

## Premiados de la IX Edición :

### **Empresario Hostelero: Isidre Gironès (Barcelona)**

Cuenta con más de 60 años de experiencia en el sector; 45 de ellos al frente de Ca l'Isidre, uno de los restaurantes más emblemáticos de Barcelona. Allí ofrece cocina catalana y mediterránea de mercado a la que ha ido incorporando toques de modernidad. La calidad y el producto son su principal compromiso, lo que le lleva todos los días a seleccionar el mejor género en el Mercado de la Boquería. Diferentes personalidades del mundo de la política, el deporte o las artes han sucumbido a su excelente cocina, entre los que destaca el mismísimo Woody Allen, que nunca abandona Barcelona sin probar las croquetas de Ca l'Isidre.

### **Empresa Hostelera: Ruta del Veleta (Granada)**

“Ilusión, pasión y todo nuestro arte” es el slogan de este referente de la hostelería granadina, situado a los pies de Sierra Nevada, que comenzó en 1976 como un humilde mesón que en la actualidad se ha convertido en un magnífico restaurante ubicado en un edificio de estilo neomudéjar, gracias al esfuerzo y dedicación de los hermanos Pedraza. Ruta del Veleta cuenta con un equipo fijo de 40 personas que cuentan con el apoyo de otras 60 eventuales, encargados todos ellos de atender los 8 salones diferentes. Esta empresa apuesta por potenciar la cultura culinaria regional, manteniendo la tradición y aportando un toque de modernidad.

### **Empresa de Origen Español en el mundo: Cruz Blanca Vallecas por su labor en Méjico y Santo Domingo**

El cocido de Cruz Blanca Vallecas es conocido por todos los madrileños gracias al buen hacer de Antonio Cosmen, cocinero y propietario de esta cervecería. Defensor de la cocina tradicional y los guisos y platos de cuchara, tiene el cocido como plato estrella. En 2008 el “Club de Amigos del Cocido” reconoció a Cruz Blanca de Vallecas como el local que mejor cocido elabora obteniendo la mayor puntuación que hasta el momento ha conseguido un establecimiento. Cosmen ha querido dar a conocer este plato tan propio de nuestro país al otro lado del charco y en 2009 se trasladó a México de la mano de la prestigiosa cadena de restaurantes “Casa Ávila”, donde durante dos semanas ofreció a los clientes este típico plato español. La experiencia fue tan buena que el pasado año la repitió en Santo Domingo.

### **Empresa comprometida con la responsabilidad social: Torre de Sande y Castillo de la Arguijuela (Cáceres)**

En 1996 Consuelo Villalba y César Ráez se asociaron con los Vizcondes de Roda, fruto de lo que surgió el restaurante Torre de Sande, así como el servicio del Castillo de la Arguijuela. Ambas construcciones datan del siglo XV y su buen estado y rehabilitación contribuyen a engrandecer la ciudad Monumental de Cáceres. El jardín del Castillo ha sido declarado, de hecho, Bien de Interés Turístico Cultural. La cocina de César Ráez se caracteriza por la apuesta por lo local y una producción de Km 0, por lo que se fomentan los productos cercanos y la DO próximas. César y Consuelo participan en multitud de iniciativas solidarias. En 2012 recibieron el reconocimiento al mejor plato solidario por su participación en Restaurantes contra el

Hambre, iniciativa con la que colaboran desde 2011. Asimismo el Castillo de la Arguijuela acoge anualmente una cena benéfica a favor de la Casa de la Misericordia de Alcuésar y en 2013 crearon el proyecto

**Restaurantes del Corazón, para ayudar a personas con necesidades económicas y en exclusión social.**

#### **Empresa comprometida con la discapacidad: Dans Le Noir (Barcelona)**

Desde 2010 en Barcelona, tras el éxito primero en Londres y después en París, Dans Le Noir es la única experiencia social y humana donde los invitados, más de un millón en todo el mundo, comen en la oscuridad total y se dejan guiar y servir por las personas ciegas y con discapacidades visuales. Se trata de toda una experiencia sensorial única, ya que al faltar un elemento tan vital como la luz, todos los sentidos se agudizan y se perciben nuevas sensaciones y emociones, que habitualmente no se aprecian al disfrutar de la comida.

Un 10% de los beneficios, tras el pago de impuestos, se revierte a asociaciones de invidentes y de protección a la infancia.

#### **Empresa destacada con la Innovación tecnológica: Restaurante Cinco Sentidos y Piñera (Madrid)**

El jefe de cocina del restaurante Piñera, Jesús Almagro, junto con su homólogo en el restaurante Cinco Sentidos, Íñigo Arozarena, además de Marta Miquel del CSIC, Carmelo Escudero del hospital Niño Jesús de Madrid y el físico experimental Marcos Gutiérrez del Olmo, están llevando a cabo una investigación enfocada a beneficiar a las personas alérgicas a los pescados y mariscos. Se trata de un estudio en el que se han elaborado diferentes caldos mediante destilación controlada y fraccionada, que ahora mismo se encuentra en fase de experimentación y en caso de que se confirmen los resultados positivos podrán extenderse a otros alimentos y aplicarse fuera de los hospitales donde en un principio se aplicaría.

