

Mr. & Mrs. Laddridge 137 1st St.
TEL: 971 43 80 60

La familia Duque crea una fundación para apoyar la cultura y la labor social

Premios. Varios galardones reconocerán el trabajo en el sector turístico, la labor de la mujer en la hostelería, el de los jóvenes emprendedores y en la comunicación.

F. DESCALZO / SEGOVIA

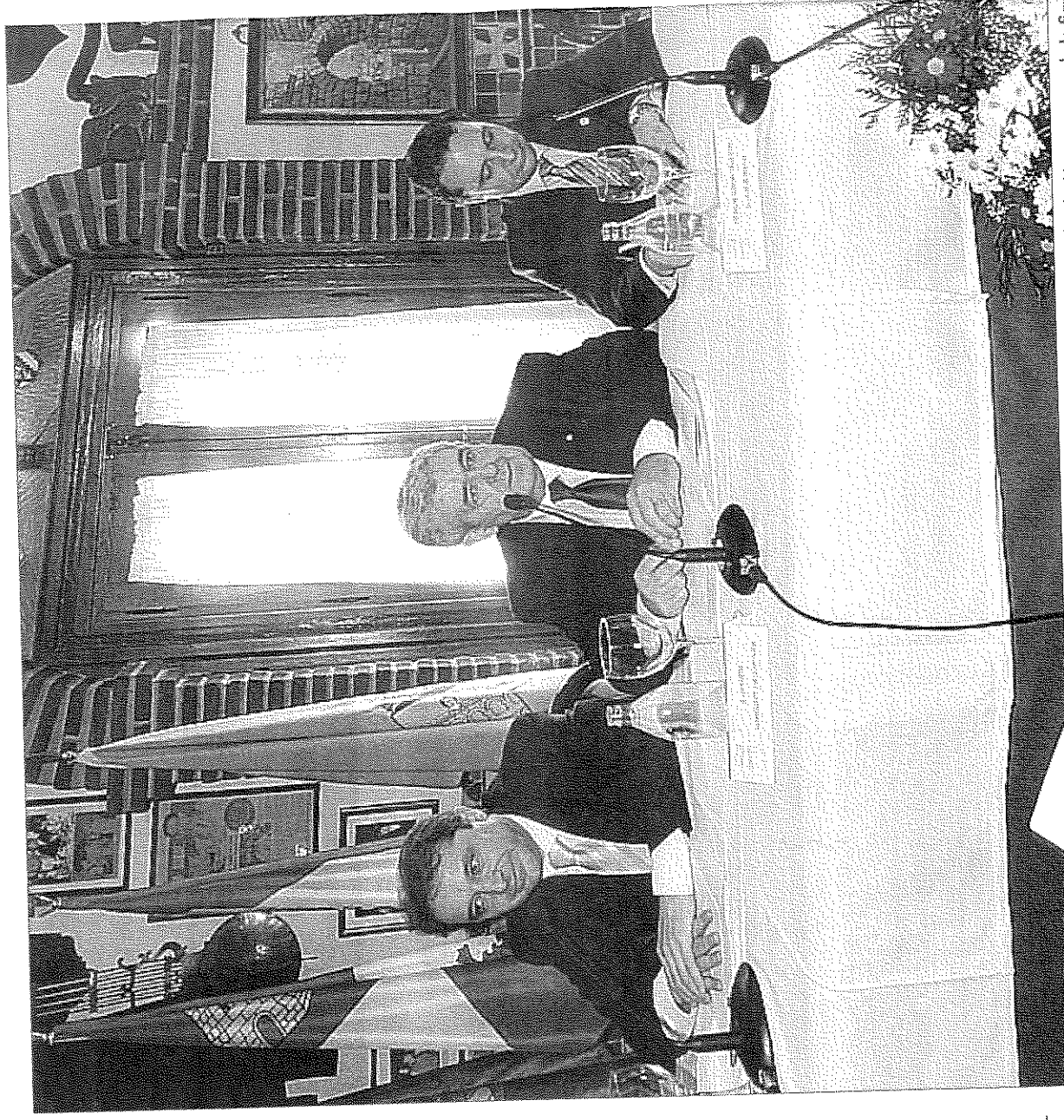
Con la presencia de numerosas autoridades segovianas, el restaurante Duque fue escenario ayer de la presentación de la Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia, que tratará de apoyar la cultura y la labor social, relacionadas con el mundo de la restauración.

Según explicó la presidenta de la nueva fundación, María Luisa Duque, el espíritu de la institución benéfica "es salvaguardar los valores presentes en el servicio a los demás dentro del mundo de la restauración, unos valores que la familia Duque conoce desde pequeños y que queremos transmitir para que no se pierda la esencia de una cocina cuidada".

