

LIII CONGRESO NACIONAL DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y DE TURISMO

Los pasados días 22, 23 y 24 de enero, se desarrolló en Madrid, nuestro LIII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo. Esta edición contamos con el patrocinio de las empresas: Grupo Los Norteños, Bodegas Val de Vid, y Recosem.

La organización de este Congreso, así como el desarrollo de estas actividades, no habría sido posible sin la ayuda y colaboración, un año más, de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante E.S.H.T.), sus alumnos y profesores.

Este año efectuamos varios cambios en el programa, volviendo al formato de 3 días de Congreso, concentrando las actividades previstas.

Arrancamos pues el miércoles 22 a las 9:30 de la mañana, con una Conferencia organizada por la E.S.H.T. que se desarrolló en el Salón de Actos. La conferencia fue impartida en colaboración con el Instituto Confucio y versó en torno a “las costumbres y los hábitos sociales en la sociedad y cultura china”. Tuvo una duración de una hora aproximada.



Continuamos esa misma tarde con un taller Temático: “Vive la experiencia de Burgos”. En esta cata maridaje patrocinada por cervezas artesanas “Mica” y morcilla de Burgos “Ríos”, participaron 30 asistentes.



Presentó el Curso y a los ponentes D. Rafael Espantaleon Galán, Director de la E.S.H.T. dando la palabra a D. Alberto López Ríos (Propietario y Director Comercial de Embutidos Ríos), quién nos explicó el origen y tratamiento que sufría esta materia prima hasta llegar al momento de su comercialización. Las diversas técnicas empleadas y las distintas variedades del producto que posteriormente podríamos degustar.



Posteriormente tomó la palabra D. Juan Cereijo (Director General de Cervezas Mica), para hacer lo propio con las 4 variedades que nos presentó de su cerveza.



En el curso degustamos un total de 11 elaboraciones acompañando a las 4 cervezas, fusionando ambos productos de forma armónica, potenciándolos mutuamente. Preparadas por D. Juan Carlos Carretero y D^a Araceli Conty (profesores de cocina y pastelería de la E.S.H.T) catamos:



1. Un falso capuchino de morcilla
2. Una pastela de morcilla
3. Una foccaccia
4. Un preñadito
5. Un pan bao
6. Una mini oreo
7. Una hamburguesa de morcilla vegana con salsa teriyaki
8. Una falsa croqueta con frutos secos
9. Un turrón
10. Un bombón choco – morcilla
11. Una bola de helado



Al finalizar el taller, D. Juan de Dios Hueso, Presidente de la Asociación, hizo entrega a los 4 participantes de una metopa en agradecimiento a su colaboración.

Reanudamos el miércoles 23 las actividades, citando a los asistentes en la E.S.H.T para salir en autocar a nuestra siguiente visita a las 09:30 hrs. Los más madrugadores pudieron disfrutar de un agradable desayuno servido por los alumnos en la escuela, mientras esperábamos a los más rezagados, que a consecuencia de un aparatoso accidente retrasó a un 25% de los asistentes a la actividad, lo que nos obligó a demorar la salida y reducir algo de tiempo en nuestra siguiente visita.



Visitamos la Finca Río Negro, en Cogolludo (Guadalajara). Esta finca formada por 600 hectáreas de bosques y viñedos (42 hectáreas destinadas al cultivo) situados entre los 950 y 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar (que lo convierte en uno de los viñedos más altos de Europa), es una finca de carácter y propiedad familiar, que responde al sueño de elaborar el mejor vino que fuese capaz de dar esa tierra.

Realizamos la visita con José Manuel Fuentes, Fundador y Presidente, que nos transmitió su ilusión por recuperar la tradición vitivinícola del pueblo de Cogolludo, explicándonos las decisiones que habían ido tomando todos estos años para mejorar el

cultivo y el sistema de producción, las técnicas y la maquinaria empleada en el proceso.

Posteriormente tuvimos la oportunidad de catar dos de sus vinos, servidos con un espectacular aperitivo de quesos, cecina y embutidos de caza, momento en el que aprovechamos para dejarles un recuerdo como agradecimiento, que recogió D. José Manuel Fuentes de las manos de D. José Padilla Racero (nuestro Delegado de Madrid).



Salimos nuevamente rumbo a Madrid, esta vez nuestra siguiente parada será para disfrutar de un agradable almuerzo en el I.E.S. Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, dónde fuimos recibidos por D. Miguel Ángel Pérez Pérez, Director la Escuela, y numerosos antiguos alumnos que actualmente son profesores de sala y cocina en este centro.



Disfrutamos de un agradable aperitivo, y un menú excepcional, compuesto por un ajo blanco con salmón, unas rocas de bacalao con picada y espuma de

ali-oli, un jarrete de cordero con parmentier trufado y de postre, una piña colada.

Y nos despedimos del Hotel Escuela agradeciéndoles el habernos recibido con los brazos abiertos y la mejor de sus sonrisas, con un recuerdo a modo de agradecimiento que entregó D. Rafael Espantaleón (Director de la E.S.H.T) y recogió D. Miguel Ángel Pérez.



Para finalizar nuestra excursión, retomamos el camino para regresar a la E.S.H.T, donde tendría lugar nuestra Asamblea General Anual de asociados, desarrollada en el Salón de Actos de la E.S.H.T. y atendiendo al orden del día establecido.

