Hermanos Juan®, Be Plus®, Il Forno di Giovanni Ricci® y FIT'Z®.

La evolución del grupo en los últimos años ha estado marcada por la consolidación y el fuerte crecimiento de sus resultados económicos. De esta manera, es la primera empresa en volumen del sector de pastelería y bollería en España, habiendo cerrado el año 2024 con una facturación global de 707 millones de euros. Esta cifra representa un aumento importante respecto al año anterior y una producción de 237.472 toneladas. Con presencia en más de 50 países, Vicky Foods cuenta con tres centros de producción dedicados a la elaboración de cerca de 2.500 referencias en Gandía, Villalonga y Argelia además de 24 delegaciones comerciales repartidas entre España, Portugal, Argelia, Reino Unido y Francia. Por último, la compañía también posee una granja productora de huevos, que abastece el 90% de su producción, una planta de fabricación de envases que se ocupa de cubrir la práctica totalidad (98%) de las necesidades de packaging del grupo, un Centro de Innovación para coordinar todo el potencial innovador de la compañía y poder así cumplir con sus compromisos en el ámbito de la salud y la innovación tecnológica y la Fundación Vicky Foods con la que vertebraba la gestión de su acción social, centrándose en la innovación, la cultura y la educación.