#### **Empresa comprometida con la calidad: El Cigarral de las Mercedes (Toledo)**

El Cigarral de Las Mercedes es una espectacular finca de 5 hectáreas de superficie, localizada en una de las mejores zonas de Toledo, ciudad de la que ofrece una impresionante vista. Un espacio perfecto para la celebración de bodas y acontecimientos familiares, además de eventos de empresa, en el que se ofrece un servicio diferente, cercano, especialmente cuidado y personalizado. El compromiso con la excelencia en el servicio es una de sus máximas, lo que les ha hecho valedores de diferentes reconocimientos de calidad como la Q de Calidad Turística, el Premio de la Cámara de Comercio, Mejor Iniciativa a la Calidad y Excelencia Turística en 2010 o el Premio a la Excelencia Turística de la Junta de comunidades de Castilla - La Mancha, además de la ISO 9.001:2000.

#### **Empresa comprometida con la cultura: Brisamar Grup Betxi (Castellón)**

En Brisamar consideran la música y el arte un elemento fundamental para la hostelería; por ello desde sus orígenes, hace ya más de 50 años, han apostado por la promoción de músicos, con actuaciones en directo, así como otro tipo de espectáculos.

Su amplia experiencia les dice que las celebraciones son una perfecta combinación de una alta calidad de la oferta gastronómica con el elemento artístico que mejor se adapte a cada ocasión.

#### **Empresa comprometida con la responsabilidad medioambiental: Sequer Lo Blanch (Valencia)**

Los antepasados de José Belloch llegaron a Valencia con el rey Jaime I, del que recibieron unas tierras en el término de Alboraya donde comenzaron su oficio de artesanos. Sus descendientes han transformado el secadero original creando un nuevo concepto de horchatería al reconvertir el bajo, manteniendo las otras dos plantas como secadero. En la actualidad Sequer Lo Blanc se implica en todos los procesos de producción, para lo que desarrollan un programa único en el sector, que concilia las prácticas agrarias tradicionales con las nuevas técnicas, apostando siempre por el respeto, por el medio ambiente y la sostenibilidad. Además de poner en valor la variada oferta gastronómica autóctona ofreciendo también arroces y cocas tradicionales elaboradas con productos locales.

#### **Premio “José Luis Fernández Noriega”: Mariano Gómez Fernández (Vizcaya)**

Concejal del Ayuntamiento de Bilbao y a su vez miembro del Patronato de la Escuela Superior de Hostelería Artxanda (ESAH) hasta el pasado verano. Con su apoyo se han desarrollado múltiples campañas para las condiciones sanitarias en establecimientos del sector y especialmente en la campaña “Encesta que no cuesta”. Por su parte, en la ESHA ha sido el motor decisivo para situar la enseñanza hostelera en el mejor posicionamiento institucional de toda la historia de la Escuela. Fue Presidente de Slow Food Bilbao, de Slow Food España y miembro del consejo internacional de este movimiento hasta 2012 habiendo impulsado, entre otros, el proyecto KM 0, El Arca del Gusto y la utilización en restaurantes de productos estacionales autóctonos. En palabras de la Asociación de Hostelería de Vizcaya, Mariano Gómez es por encima de todo su amigo, protector hostelero y embajador ante los alcaldes de Bilbao.

#### **Reconocimientos**

##### **Empresa: Campofrío**

Por su colaboración con el sector hostelero, además de su capacidad de soñar en el futuro y en los valores, como demostraron sus trabajadores y directivos el pasado mes de septiembre, cuando colocaron la primera piedra de la nueva nave que ocupará el mismo solar de la fábrica que se calcinó hace ahora un año justo. En 2016, una nueva estructura seguirá produciendo alimentos y empleando profesionales en Burgos. Una inversión de 225 millones de euros para producir más de 100.000 toneladas de productos cárnicos anuales en la planta más moderna de Europa. Además, junto con la Universidad de Burgos, levantarán al lado un centro de investigación de industria **alimentaria**.

**Entidad: Ayuntamiento de Valencia** Por el compromiso del Consistorio con la hostelería, cristalizado en acciones como la creación de mesas de trabajo sectoriales para solucionar problemas que afectan a la ciudad. Por su apoyo incondicional a la Gastronomía valenciana y su mano tendida a la colaboración con el sector en aquellos temas que afectan a la ciudad, apostando por convertirla en un referente turístico internacional. También por acogernos en

este Palacio de Congresos y haber hecho todo lo posible para la celebración de estos Premios Nacionales de Hostelería. Además el Ayuntamiento tuvo un papel importante en la creación de Saborea España, en la que estuvo desde el comienzo Saborea Valencia.

**Persona individual: Lucio Blázquez** El veterano restaurador o “Mesonero mayor del Rey”, como le gusta ser nombrado, ha recibido numerosos galardones en su dilatada etapa de empresario hostelero. El restaurante que lleva su nombre, Casa Lucio (en Madrid), acaba de cumplir 40 años. Sus hijos, María del Carmen, Fernando y Javier, también trabajan en la empresa. Los profesionales suelen estar más de dos décadas en la empresa, lo que da una idea del afán por aglutinar una familia de trabajadores en torno a unos clientes que también repiten visita durante décadas. Cada día de la semana recomiendan un plato tradicional de acuerdo con la temporada y las materias primas que ofrece la gastronomía española.

