

Dionisio Duque nació en Segovia, en 1925, en una de las dependencias del restaurante que fundó su abuelo en 1895.

Cursó bachiller en los maristas y marina mercante mientras colaboraba con sus padres en las tareas del negocio que ya por esa época tenía fama por sus asados y guisos.

Vivió una etapa llena de cambios, dinámica, que evolucionaba cada día y siguió el ritmo que le marcaban los acontecimientos. Mejoró su negocio con la compra y rehabilitación del Palacio de la Floresta, edificio del siglo XVI, catalogado y declarado bien de interés público, dedicado a grandes celebraciones, fiestas y congresos.

También anexionó la Casa Curato de Santa Columba, del siglo XIV, y la Neira, de 1850, a la ya centenaria Casa Duque, convirtiendo el legado de sus mayores en un importante patrimonio que forma parte de la historia de la ciudad, cumpliendo así uno de sus mayores deseos: unir el cuidado y la salvaguardia de la tradición junto con el dinamismo empresarial que la sociedad requería.

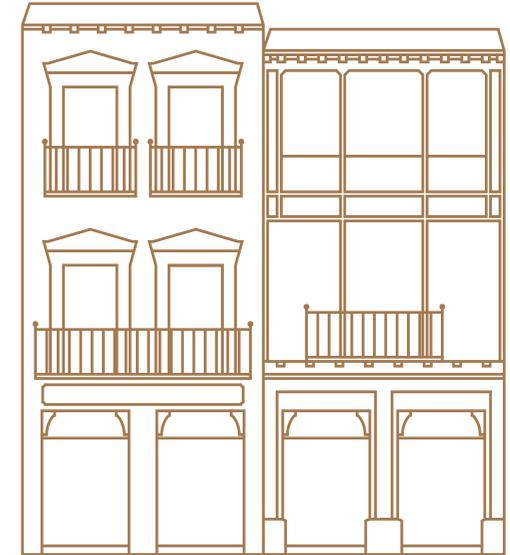
Fue poseedor de premios y galardones de los que siempre se sintió orgulloso. Junto a su esposa, María Luisa, también hija de hosteleros, que fue su mejor ayuda y compañera, formaron un equipo en la familia y el negocio y tuvieron dos hijos, continuadores hoy de la tradición familiar.

F U N D A C I Ò N DIONISIO DUQUE

• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

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

www.fundacionduque.com • info@fundacionduque.com



F U N D A C I Ò N DIONISIO DUQUE

• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

VII PREMIOS 2012



VII Premios Fundación Dionisio Duque 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.

Tomando el testigo 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.



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

Monserrat Fontané

Amplia conocedora de los secretos de la cocina tradicional catalana que ofrece diariamente desde 1967, en el bar-restaurante 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 Cellar de Can Roca.



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

Evaristo García

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.



A EMPRENDEDORES DENTRO DEL MUNDO GASTRONÓMICO:

Juan Manuel González Serna

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.



A LA LABOR SOCIAL Y CULTURAL RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA:

D. Francisco López Canís

Nadie ha hecho tanto por la cultura gastronómica española. Fue el iniciador de actividades determinantes para la promoción cultural de la gastronomía en España, impulsor de la renovación de la nueva cocina vasca, creador de la primera revista gastronómica española (Club de Gourmets), de la primera Guía Gastronómica y Turística (Gourmetour) y de la primera Feria Gourmet de España (El Salón de Gourmets).



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

Gourmet Experience 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 Corte Inglés, 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. Todo una experiencia para los sentidos.

Patronato de la Fundación

D.ª María Luisa Duque Pascual
Presidenta de la Fundación.

D. Julián Duque Pascual
Vicepresidente de la Fundación.

D. Felipe Provencio
Secretario de la Fundación.

D. Luis Lezama Barañano
Fundador del Grupo Lezama y Promotor de la Escuela de Hostelería La Taberna del Alabardero de Sevilla.

D. Narciso Ibáñez Serrador
Productor, director y guionista.

D. Salvador Gallego
Propietario del Restaurante El Cenador de Salvador, Director de la Escuela de Hostelería de Moralzarzal y Presidente de FACIRE.

D. Fernando Vizcaíno Sas
Abogado especialista en Derecho Laboral.

D. Pedro Palomo Hernangómez
Presidente de la FES (Federación Empresarial Segoviana).

D. Francisco José Portela Oviedo
Director del Grupo COPE en Segovia y Ávila.

D. Pedro Larumbe
Premio Nacional de Gastronomía Propietario Restaurante Pedro Larumbe y Director de la Escuela de Hostelería Gambrinus.