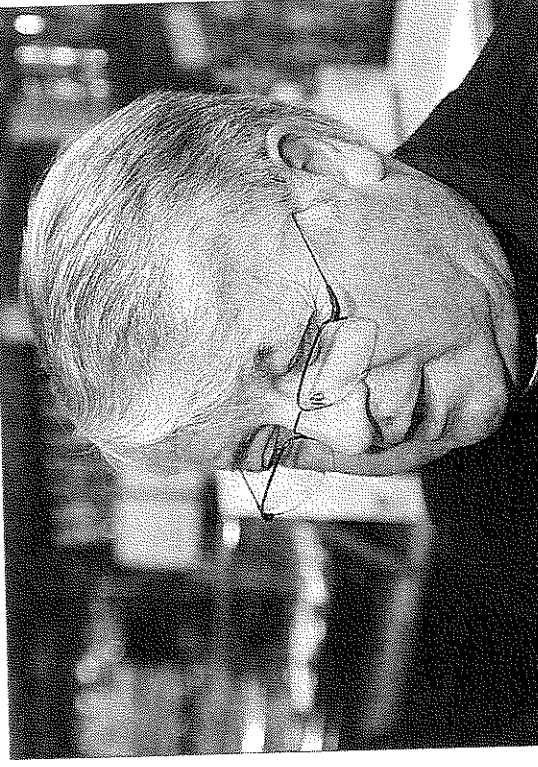
En la presentación, la presidenta glosó la figura de su padre, de quien destacó el "espléndido trato

humano" y la "exigencia" en su labor diaria, si bien también tuvo palabras de recuerdo para su madre y para el resto de mujeres "que llegan a olvidarse de sí mismas". No en vano, la Fundación entregará varios premios anuales, uno de los cuales tendrá en cuenta la labor femenina en el mundo de la hostelería. Pero también el trabajo desarrollado por personas o instituciones hacia el turismo, la iniciativa de jóvenes emprendedores del mundo gastronómico, la labor social y cultural, así como la comunicación y la innovación.

Para ayudar a la investigación, la fundación creará una escuela de formación de profesionales en el arte del asado tradicional, y de la cocina segoviana. Igualmente tiene como objetivos colaborar en actos culturales como conciertos, exposiciones y concursos.



Políticos de distintas procedencias arroparon con su presencia y con sus discursos la creación de la nueva fundación que recuerda la figura



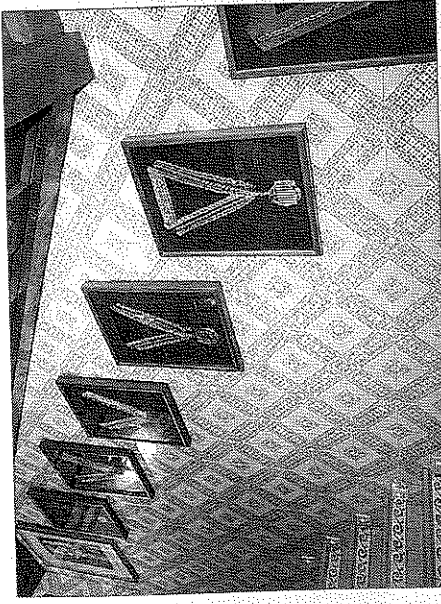
El padre Luis Lezama defendió el prestigio de la cocina segoviana. / F. PENALOSA

"La fundación nace para intentar devolver a la sociedad lo que la sociedad tan generosamente, durante varias generaciones de nuestra familia y fruto del trabajo, nos ha proporcionado", añadió.

Del elenco de miembros del Patronato, sólo faltó Narciso Ibáñez Serrador. Sin embargo asistieron los demás. Entre ellos Luis Lezama recordó la figura de Dionisio Duque como representante de la cocina de Segovia. Además rememoró su época de sacerdote de Chinchón (Madrid) en los años 60, cuando instauró allí la cocina segoviana con ayuda de los asadores de la ciudad del Acueducto y que implantó en el club parroquial de la localidad madrileña.

MOMENTOS HISTÓRICOS

Galardones



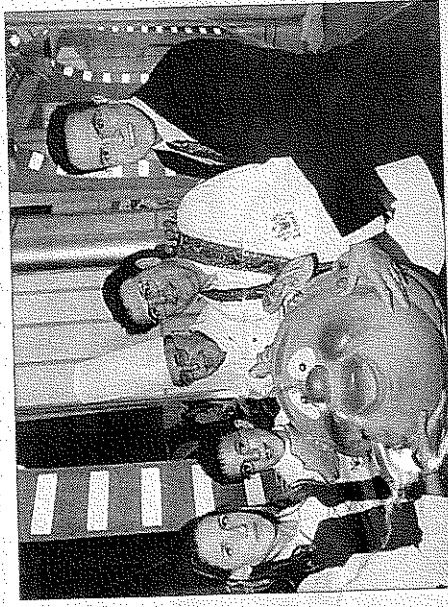
• **Museo de premios.** Los accesos a los salones de Casa Duque lucen diferentes distintivos y premios con los que Dionisio Duque fue galardonado a lo largo de su trayectoria profesional.

Fotos para el recuerdo



• **Autoridades.** De las paredes de los comedores cuelgan numerosas fotografías en las que se da cuenta del prestigio que adquirió el protagonista de la Fundación del Maestro Asador de Segovia.

