FUNDACIÓN

DIONISIO DUQUE

• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

VI PREMIOS 2011

VI PREMIOS
FUNDACIÓN DIONISIO DUQUE 2011

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 Fundacion 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

Ymelda Moreno

Marquesa de Poza

Experta en comunicación; Premio Nacional de Gastronomía. Fundadora de la Cofradía de la Buena Mesa. Vicepresidente de la Real Academia de Gastronomía y de la Academia Internacional de Gastronomía y autora de numerosas publicaciones. En su dilatada carrera destacan los grandes méritos conseguidos en una vida de trabajo e iniciativas al frente de destacadas instituciones que velan por el prestigio y divulgación de nuestra cocina.

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

Alejandro Fernández

Fundador y Presidente del Grupo de Bodegas Pesquera

Alejandro Fernández es la viva imagen de un hombre hecho a sí mismo. Siempre había soñado con crear su propia bodega y hacer grandes vinos mientras se ganaba la vida haciendo diferentes trabajos.

Siguiendo la tradición familiar de su padre, Alejandro hacía vino cada año con las uvas de sus viñedos. Sin embargo, tuvo que esperar hasta 1972 para tener su propia bodega. Los primeros vinos se elaboraban acada año en un (lagar del siglo XVI, donde se llevaba a cabo todo el proceso de elaboración.

Los primeros años no fueron fáciles. En aquel entonces lo normal era arrancar las cepas para sustituirlas por regadíos como la remolacha. Alejandro seguía plantando viñedo y además fue el primero en introducir el sistema de la espaldera (en Viña Alta) a la zona. Algunos lo tomaron por loco.

Actualmente la bodega cuenta con más de 200 hectáreas de viñedo propio que crecen en diferentes tipos de suelo, unas en terraza de grava y otras en altas mesetas, cada suelo aporta diferentes matices a los tintos Pesquera.

Todos los vinos se elaboran con la variedad Tempranillo, la “reina de las uvas” para Alejandro Fernández.

Hoy en día, los resultados de tan gran esfuerzo son conocidos y apreciados en todo el mundo. Vinos en los que la madera guarda un enorme respeto hacia la fruta; vinos que con el paso de los años ganan en complejidad y matices sin perder su carácter original.

A EMPRENDEDORES DENTRO DEL MUNDO GASTRONÓMICO

Antonio Catalán

Emprendedor con éxito, con una amplia trayectoria profesional, desde sus inicios, en un pequeño hotel de su tierra Navarra, hasta, la creación de la famosa cadena NH hoteles que se convirtió en la mayor cadena de hoteles urbanos de España. Tras su salida de NH funda el grupo AC, un concepto de hotel de lujo, que ha situado nuestra hostelería en los primeros puestos del ranking internacional.

A LA LABOR SOCIAL Y CULTURAL RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA

Silvia Clemente y Tierra de Sabor

Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León desde 2007 ha dedicado su vida a la gestión pública desde las Consejerías de Medio Ambiente y Cultura y Turismo hasta la actualidad.

La Marca Tierra de Sabor, identificación alimentaria que tiene como finalidad distinguir en el mercado productos agroalimentarios de Castilla y León, garantizando su calidad diferenciada en unas condiciones controlables, ha logrado, en tan sólo dos años, la notoriedad de otras marcas que cuentan con décadas de historia. Se ha convertido en un sello de identidad de Castilla y León lo que repercute no sólo en el desarrollo económico de la comunidad sino también en el fortalecimiento de valores culturales tradicionales y también de innovación relacionados con la gastronomía.

Es la guía de referencia por su trayectoria y niveles de audiencia, que se reinventa año tras año desde el compromiso con el mundo del viaje y la experiencia de más de treinta años como guía Campsa, su prestigiosa antecesora. La Guía Repsol 2011 se presenta bajo el concepto de multiplataforma (versión impresa, digital, iPhone, iPad y medios sociales). Es la oferta más completa sin perder de vista el objetivo principal: acompañar al viajero facilitándole la mejor información para todos sus viajes y escapadas.

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

Guía REPSOL

La Guía Repsol dispone de los mapas más actualizados y la selección de hoteles y los mejores restaurantes, hacen de esta guía un referente en el mundo del viaje desde hace 30 años. Es entonces cuando Repsol inicia su compromiso con el turismo y la gastronomía de la mano de la prestigiosa Guía Campsa.

Cada año renueva su información turística incorporando nuevas propuestas a daptadas a todo tipo de viajero, incluido el ocio en la naturaleza con deportes al aire libre, Parques naturales o lugares Reserva de la Biosfera. También se incorpora nuevas propuestas culturales relacionadas con el Patrimonio Histórico Artístico.

La gastronomía es uno de los pilares básicos de la oferta de la Guía Repsol impresa.

La Real Academia de gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa seleccionan y valoran, en exclusiva para esta publicación más de 2.000 establecimientos cada año, las mejores mesas del país.

Además la Guía Repsol otorga los prestigiosos Soles Repsol, el mayor reconocimiento a la gastronomía en España. La inclusión de un restaurante supone haber superado un riguroso proceso de selección.

A través de guiarepsol.com o del iPad se puede acceder a las últimas novedades y las tendencias culinarias de vanguardia, descubrir los restaurantes más prestigiosos o todo sobre los encuentros gastronómicos más relevantes

FUNDACIÓN
DIONISIO DUQUE
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

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

www.fundacionduque.com • info@fundacionduque.com

Junta de Castilla y León

MUSEO DE SEGOVIA
MUSEO ZULOAGA