

**JORNADA - ENCUENTRO
BODAS DE ORO 5ª
PROMOCION
"GASPART" 1965-2015
26, 27 Y 28 DE OCTUBRE
DE 2015**

Se reúnen los miembros de la V Promoción de alumnos de la Escuela para celebrar, una vez más, su Convención anual, esta vez con un motivo especial, el de celebrar los 50 años de salida de la Escuela ofreciendo a ésta un poco de los que ella les dio hace cinco décadas, que no es otra cosa que ponernos en disposición de iniciar, cada uno, su camino profesional.



Convocan también a la celebración a sus coetáneos de la tercera, cuarta, sexta y séptima promociones, amén de aceptar a otros antiguos alumnos que tengan a bien acompañarlos, bajo el siguiente programa:

Lunes, 26 Octubre

19:00 horas: recepción en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo, con bienvenida a los asistentes, jornada de trabajo y presentación del programa de actos.

20:00 horas: cena para los asistentes (que fueron 58). Al inicio de la cena se dio lectura al siguiente poema de nuestro poeta de cabecera Enrique Costa Minguez:

*Buenas noches. Bienvenidos.
Mil gracias por aquí estar.*

*Los alumnos de la Quinta
Promoción Joan Gaspart
han convocado este Acto
porque quieren celebrar
que hace ya cincuenta años
dejaron la Escuela atrás
con la ilusión y objetivo
de empezar a trabajar.*

*Dura ha sido la jornada
que acabamos de pasar,
donde hemos acordado
las cuestiones a tratar.
Ahora nos resarciremos
con un estupendo yantar,
preparado en nuestra Escuela,
como podréis recordar,
con entusiasmo y amor
y con mucha calidad.*

*Pero antes, compañeros,
de comenzar la faena
de dar muy cumplida cuenta
a la bien ganada cena
pronunciaré unas palabras
para dar la enhorabuena
a los que hemos llegado
después de una cincuentena
de años, a este feliz encuentro
que de alegría nos llena.*

*También quiero recordar
con una emoción serena
a aquellos que ya viajaron
a otra vida no terrena.*

*También quiero dar las gracias
y acogida muy amena
a los que nos acompañan
de forma voluntaria y plena
aunque no son eslabones
de nuestra vieja cadena.*

Agradecer a la Escuela la acogida de excepción, por otro lado normal, pues a cada petición que le hemos formulado siempre su disposición ha sido abierta y total. Gracias a la Dirección y a la Escuela en general. Es una satisfacción poder sentir a la Escuela junto a nuestro corazón.

Y ya voy a terminar, porque es lógico que sospeche que queréis que no hable más. ¡A cenar y que aproveche!

Madrid, 26 de Octubre de 2015

En ella se degustó un extraordinario menú ofrecido por profesores y alumnos de nuestra Escuela.

MENU

Trampantojo de tomate
Bloody Mary con espuma de apio
Bacalao confitado con sus callos y gulas
Cochinillo con crema de castaña
Mini tarta de chocolate y zanahorias
Con ragú de ciruelas
Café y mignardises

BODEGA

Alberte Ribeiro
Louro blanco Godello y Rafael Palacios
Pétalos Mencia Bierzo Ricardo P. Palacios
Bezoya Agua mineral



Martes, 27 Octubre

10:00 horas: Mesa Redonda sobre las enseñanzas de cocina y su evolución.



☞ Moderador de la Mesa Redonda: Sergio Fernández Luque (miembro de la XXXVII Promoción King Star Service).

☞ Asistentes:

- Juan Mari Arzak Arratibel (miembro de la V Promoción).
- Antonio Perez Gil (miembro de la VI Promoción Meliá).
- Antonio Morales Martínez (miembro de la XII Promoción Manila).
- Carlos Valero Nisimblat (miembro de la XIII Promoción Codorniu).
- Mario Sandoval (miembro de la XXXVII Promoción Rafael Hoteles).
- Alberto Solana (miembro de la L Promoción Auditorium).

☞ Temas a tratar

- Cómo han evolucionado las enseñanzas de cocina.
- La repercusión de los medios de comunicación en la profesión.
- Empresario vs empleado.
- Posibilidades y proyección de los alumnos en la profesión.

El fotógrafo oficial de los actos envió a las 11 Escuelas participantes extensa colección de fotografías de Arzak con los alumnos. También envió recopilación de fotos y videos a los asistentes.



