

## LI CONGRESO NACIONAL DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y DE TURISMO

Previsto para los días 18, 19 y 20 de enero, este año nuestro LI Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo sufrió ligeras dificultades eléctricas, por lo que nos vimos obligados a posponer varias de las actividades programadas. Entre ellas nuestra tradicional Cena de Hermandad, prevista para la noche del día 18 de enero, que tendría que haber dado el pistoletazo de salida a nuestro Congreso, como cada año, y que se vio aplazada a finales de febrero, así como nuestro taller de coctelería comestible previsto para la mañana del sábado día 20 y aplazado ahora para el próximo día 7 de febrero en horario de 16:30 a 18:30 horas.

Nuestras más sinceras disculpas por los inconvenientes causados y nuestro apoyo desde estas líneas a los que igual que nosotros tuvieron que lidiar con estas vicisitudes... y es que ¿a quién no le han saltado los plomos alguna vez en el momento más inesperado y menos oportuno?

Dado que contamos con unos antiguos alumnos, compañeros, y empresas colaboradoras que no merecían menos, no permitimos que el ánimo decayera y con el ritmo de años anteriores continuamos con las actividades programadas que si se podrían desarrollar.

Esta edición el programa de actividades se desarrolló gracias al patrocinio de las empresas: Grupo Los Norteños, Grupo Freixenet, Recosem, Goya Nativo, Rafael Hoteles y la Destilería Urbana Santamanía.

Y como siempre, gracias a la ayuda y colaboración de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT).

\*\*\*

Iniciamos pues nuestro Congreso con la salida programada el viernes día 19. Citamos a los 20 inscritos en el Hall de la ESHT y tras entrar en calor con un *coffee break* servido por sus alumnos, el autocar nos recogió en la entrada a las 10:15 horas y nos llevó a realizar nuestra primera visita del día, la Destilería Urbana Santamanía, en Las Rozas.



Javier Domínguez da comienzo a la visita presentándonos sus alambiques "Alba", "Vera" y "Lola". Todos ellos de diseño propio y de confección artesanal por los mejores fabricantes de alambiques del mundo. Mientras la primera y más pequeña de este grupo es la destinada a sus pruebas en I+D+I, "Vera" y "Lola" son las estrellas productoras de todos sus productos, y aún está por llegar "Pepa", a la que esperan incorporar en breve a esta curiosa familia emprendedora.

Respecto a sus destilados, a lo largo de la charla aprendemos lo arduo que resulta crear destilados de calidad: ginebra, vodka, wiski, ron... y que muchas veces para aprender a crearlos no existe "una receta", por lo que hay que aprender a trabajar otros productos primero (como por ejemplo, para realizar su primer wiski, tuvieron

que aprender a elaborar cerveza, que por cierto bajo el nombre de “*Bendita Manía*” tiene un sabor excepcional) y después hacer muchas pruebas hasta conseguir un producto que realmente convenga.



Actualmente se hallan inmersos en multitud de pruebas y quieren incorporar a su línea de destilados una de licores que pronto empezaran a comercializar en su tienda.

¡Está claro que con 24 premios y habiendo conquistado recientemente la cuna del principal exportador de muchos de los destilados que elaboran, se les presenta un gran futuro a estos jóvenes emprendedores!



Después de recibir las oportunas explicaciones sobre la elaboración de estos destilados artesanales, entre cuyas materias primas no se cuentan ni edulcorantes ni conservantes (solo ingredientes naturales cuidadosamente

seleccionados), de conocer las fases de elaboración y los pormenores de su comercialización, hubo un turno de ruegos y preguntas donde todos pudimos saciar nuestra curiosidad. La mejor de todas las preguntas fue la del porqué del nombre de la destilería, donde Javier nos indica que viene de su “Santa Manía de querer hacer las cosas bien”.

Para concluir la visita, hicimos entrega a Javier de una metopa para dejarles también un recuerdo de nuestro paso por sus instalaciones.



Nos despedimos y partimos rumbo al I.E.S. Maria de Zayas y Sotomayor (Majadahonda). Nos reciben muchos antiguos alumnos, profesores ahora de esta escuela, y nos prestan el servicio D. Santiago Gil de Frutos y D<sup>a</sup>. Carmen Gonzalo a cargo de la sala y D. Santiago Sobrino, D<sup>a</sup> Isabel Sobrino, D<sup>a</sup> Marisa Sánchez y D. Luis Bittini en la cocina, con un estupendo menú degustación compuesto de:

- Tostas de pan tumaca y jamón*
- Potaje Marinero*
- Popietas de lenguado*
- Solomillo de cerdo con salsa de Cumberland*
- Bomba de Chocolate*
- Café y Mignardises*

Acompañado de:

- Señorío de Gardi Crianza (D.O Rioja)*
- Vegalgar (D.O Rueda)*



Nuestro agradecimiento a todo el equipo, profesorado y alumnado, por acogernos en vuestra escuela y hacérsola sentir también nuestra casa.



D. Santiago Gil recibiendo la metopa conmemorativa de la visita al I.E.S. María de Zayas y Sotomayor de nuestro Presidente D. Juan de Dios Hueso.

