



F U N D A C I Ñ N
DIONISIO DUQUE
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

VII PREMIOS 2012



Marisa y Julián, hijos del gran Maestro Asador Dionisio Duque son la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería, que han convertido la que fuera la primera casa de comidas de Segovia, en un restaurante muy concurrido, uno de los más famosos de la ciudad. Más de un siglo después, Casa Duque mantiene el trato familiar, la máxima calidad y el buen hacer culinario en platos tradicionales en los que el cochinillo asado, Marca de Garantía, es el principal protagonista.

de su padre, han creado un proyecto nuevo, La Finca de Duque, ubicada en un entorno natural extraordinario, Sotosalbos, con un precioso y acogedor Hotel Rural, un

Restaurante con su tradicional horno de asar y una gran Sala de Banquetes con capacidad para 500 personas.

Día a día, cuidan con esmero y mimo del legado que su padre les dejó, el emblemático Palacio de la Floresta, monumento histórico del siglo XVI restaurado en 1975 y dedicado a grandes celebraciones.

Para honrar y continuar la labor del fundador, sus hijos constituyeron en 2005 la Fundación Dionisio Duque, para salvaguardar los valores presentes en el mundo de la restauración y colaborar con Segovia, su cultura y sus tradiciones, impulsando los proyectos sociales, la investigación culinaria y la mejora de la calidad en el día a día.



VII PREMIOS
FUNDACIÓN DIONISIO DUQUE 2012



A LA FIGURA DE LA MUJER DENTRO DEL MUNDO DE LA HOSTELERÍA

Montserrat Fontané

Can Roca

Sus comienzos fueron duros. Empezó de camarera a los trece años en Can Batista, después de la guerra. Más tarde puso en marcha el negocio familiar a las afueras de Girona, que fue ampliando con mucho éxito.

Gran conocedora de los secretos de la cocina tradicional catalana que ofrece diariamente desde 1967, en el bar-restaurant Can Roca del barrio de Taialà de Girona, Montserrat Fontané es una extraordinaria profesional que ha sabido transmitir su esfuerzo, constancia e ilusión por el trabajo a sus tres hijos que regentan actualmente lo que es hoy el segundo mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca.

Después de 20 años pared con pared en el barrio periférico de Taialà, El Celler se trasladó en 2007 a una casona de principios de siglo. Con su cocina de 210 metros cuadrados, su bodega de 80.000 botellas y sus jardines triangulares es "otro mundo" para la madre. De sus enormes perlas de fideuà a probetas propias de un científico o al rotovapor, un artilugio que destila esencias. Sin embargo, Montserrat Fontané pone día a día los pies en la tierra a los tres hermanos. "Nos hace ver que

somos afortunados por hacer algo extraordinario. La realidad de la gastronomía es otra".

Montserrat pasa todavía hoy 14 horas en la cocina y es la que revisa las recetas de corte tradicional. "Es un motor que nunca para, llena de vitalidad, de ganas", presume uno de sus hijos a los que les transmitió el oficio: "Cocinar con cariño y rigor con una meticulosidad rara en un restaurante de menú".

Lleva más de cuarenta años haciendo la cocina tradicional catalana y Can Roca es el resultado del sacrificio, del trabajo y de la humildad, igual que el Celler de sus hijos.

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

Evaristo García

Pescaderías Coruñesas

Reconocido empresario al frente de Pescaderías Coruñesas, toda una referencia de los productos del mar en la capital de España, con más de 100 años de historia. Abastece de la mejor materia prima a numerosos restaurantes de toda España, además de a los dos de su propiedad: O'Pazo y El Pescador.

Con 23 años, Evaristo se puso al frente de Pescaderías Coruñesas para sacar a flote una empresa con tan sólo 4 clientes. Gracias al empeño de toda la plantilla en 3 meses obtuvieron los primeros beneficios.

En el año 2004, en parte por los continuos crecimientos de volúmenes y en parte por su afán de poder atender a sus clientes con la misma calidad de siempre pero sin dar la espalda a las mejoras de servicio que ofrecen los avances tecnológicos, se vuelven a ampliar y mejorar las instalaciones, pasando a contar con la superficie actual de más de 3.000 m².

Pescaderías Coruñesas es una empresa innovadora y preparada para el futuro, pues a día de hoy sus instalaciones, en constante proceso de mejora y adaptación a las necesidades de los clientes, cuentan con la más alta tecnología y con sistemas completamente informatizados



controlados por especialistas. El sistema informático cuenta con un software personalizado que permite llevar un completo y exhaustivo seguimiento y control de los productos desde la entrada en sus instalaciones hasta su salida y final entrega al cliente.

Las instalaciones para la conservación y elaboración del pescado están integradas por maquinaria con la más innovadora tecnología en el sector, con la que se permite mantener y elaborar el pescado y el marisco siempre en las mejores condiciones sanitarias y de calidad. Estas innovaciones hacen de Pescaderías Coruñesas el punto de referencia actual en el sector y la empresa con mayor proyección de futuro.

En su vida profesional Evaristo García ha sido distinguido con múltiples reconocimientos, entre los que podemos destacar el Premio Marqués de Desio 1.985 al Mejor Profesional del Año concedido por la Academia Nacional de Gastronomía, la Medalla del mérito al trabajo 2004 y el Premio Excelencia Turística de Madrid 2009 como Reconocimiento a toda su Trayectoria.