**Medio de comunicación: Agencia EFE** Por su apoyo constante a la hostelería, la restauración y el turismo, ofreciendo la información que genera el sector y poniendo en valor la importancia de los empresarios y profesionales HORECA en el Producto interior bruto español. Este año, además, EFE AGRO cumple 25 años. El 18 de junio de 1990 se constituía la división especializada en información sobre agricultura, alimentación, distribución y hostelería, cubriendo las demandas informativas, profesionales y técnicas de estos sectores. El diseño y contenido responde a un enfoque económico, técnico y periodístico, incluyendo análisis, previsiones, tendencias, datos, estadísticas, acuerdos de comercio y precios de mercado.

**Directivos de Asociación. Presidentes de OTEA:**

José Luis Álvarez, presidente de Hostelería de Asturias Ricardo Álvarez, presidente de Hostelería de Gijón. Fernando Corral, presidente de Unión Hotelera de Asturias.

Este verano se constituyó la nueva asociación que aglutina a las empresas del sector turístico y hostelero del Principado de Asturias. OTEA fue una realidad ya en Fitur 2015, el 29 de enero. Y en verano, se conoció su logotipo que identifica desde ahora al Ocio y Turismo de Asturias, OTEA, fruto de la fusión de Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera de Asturias. Su objetivo es mantener a los más de 3.000 socios bien representados y con una única voz. Este sector emplea a 30.000 familias y supone el 8% del PIB regional.

**Profesional de Asociación: Javier Peña Catalán, Secretario-Gerente de HOSTELERÍA DE HUESCA.**

Por su dilatada trayectoria, desde 1977, coordinando las sinergias entre administraciones públicas, empresas privadas, propietarios del sector y la Asociación Hostelería de Huesca. Durante 38 años ha trabajado con cada uno de los presidentes y miembros de su Junta Directiva con los objetivos de profesionalizar al sector, posicionar a Huesca como destino referente del turismo de interior, dinamizar y proporcionar a los asociados y defender y representar al sector ante las instituciones y los poderes públicos. Es uno de los veteranos del asociacionismo nacional en la hostelería. Hoy se le reconoce la trayectoria y su recorrido en Valencia, ciudad en la que vivió y estudió de joven.

### **Restaurante Centenario: Restaurante Botín (Madrid)**

Es el decano mundial de los restaurantes. El Libro Guinness de los Récords le otorga el título del local más antiguo del Planeta, por llevar funcionando casi 300 años sin parar, con el mismo nombre y en el mismo sitio. Además, la revista FORBES lo ha situado en el TOP 10 mundial de restaurantes tradicionales.

Se fundó en 1725 y, además de servir comidas, asaban carnes que llevaban los vecinos. Fue pasando de padres a hijos. Todos ellos cuidaron y modernizaron la estructura profesional, con 65 trabajadores que mantienen la tradición de sus platos y el ambiente hogareño de sus salones, en los que han comido muchos madrileños, turistas y figuras del arte, como Ernest Hemingway, que lo menciona en uno de sus libros, como también lo hizo Benito Pérez Galdós. Woody Allen, Ava Gardner o Sylvester Stallone han sido clientes satisfechos de sus platos. Incluso la política Ingrid Betancourt, presa durante años a manos de las FARC, pasaba los días con el deseo de ser libre y poder ir a comer un cochinillo a Restaurante Botín. Y así fue.

### **Escuela de Hostelería: CDT's Centros de Turismo de Valencia**

La Red de Centros de Turismo es un proyecto de formación en constante evolución, al servicio de los agentes que conforman el sector turístico. Cumple ya más de dos décadas desde que arrancó el primero, en Benidorm. Sus principales objetivos son acercar al máximo la formación a la empresa; dar respuesta a las singularidades propias del sector en cada zona de la Comunidad Valenciana; reflexionar, debatir e intercambiar experiencias a nivel profesional y empresarial y también investigar de forma aplicada en términos pedagógicos con vistas al futuro. La entidad pretende hacer accesible la formación a todos los colectivos, para que el sector siga siendo una fuente de empleo, prosperidad y bienestar social. En la actualidad se compone de siete centros: Castellón de la Plana, Valencia, Gandía, Denia, Benidorm, Alicante y Torrevejeja. También se ha puesto en marcha el Centro de Turismo de Interior, para dar satisfacción a necesidades de formación específicas de zonas no bañadas por el Mediterráneo en la Comunidad Valenciana.

Todo ello es posible gracias a la colaboración de diferentes empresas y entidades colaboradoras como: Calvo, Campofrío, Coca Cola, Diageo, Domecq, El Corte Inglés, Freixenet, Fripan, Fundación ONCE, Gros Mercat, Lactalis, Les Garrigues, Mahou, Makro, ONCE, Philip Morris, SGAE, Toscaf, Unilever, Vichy y Ayuntamiento de Valencia.