13:00 horas: Refrigerio en los jardines de la Escuela para los asistentes (300 personas: alumnos de las Escuelas de Hostelería de la comunidad de Madrid, Asociaciones de Antiguos alumnos, Profesionales y Empresariales y Colaboradores).

13:30 horas: Almuerzo para los asistentes (que fueron 123 personas entre alumnos de la V, invitados de otras promociones, colaboradores, profesores y directores de Escuelas de Hostelería de la Comunidad de Madrid)

*Después de los parlamentos
que acabáis de escuchar
casi vergüenza yo siento
de la palabra tomar.*

*Mas saco fuerzas de dentro
pues quiero manifestar
sentido agradecimiento
a los que voy a nombrar.*

*De la Mesa a sus componentes
muchas gracias de corazón
por su colaboración
y su actuación eficiente.*

*¡Gracias! Gracias a montones
a todos los asistentes,
como son: Asociaciones*

*de Empresas y Profesionales,
Antiguos Alumnos presentes,
Universidades, Docentes,
a los de otras Promociones
que aquí veo entre la gente.*

*Y vosotros, campeones
de la Quinta, la simiente
de estas celebraciones,
seguid dando un paso al frente
en aras de estas reuniones.*

*Aquí debería, señores,
nombrar de forma concreta
la relación muy completa
de nuestros patrocinadores,
pero no pude al poeta
hacer la lista llegar.*

*Por lo tanto haré una cosa,
dejo al verbo sin rimar
y de mis labios en prosa
la lista entera saldrá.*

*Escuela Sup. Host. Y Tur.
Asociación de Antiguos Alumnos de
Escuelas de Host. Y Tur.*

*Alberte (Ribeiro)
Alvaro Palacios (Gratallops. Alfaro
Corullón)*

*El Obrador de Mary
Freixenet*

*Graficas Anzos
Jamones Coren
Pascual (Calidad)
La Gula del Norte
Pan de Cea*

*Y dejo para el final,
para rendirle homenaje,
a La Escuela en general
que nos facilita el viaje
prestándonos su equipaje,
siempre tan fenomenal:
alumnos y profesores,
logística, instalaciones
y los deseos mejores
de compartir experiencias
y vivir de mil amores
estos días de convivencia.
En justa correspondencia
doy las gracias y hago honores.*

*Para todos ellos pido
que su esfuerzo agradezcamos,*

*saliendo de nuestras manos
un aplauso merecido.*

*Antonio, acabo ya,
recógeme tú el testigo
haciendo el cierre oficial
de este acto tan emotivo.*

Madrid, 27 de Octubre de 2015

Un extraordinario menú ofrecido una vez más por profesores y alumnos:

MENU

Coctel de bienvenida
Ensalada de ahumados
Suprema de merluza
con patata cremosa y caldo de jabugo
Carre de cordero relleno de boletus
Capuchina de mandarina
Café y mignardises

BODEGA

La vendimia, Rioja tempranillo
de Alvaro Palacios
Alberte, Ribeiro
Freixenet, Vintage reserva
Segura Viudas, Xarelo
Placet, Rioja viura Alvaro Palacios
Vldubon, Crianza
La Montesa, Rioja crianza Alvaro Palacios
Castellblanc, Cava dulce rosado
Bezoya, Agua mineral

17:40 horas: Visita cultural-gastronómica al Museo del Prado, guiada por Patricia, profesora de arte, que nos deleitó con sus explicaciones sobre la pintura relacionada con la gastronomía (asistieron 25 personas).

21:00 horas: Picoteo clásico en la Taberna Miranda, donde tuvimos actuaciones de extraordinaria calidad: la pareja Vivi y Luisi y las coristas Maribel y la solista Angelita, que nos deleitaron con sus actuaciones muy reconocidas.

Miércoles 28 de Octubre:

10:00 horas: Excursión a Segovia con guía durante el viaje y visita guiada en la ciudad con posibilidad de visitar el Alcázar con guía oficial.

15:00 horas: Almuerzo en el restaurante El Cordero, en el centro histórico, entre la plaza Mayor y el Acueducto (asisten 38 personas).

MENU

Sopa castellana
O
Judiones de la Granja con oreja

Dorada a la plancha con ajos y vinagre de jerez

O

Cochinillo asado con ensalada

Ponche segoviano

21:00 horas: Cena de clausura en el Restaurante la Favorita, amenizada con fragmento de Zarzuela y opera (asisten 55 personas). Despedida y cierre de las conmemoraciones.

¡Hasta la próxima!

Por la Comisión Organizadora



Para

AAAHOSTUR
(Edición propia)