

# Curso de Maestro Asador de Cochinillo y Lechazo en Horno Tradicional de Castilla y León

Segovia, del 25 al 28 de octubre de 2010



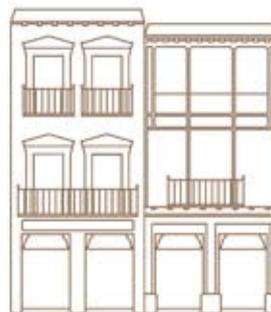
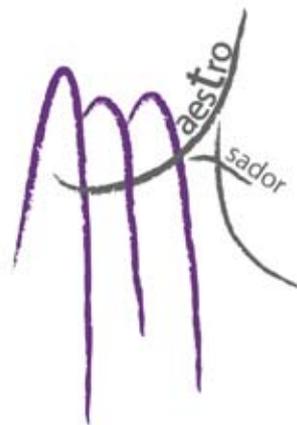
Organiza:

FUNDACIÓN  
DIONISIO DUQUE  
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

Con el reconocimiento de:



Información y Matrícula: [www.fundacionduque.com](http://www.fundacionduque.com) - 921 46 24 87



FUNDACIÓN  
DIONISIO DUQUE  
• MAESTRO ASADOR DE SEGOVIA •

[www.fundacionduque.com](http://www.fundacionduque.com)  
[info@fundacionduque.com](mailto:info@fundacionduque.com)

La "Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia" se propone organizar en sus instalaciones de Segovia una serie de cursos bajo el título "Curso de Maestro Asador de Cochinitillo y Lechazo en Horno Tradicional de Castilla y León" para fomentar el conocimiento de las diferentes técnicas de asado de lechazo y cochinitillo en los hornos tradicionales de leña de Castilla y León, entre los profesionales de la hostelería que se quieran especializar en el arte de asar.

El curso va dirigido a aquellos profesionales que dispongan o quieran montar un horno de asar en su establecimiento con el objetivo de que perfeccionen la técnica de asar el auténtico cochinitillo y lechazo de Castilla y León al estilo tradicional.

Con la intención de preservar la manera de preparar el asado del lechazo y el cochinitillo, la "Fundación Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia" y la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León han querido promover, organizar e impartir estos cursos para transmitir el sabio legado que la familia Duque ha adquirido en este arte después de 115 años ofreciendo este producto en todos los restaurantes del Grupo Duque.

Los objetivos del curso son:

- Enseñar a asar el auténtico cochinitillo y lechazo de Castilla y León al estilo tradicional en horno de leña a aquellos profesionales que tengan o quieran montar un horno de asar en su establecimiento.
- Mantener el asado de lechazo y cochinitillo en horno tradicional de Castilla y León.
- Incrementar el nivel de formación de los profesionales del sector en materia de asado de lechazo y cochinitillo en horno tradicional mediante la personalización de las sesiones teóricas.
- Realizar clases prácticas de una manera directa e intensiva que permitan al alumno afianzar los conocimientos teóricos, así como aprender y practicar directamente las técnicas del asado en un horno tradicional.

En cada una de las 4 ediciones anuales del "Curso de Maestro Asador de Cochinitillo y Lechazo en Horno Tradicional de Castilla y León" que se convoquen cada año podrá participar un máximo de 12 alumnos a fin de garantizar la personalización de las sesiones teóricas y permitir que las clases prácticas se realicen del modo directo e intensivo que garantice que el alumno aprenda y practique las técnicas del asado.

Los cursos se celebrarán en "La Finca de Duque", Carretera de Soria, km. 172 - Sotosalbos (Segovia), en las siguientes fechas:

Primera convocatoria: del 25 al 28 de octubre de 2010

Segunda convocatoria: del 22 al 25 de noviembre de 2010

Tercera convocatoria: del 7 al 10 de febrero de 2011

Cuarta convocatoria: del 25 al 28 de abril de 2011

Importe de la matrícula: 1.500 €

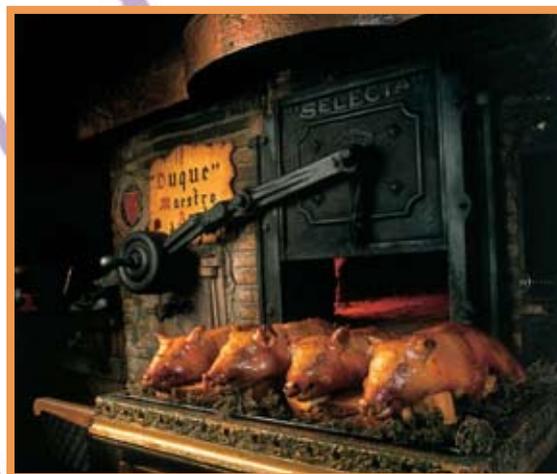
Inscripciones realizadas con 20 días de antelación al inicio del curso: 1.200 €