Televisión



• **Recuerdos de la "Ruperta".** La calabaza más famosa de la televisión se ha convertido en un símbolo de la actividad culinaria de la familia Duque, que promocionó la cocina segoviana en la pequeña pantalla.



El patrono segoviano Dionisio Duque. / FERNANDO PEÑALOSA

Un personaje de la tele y defensor del patrimonio

Las autoridades destacaron el papel desempeñado por Dionisio Duque en la promoción y defensa de Segovia



Imagen de algunos de los patronos, acompañados de numerosas autoridades asistentes al acto de ayer. / PEÑALOSA

LOS MIEMBROS DEL PATRONATO DE LA FUNDACIÓN

► **Luis Lezama:** Impulsor de las escuelas de hostelería, humanista y sacerdote es además creador de los restaurantes 'La taberna del alabardero' y 'El café de Oriente'.

► **Narciso Ibáñez Serrador:** Productor, director y guionista de televisión, especialista de los medios de comunicación.

► **Fernando Vizcaino Sas:**

Abogado, es especialista en derecho laboral y en derecho al honor y a la propia imagen. Es autor de numerosos artículos y libros.

► **Pedro Palomo:** Empresario segoviano, economista y abogado. Dirige una empresa líder en España en el comercio de cereales y es vicepresidente de Gafsa.

► **Salvador Gallego:** Dueño de 'El cenador de Salvador', es cocinero.

► **Francisco José Portela Oviedo:** Licenciado en Economía dirige las emisoras de radio Cope Segovia y Cope El Espinador, y de Popular TV. Es también profesor de la Universidad SEK.

► **Felipe Provencio:** Propietario y director general de Expimobel, es abogado experto en derecho fiscal.

► **Maria Luisa Duque:** Presidenta de la Fundación, es gerente del Palacio de la Floresta.

► **Julian Duque:** Vicepresidente de la Fundación, regenta Casa Duque y es presidente de los hosteleros de Segovia (AIHS).

F. D. / SEGOVIA

La figura de Dionisio Duque y la de sus descendientes fue alabada por las numerosas autoridades que se dieron cita en la convocatoria de presentación de la fundación.

En una de las salas del restaurante, convertido también en un histórico museo donde se dan cita fotografías, dedicatorias y recuerdos de todos los lugares de España, la ceremonia sirvió para poner de manifiesto que Dionisio Duque se convirtió en un personaje histórico de la vida de Segovia.

Nacido en 1925 en una de las dependencias del restaurante que fundó su abuelo en 1895, heredó sus artes culinarias y contribuyó a la promoción de la gastronomía de Segovia con sus numerosas apariciones en Televisión Española, especialmente en el programa 'Un, dos tres...' respondiendo otra vez, que dirigía entonces Narciso Ibáñez Serrador, que no pudo asistir ayer al nacimiento de la fundación. Además,

más Dionisio Duque contribuyó a la mejora patrimonial de la casa donde vivió y trabajó. Compró y rehabilitó el Palacio de la Floresta, edificio del siglo XVI. Anexionó la casa del curato de Santa Columba (S. XIV) y la de Neira (1850) a la ya centenaria Casa Duque. Combinó en su trabajo la cocina tradicional con las innovaciones y sorteó los continuos cambios sociales que se produjeron en los años que vivió y en los que trabajó para generar un legado del que hoy disfrutan todos los segovianos.

► **EXCELENCIAS** En los discursos el portavoz del patronato, Fernando Vizcaino Sas, citó al resto de sus compañeros y ensalzó las excelencias culinarias de Segovia.

Por su parte el subdelegado del gobierno, Juan Luis Gordo, destacó el servicio gentil de la familia Duque y alabó las recetas que promocionan para el cuidado de la salud, así como la "valentía" de la promoción de la restauración sin

humos "aunque al principio se resienta en la cuenta de resultados".

En parecidos términos, el delegado territorial de la Junta, Luciano Municio, se refirió a la labor de defensa del patrimonio histórico en los dos edificios donde desarrollan sus actividades hosteleras los herederos de Dionisio Duque.

En representación de la Diputación, su vicepresidente Luis Fuentes, recordó la figura de un "trabajador incansable" y deseó a Julián y Marisa Duque los mejores éxitos en la nueva etapa.

Cerró la ceremonia de discursos el alcalde de la ciudad, Pedro Arahuetes, quien alabó el trabajo de la familia y expresó su deseo de que con esta labor se siga "exportando a todo el mundo el nombre de Segovia". Tanto Arahuetes, como Municio y Fernando Vizcaino bromearon sobre la necesidad de dotar a la ciudad de Segovia de un monumento al cochinitillo, y en tortino a quien debería tomar la iniciativa política.

AZULEJOS TABANERA

Nueva gran exposición: Pol. Hontoria

Exposición: José Zorrilla 40

Tel: 921 42 01 84

Avda. Principal Tel: 921 44 18 18

Amplio horario (atendemos también previa cita concertada)