



FUNDACIÓN
DIONISIO DUQUE
* MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA *

Con la asistencia de autoridades locales y de Castilla y León

III Edición de los Premios “Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia”

Los galardonados en cada una de las categorías han sido Marisa Sánchez, José M^a Ruiz Mateos, Pepe Solla, Madrid Fusión y www.vivirelvino.com.

Segovia, 16 de septiembre de 2008.- Hoy martes día 16, a las 19:30 horas, en el Alcázar de Segovia (Plaza Reina Victoria Eugenia s/n), tendrá lugar el acto de entrega de los **III Premios “Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia”**, lo que representa para la Fundación Dionisio Duque el cenit de un año repleto de actividades dedicadas a su ciudad.

Dentro de la agenda desarrollada en 2008, destaca el Curso para Ayudantes de Cocina que la Fundación Dionisio Duque ha realizado en convenio con Cruz Roja de Segovia, destinado a inmigrantes; el ciclo de exposiciones para artistas noveles en El Palacio de la Floresta, que les ofrece la posibilidad de mostrar su obra en El Palacio de la Floresta, o la colaboración, como cada año, en los concursos de Pintura Rápida o de dibujo de Seguridad Vial.

Mediante estos actos la “Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia” desea colaborar con Segovia, su cultura y tradiciones, impulsando todo lo que tenga que ver con la labor social, la investigación culinaria y la mejora de una calidad de la que Dionisio Duque fue un ejemplo a seguir. Una muestra de ello es la concesión, en su tercera Edición, de unos Premios que en esta ocasión se han otorgado a las siguientes personas e instituciones:

○ **A LA FIGURA DE LA MUJER DENTRO DEL MUNDO DE LA HOSTELERÍA:**

D^a. MARISA SÁNCHEZ, quien, desde una edad muy temprana, ha mostrado completa dedicación a la hostelería en su restaurante Echaurren.

○ **A LA LABOR DE TODA UNA VIDA DEDICADA AL TURISMO Y LA HOSTELERÍA:**

D. JOSÉ MARÍA RUIZ MATEOS, gran empresario e impulsor de importantes proyectos hosteleros en nuestro país.

○ **A JÓVENES EMPRENDEDORES DENTRO DEL MUNDO GASTRONÓMICO:**

D. PEPE SOLLA, del Restaurante Solla, por dar un giro innovador a uno de los templos de la cocina gallega tradicional.

○ **A LA LABOR SOCIAL Y CULTURAL RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA:**

MADRID FUSIÓN, evento organizado por Foro de Debate S.L., por acercar a nuestro país las últimas tendencias de la cocina actual internacional.

○ **COMUNICACIÓN, INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA:**

www.vivirelvino.com, en reconocimiento a su labor de información, divulgación y promoción de todo lo relacionado con el mundo gastronómico, en especial, con el vino.

La “Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia” se constituyó en 2005 para honrar y continuar la ejemplar forma de trabajar de una gran familia, la Familia Duque que, desde 1895, ha vivido dedicada a la hostelería en la ciudad de Segovia.

Más información:
Marisa Duque
Presidenta
921.46.24.87