El importe de la matrícula incluye, además de las enseñanzas, material didáctico, diploma acreditativo, chaquetilla personalizada, desayunos, comidas, cenas y alojamiento en "La Finca de Duque"

Información y Matrícula:

[www.fundacionduque.com](http://www.fundacionduque.com)

Teléfono: 921 46 24 87



## Lunes

**11:30:** Recepción de los alumnos y entrega de documentación y materiales

**12:00:** Inauguración del curso:

Julián Duque - Vicepresidente de la Fundación Duque

**12:15:** "Formación Empresarial I": Domènec Biosca

**14:30:** Comida en el Restaurante de La Finca de Duque

**16:00:** "Formación Empresarial II": Domènec Biosca

**19:00:** Fin de la Jornada de Trabajo

**19:30:** Visita a las instalaciones de "La Finca de Duque"

- Historia de "Casa Duque", "El Palacio de La Floresta" y "La Finca de Duque"

- Hotel Rural

- Salón de Banquetes

- Cocina Grande

- Restaurante

**21:00:** Cena en el Restaurante de "La Finca de Duque"

**23:00:** Descanso

## Martes

**10:00:** "El Horno de leña":

Alfonso Maestro - Hornos Jumaco & Maestro:

- Historia y tipos de hornos

- Cómo se construye un horno

- Características, temperatura, mantenimiento y limpieza

- Horno Tradicional vs. Hornos modernos

**12:00:** Pausa - Café

**12:30:** "Leña y Combustible del Horno Tradicional":

Agrupación Segoviana de Empresarios de Madera (ASEM-FES)

**14:30:** Comida en el Restaurante de "La Finca de Duque"

**16:00:** Prácticas de Asado:

Carlos Martín - Jefe de Cocina del Grupo Duque:

- Organización de Grupos

- Encendido del horno

- Cómo preparar la materia prima: cochinito y lechazo

- Asado

**19:00:** Fin de la Jornada de Trabajo

**19:30:** Salida hacia Segovia

**20:00:** Visita Guiada al centro histórico de Segovia

**21:30:** Cena en el Restaurante "Casa Duque"

**23:30:** Regreso a "La Finca de Duque"

**00:00:** Descanso

## Miércoles

**9:30:** Salida hacia una Granja de Cochinitos

**10:00:** Visita a una Granja de Cochinitos

**11:30:** Regreso a "La Finca de Duque"

**12:00:** Pausa - Café

**12:30:** "El Cochinito de Segovia":

José Ramón Marinero, Gerente de PROCOSE:

- Estudio del lechazo y del cochinito desde su nacimiento

- Trazabilidad

- Marca de Garantía de PROCOSE

**14:30:** Comida en el Restaurante de "La Finca de Duque"

**16:00:** Prácticas de Asado:

Carlos Martín - Jefe de Cocina del Grupo Duque:

- Organización de Grupos

- Encendido del horno

- Cómo preparar la materia prima: cochinito y lechazo

- Asado

**19:00:** Fin de la Jornada de Trabajo

**20:00:** "El Ritual de Partir el Cochinito con Plato":

Orígenes, leyendas y frases para la historia

**21:00:** Cena en el Restaurante de "La Finca de Duque"

**23:00:** Descanso

## Jueves

**10:00:** "Cocina Tradicional de Castilla y León":

Salvador Gallego - El Cenador de Salvador:

**11:30:** Pausa - Café.

**12:00:** "El Maridaje de los Platos tradicionales de Castilla y León con el vino":

Gabriel Hernando - Jefe de Sala y Sumiller del Grupo Duque

**13:30:** Resumen Teórico del Curso: Julián Duque y Carlos Martín

**14:30:** Comida en el Restaurante de "La Finca de Duque"

**16:00:** Prácticas de Asado: Salvador Gallego y Carlos Martín:

- Organización de Grupos

- Encendido del horno

- Cómo preparar la materia prima: cochinito y lechazo

- Asado de los cochinitos que se servirán en la Cena de Gala

**19:00:** Fin de la Jornada de Trabajo

**20:30:** Cena de Gala de Fin de Curso en "La Finca de Duque":

- Aperitivo

- Cena

- Discursos institucionales

- Entrega de Diplomas

- Clausura del Curso: Marisa Duque - Presidenta de la Fundación

**23:30:** Descanso