Durante esta asamblea se analizó la gestión económica del ejercicio 2019, la previsión económica para el presente ejercicio 2020 y la memoria de actividades desarrolladas durante el pasado año.

Del mismo modo se analizaron los datos ofrecidos por el minucioso informe de gestión de la Bolsa de Trabajo durante el año 2019 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- Ofertas de empleo gestionadas durante el ejercicio: 1.807
- Colocaciones gestionadas: 567
- Porcentaje sobre especialidades:

- Turismo _____ 42,57 %
(de 202 ofertas)
- Cocina _____ 41,68 %
(de 883 ofertas)
- Servicios _____ 15,36 %
(de 651 ofertas)
- Pisos _____ 29,27 %
(de 41 ofertas)
- Varios _____ 3,33 %
(de 30 ofertas)

Una vez finalizada la asamblea, la mayoría de asistentes pasamos a disfrutar de la última actividad programada del día al aula DEMO (aula de demostraciones culinarias) de la E.S.H.T., una Cata maridaje de Cavas Montesquius y jamón Ibérico de “Sierra del Silencio Jabugo”.



D^a. Cristina Tierno (Responsable de Comunicación - Cavas Montesquius), y D. José Quintana (Director Comercial de Industrias Reunidas de Jabugo S.A.U.) fueron interviniendo por turnos explicándonos las particularidades de ambos productos, que combinaban a la perfección gracias al maridaje que nos habían preparado.

La cata se realizó en 4 fases:

- Para empezar catamos el NATURELOVERS RESERVA BRUT NATURE (2017) combinado con la MAZA del jamón.
- Continuamos con algo más intenso, el MONTESQUIUS 1918 GRAN RESERVA EXTRA

BRUT (2016) combinado con la CADERA del jamón.

- Seguimos con el más amable, NATURELOVERS RESERVA BRUT (2015), combinado con la CONTRAMAZA del jamón.
- Y terminamos con el más complejo, MONTESQUIUS 1918 GRAN RESERVA BRUT NATURE (2010), combinado con el JARRETE.



Maestro cortador durante el desarrollo de la actividad.

En la actividad participaron 55 asistentes, completando el aforo previsto.



D. José Padilla Racero realizó la entrega de un pequeño recuerdo a D^a. Cristina Tierno y a D. José Quintana.



Concluimos nuestro programa de actividades el viernes 24, noche en la que celebramos nuestra tradicional Cena de Hermandad entre antiguos alumnos, que un año más se celebró en la E.S.H.T.

En esta edición la cena sirvió de Acto de Clausura y en ella tuvimos la ocasión de realizar un merecido homenaje a nuestros Premios Julián Luna 2020, D. Antonio Cereceda García (Premio Julián Luna a la Formación) y D. José Antonio Gil Parra (Premio Julián Luna a los Valores Humanos) y a dos profesores recientemente jubilados: D. Francisco Estoa Díaz (Profesor de Servicios) y D^a. Kata Zarauza Norato (Profesora de Cocina) y en la que se contó con la asistencia de D. Vicente Ándujar Calzado, Inspector Técnico de Educación, llegando este año a contar un total de 199 participantes en la cena.



Comenzamos por dar lectura al acta de nombramiento de los Premios Julián Luna de ésta edición, que ante la ausencia del Secretario realizó el Presidente de la Asociación, D. Juan de Dios Hueso, y tras los discursos de nombramiento, y agradecimiento de los Premiados se procedió a la cena.

La velada fue un año más ejemplo del trabajo excepcional de alumnos y

profesores, tanto en cocina como en sala, ya que prestaron un servicio ejemplar que fue comentado y agradecido en los discursos.

El menú constó de una crema de chirivía con almendra y granada; unas popietas de lubina y salmón marinado con salsa americana y de guisantes; un rulo de cordero Wellington; y para finalizar, una mousse de yogourt con textura de pistacho.

Los platos fueron acompañados por unos excelentes vinos: Musgo - Verdejo. D.O. Rueda; Arca de Noé - Tempranillo. D.O.C. Rioja; Vía de La Plata - Brut. Cava extremeño. Un menú ideal para esta emotiva velada.

Una vez más, nuestro agradecimiento a la Dirección del Centro, su Alumnado y Profesorado, a los que desde estas páginas agradecemos su dedicación siempre que tenemos oportunidad así como a todos los asistentes que la hicieron posible.



D. Antonio Cereceda García. Premio Julián Luna a la Formación 2020.



D. José Antonio Gil Parra. Premio Julián Luna a los Valores Humanos 2020.



D. Francisco Estoa Díaz.



D^a. Kata Zarauza Norato.

Desde la Secretaría de la Asociación queremos hacer llegar nuestra enhorabuena a ambos premiados y nuestros mejores deseos a quienes inician ahora una nueva etapa alejados de las aulas. Os agradecemos a todos/as los que habéis participado en estas actividades vuestra asistencia y animamos a todos nuestros socios/as a que no se pierdan el programa del año que viene.

Como en anteriores crónicas:

¡¡VIVA LA ASOCIACION!!

¡¡VIVE LA ASOCIACION!!

AAAHOSTUR