A EMPRENDEDORES DENTRO DEL MUNDO GASTRONÓMICO

Juan Manuel González Serna

Grupo Siro

Propietario de Grupo Siro, uno de los mayores grupos empresariales en el sector de la alimentación en España, ha dado forma a este proyecto empresarial mediante la adquisición y posterior integración de varias compañías y centros de producción de reconocido prestigio. Todo un ejemplo de cómo levantar una empresa y crear empleo -2.500 empleados-, conseguir el éxito comercial -casi trescientos millones de euros de facturación y exportación a cuarenta países-, con una gestión socialmente responsable.

Juan Manuel González Serna comenzó en una empresa familiar ubicada en Campo de Criptana (Ciudad Real), dedicada a la fabricación de harinas, piensos y pastas.

Tras diez años al frente de la empresa familiar, decidió comenzar una andadura en solitario, y comenzó a trabajar en un despacho de asesoramiento de compra-venta de empresas. Allí le surgió, unos meses después, la posibilidad de comprar la fábrica de Galletas Siro a la multinacional Danone.

Al año siguiente, en 1994, adquirió Río, también de galletas, al grupo

italiano Barilla, en 1998 adquirió Pastas Ardilla y La Familia, y en 2002 compró todo un emblemático, la antigua fábrica de galletas Fontaneda en Aguilar de Campoo.

A pesar del tamaño adquirido, Juan Manuel González Serna era consciente de que no podía competir en algunos aspectos con las grandes multinacionales que dominan el mundo de la alimentación, por lo que decidió basarse en la innovación constante, en la diferenciación y en la eficiencia. De esta manera, no ve en el actual auge de las marcas blancas una amenaza para su modelo de negocio.

La Responsabilidad Social Corporativa es una bandera que sí ondea por derecho propio en Siro, que cuenta con plantas adaptadas a determinadas discapacidades, sin barreras arquitectónicas, y tiene cuatro plantas con la calificación de centros especiales de empleo, en las cuales trabajan alrededor de trescientas personas con algún tipo de discapacidad.

A LA LABOR SOCIAL Y CULTURAL RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA

Francisco López Canís

Presidente del Grupo Gourmets

Ha sido el iniciador de actividades determinantes para la promoción cultural de la gastronomía en España y el impulsor de la renovación de la Nueva cocina vasca, como primera etapa gastronómica clave. Es el creador de la primera revista gastronómica española (Club de Gourmets), de la primera Guía Gastronómica y turística (Gourmetour), de la primera feria gourmet de España (El Salón de Gourmets), del Club de Vinos... Honesto, buena persona, sincero, de vuelta de todo y con apabullantes experiencias, donde no hay restaurante, bodega, producto que no haya probado en cualquier país del mundo.

Contando con los restauradores y cocineros españoles emprendió la aventura de Club Gourmets. Esta colaboración fue la baza ganadora, el rotundo acierto de Francisco López Canís: implicó a los empresarios y profesionales de la restauración en la tarea divulgadora de la gastronomía. Por primera vez, se reconocían los valores humanos, y no sólo los profesionales, de quienes regentan los establecimientos hosteleros y de quienes ejercen el nobilísimo oficio de la cocina.

Las Mesas Redondas de Gastronomía que Club de Gourmets que se organizaron a partir del mismo año de la aparición de la revista en abril



de 1976 en Madrid, San Sebastián, SAgaró (Girona), Marbella (Málaga), Las Palmas de Gran Canaria... propiciaron el encuentro de restauradores y cocineros para exponer y debatir los distintos asuntos culturales, sociales, profesionales, técnicos, etcétera, relativos a la restauración y a la cocina, facilitando el diálogo entre la hostelería y los medios de comunicación.



COMUNICACIÓN E INNOVACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍA EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA

Gourmet Experience El Corte Inglés

El Gourmet Experience de El Corte Inglés es un multiespacio gastronómico que combina la degustación con la venta de productos gourmet. Con esta iniciativa, se da un paso más dentro de otro de los formatos del Grupo, El Club del Gourmet, ya que en un único espacio se ofrece una selección de productos exclusivos a la vez que se puede disfrutar de diferentes tipos de cocina, desde mariscos y ahumados hasta especialidades asiáticas, italianas, ibéricas, hamburguesas, carnes y pescados a la plancha, quesos, pinchos, bollería y panadería, zumos de frutas naturales, bodega de calidad con los mejores vinos nacionales e internacionales, etc.

Se trata, por tanto, de un espacio diferente que enriquece, aún más, la propuesta comercial que El Corte Inglés ofrece a sus clientes y que incluye también una amplia zona común con mesas donde se pueden degustar las especialidades de cada establecimiento, tomar un café, un aperitivo, una copa o un almuerzo, además de adquirir productos de calidad para llevar a casa y continuar disfrutando de los mejores productos gourmet.

Actualmente, El Corte Inglés cuenta con tres Gourmet Experience: dos en Madrid, concretamente en los Centros de Goya y Castellana, y otro en Alicante. Están abiertos 362 días al año con un amplio horario.



F U N D A C I Ñ N
DIONISIO DUQUE

• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

C/ Cervantes, 12. 40001 Segovia (España)
Tel. 921 462 487

www.fundacionduque.com • info@fundacionduque.com