Salimos rumbo nuevamente a la ESHT, donde nos reciben con un *coffee break* (esta vez servido por los alumnos del turno vespertino) previo a nuestra Asamblea General Anual, ya que habíamos dejado un pequeño espacio de tiempo para que llegaran el resto de interesados que no participaban en la excursión, y comenzamos nuestra Asamblea Anual General atendiendo al orden del día establecido.

Durante esta asamblea se analizó la gestión económica del ejercicio 2017, la previsión económica para el presente ejercicio 2018, la memoria de actividades desarrolladas durante el pasado año y el programa de actividades previsto para este.

Del mismo modo se analizaron los datos ofrecidos por el minucioso informe de gestión de la Bolsa de

Trabajo durante el año 2017 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- ofertas de empleo gestionadas durante el ejercicio: 3.915
- colocaciones gestionadas: 586
- Porcentaje sobre especialidades:
  - Turismo \_\_\_\_\_ 10,67 %  
(de 418 ofertas)
  - Cocina \_\_\_\_\_ 35,88 %  
(de 1.405 ofertas)
  - Servicios \_\_\_\_\_ 28,09 %  
(de 1.100 ofertas)
  - Pisos \_\_\_\_\_ 2,52 %  
(de 99 ofertas)
  - Varios \_\_\_\_\_ 2,42 %  
(de 95 ofertas)

En la Asamblea los asociados tuvieron ocasión de plantear sus dudas, sugerencias y propuestas de gestión, por lo que animamos a todos los asociados a participar el año próximo.



Continuamos, en torno a las 21:00 horas en la última cita del día, esta vez en una cena de asistencia libre, donde participaron 34 personas y visitamos uno de los sitios con más arte de Madrid "Casa Patas", situado en uno de los barrios más castizos de la capital, el vecino barrio de Lavapiés.

Nada más entrar, sorprende la decoración del local, con cientos de fotografías colgadas de todas las paredes, en las que pueden verse los retratos de los muchos artistas que a lo largo de su historia han realizado una



parada aquí, para demostrar “su arte”, igual que si de una galería se tratara.

Aquí nuestro compañero Francisco Abellán, gerente del establecimiento, nos preparó un estupendo menú para compartir, que representaba en sus 4 costados los ideales del restaurante: “respeto, tradición, arte y cultura”. Estuvo compuesto de algunos de los mayores imprescindibles de nuestra gastronomía: el jamón ibérico, los embutidos y quesos denominación de origen, el rabo de toro y los productos de la huerta.

Tras la cena pasamos al espectáculo de flamenco en vivo, en el que tuvimos ocasión de disfrutar de un conjunto de excepción: Raquela Ortega junto al bailar Miguel Valles encabezaron el baile; Maite Maya, Carmina Cortés y Juañares acompañaron en los cantos; y Juan Hernando Celi con su guitarra y María Toro con su flauta acompañaron al grupo proporcionando las notas musicales.



Todo un espectáculo que difícilmente dejó indiferente a alguien.

\*\*\*

Reunidos como ya es costumbre en el que ya es nuestro punto de encuentro habitual para los actos del tercer día, nos citamos en el Hotel Rafael Atocha a las 20:45 horas del sábado día 20, iniciando la velada con un cocktail previo al acto de clausura de este LI Congreso Nacional de Antiguos

Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo.



En esta edición, arrancamos el acto con la entrega de los premios “Julián Luna” a la formación, concedidos a título póstumo a favor de D. Mario Gil Muela y D<sup>a</sup>. Natividad Conde Herrero.

Tras disfrutar de una estupenda cena pasamos a presentar al humorista que amenizaría esta sobremesa, “Juan y Punto” del Club de la Comedia, quien con su monólogo llegado de Badajoz y cargado de guiños a la población extremeña, a las ferias, a la hostelería y al deporte, nos hizo reír hasta desencajar las mandíbulas y llorar de la risa. Alguno de nuestros asistentes se convirtió en diana improvisada por un rato, ¡desde aquí le mandamos nuestro apoyo!



¡Nos lo pasamos muy bien!

Por último, se hizo entrega de los premios anuales 2018 “Julián Luna”, a favor de D. Secundino Fuertes Álvarez en la categoría a los Valores Humanos, y a D. Francisco Jesús López Arias en la categoría a la Formación.

Durante el cierre del acto, nuestro Presidente Nacional D. Juan de Dios Hueso y ante todos los asistentes, agradeció públicamente a los patrocinadores su colaboración en la organización de este Congreso y les hizo entrega de una metopa conmemorativa a aquellos a los que todavía no les podíamos haber dedicado un merecido agradecimiento, recuerdo que recogieron los distintos representantes de estas empresas patrocinadoras.

Desde la Secretaría de la Asociación os agradecemos a todos/as los que habéis participado en estas actividades vuestra asistencia y aprovechamos la ocasión para agradecer también la comprensión que habéis tenido con el aplazamiento de algunos de los actos.

Como en anteriores crónicas:

***¡¡VIVA LA ASOCIACION!!***

***¡¡VIVE LA ASOCIACION!!***

AAAHOSTUR

---

---