

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

Los pasados días 23, 24, 25 y 26 de enero, se desarrolló en Madrid, nuestro LII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo.

Esta edición contamos con el patrocinio de las empresas: Rafael Hoteles, Grupo Los Norteños, Grupo Freixenet, Goya Nativo, y Recosem. Y como cada año, el desarrollo de estas actividades no habría sido posible sin la ayuda y colaboración de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), sus alumnos y profesores.

Éste año decidimos ampliar la programación y comenzar el miércoles 23, a fin de no sobrecargar el resto de días y que los asistentes tuvieran la posibilidad de animarse a participar en todas nuestras actividades y además compartir el tiempo libre juntos.

Arrancamos pues con nuestro Curso “cocina de fusión latina”, patrocinado y desarrollado gracias a la colaboración que una vez más realizo con nosotros la empresa Goya Nativo, que aportó un sinfín de productos para que, con los mismos, se pudieran desarrollar varias elaboraciones.

El curso, en el que contamos con la participación de 60 asistentes, corrió a cargo de D. José Luis González Rubio (Profesor de cocina del turno vespertino en la ESHT) y sus alumnos de primer año del Grado Superior de Dirección de Cocina, quienes nos ofrecieron un despliegue excepcional

de platos concebidos para estimular todos nuestros sentidos.



En el curso degustamos varias elaboraciones que fusionaban las cocinas latina y oriental y que presentaban los propios alumnos, elaborando los platos a la vista del cliente. Entre ellos:

- Un tartar de salmón con mango, bizcocho con pistachos, wasabi y plátanos fritos.
- Una sopa Tailandesa elaborada con leche de coco (que tuvo como curiosidad que se mezcló en una cafetera italiana)
- Yuca con tinta de calamar y espuma de guacamole
- Una cochinita colombiana Pibil en arepa de maíz (donde nos explicaron como “palmear” correctamente la masa de la arepa)
- Un taco elaborado en 2 partes con 5 especias chinas y salsa sabor a pipa
- Un pan bao con toques latinos y salsa oriental
- Un falso arroz con leche elaborado con quinoa



Seguimos el jueves día 24, noche en la que celebramos nuestra tradicional Cena de Hermandad entre antiguos alumnos, que un año más se celebró en la ESHT.

En esta edición tuvimos la ocasión de realizar un merecido homenaje a dos profesores recientemente jubilados: D. Jesús Ayllón Díaz (profesor de "Formación y Orientación Laboral" y "Empresa e Iniciativa Emprendedora") y D. Vicente Regidor Regidor (quien ha sido a lo largo de los años, profesor de cocina y de turismo del mismo centro) y en la que se contó con la asistencia de la Directora del Área Territorial de Madrid Capital, la Ilma. Sra. D.^a Coral Báez Otermín, y del inspector de educación D. Marcelino Guerrero Villoria, llegando este año a contar un total de 200 participantes en la cena.

La cena, como siempre, fue un ejemplo de la buena dirección que los profesores del centro, tanto en cocina como en sala, hacen de sus alumnos, quienes prestaron un servicio ejemplar que fue comentado y reconocido en el turno de los discursos.



El menú constó de una crema de sopa de ajo con tartar de arenque; un bacalao club ranero de toda la vida; una pierna de cordero lechal cocinada a baja temperatura acompañada de un puré de berenjenas y salsa de café; y para finalizar, un magnífico *citrus blend*,

que como es habitual, destaco por su colorido y composición.

Los platos fueron acompañados por unos excelentes vinos: Segura Viudas Aria Brut Nature (Cava), Mederaño Tinto (D.O. Vinos de la Tierra de Castilla) y Freixenet ICE Rosado (Cava).

Un menú perfecto para esta estupenda velada entre amigos.

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. Jesús Ayllón recibiendo unos obsequios de sus compañeros.



D. Vicente Regidor recibiendo unos obsequios de sus compañeros.

Continuamos el viernes 25, realizando una visita a la Fábrica de Cerveza "La Cibeles".

Fundada en el año 2010, nace fruto de un grupo de emprendedores, liderados

por David Castro a los que unió su pasión por la fabricación de la cerveza de forma artesana.



Comenzaron con una producción de 2.000 litros y apenas dos tipos de cerveza, llegando actualmente a una de 500.000 con 14 variedades y con previsión de doblarlo gracias a la inversión que ha realizado Heineken comprando un 51% del capital.



Nos explican las 4 materias primas implicadas en el proceso: cebada malteada, lúpulo (que con más de 100 variedades supone el elemento principal a la hora de la conservación en el proceso artesanal), levadura y agua (de ahí que una cerveza pueda cambiar tanto el sabor según donde se embotelle, debido a la calidad mineral del agua con el que se confecciona).

Y nos explican que además de sus propias elaboraciones, actualmente también embotellan recetas de terceros, como el grupo Yakitoro by Chicote. Igualmente han creado una línea de productos en colaboración con varios artesanos de la Comunidad de

Madrid, como mermeladas y quesos elaborados con sus cervezas, éstos últimos en colaboración con Vegas de san Martín, y que pueden adquirirse en su propia tienda.



Muchas gracias a Silvia (responsable de eventos) y a David Castro, por permitirnos visitaros y explicarnos como lleváis a cabo vuestro trabajo. En la actividad participaron un total de 30 asistentes y más de uno se fue con varios productos de la marca.

Acto seguido tomamos de nuevo nuestro transporte, ésta vez rumbo al Restaurante Miravalle propiedad del antiguo alumno José Luis Giménez Gil (†) y actualmente regentado por su mujer, Purificación Fernández, y sus hijos José Luis y Javier, quienes siguen cuidando del negocio con el mismo cariño con el que lo dirigía su padre.

Ellos nos agasajaron con un banquete y una atención dignos de reyes y pudimos degustar un menú que hizo las delicias de todos los que tuvimos ocasión de asistir a éste encuentro.



NOTA:

Almuerzo
Restaurante
Miravalle:

Una
pequeña
muestra del
menú que
degustamos
el pasado
25 de enero.



Nuestro agradecimiento a todo el equipo y familia, por acogernos en vuestra casa y hacérsela sentir también nuestra.

Tras un breve camino de vuelta, continuamos nuestra programación con nuestra Asamblea General Anual de asociados, desarrollada en el Salón de Actos de la ESHT y atendiendo al orden del día establecido.

Durante esta asamblea se analizó la gestión económica del ejercicio 2018, la previsión económica para el presente ejercicio 2019 y la memoria de actividades desarrolladas durante el pasado año.



La Junta Directiva en la Asamblea General Anual de asociados. De izquierda a derecha: D. Segundo Ibañez (Vicepresidente 1º), D. Juan de Dios Hueso (Presidente Nacional), D. Juan Carlos Carretero (Secretario) y D. Rafael Espantaleón (Tesorero).

Del mismo modo se analizaron los datos ofrecidos por el minucioso informe de gestión de la Bolsa de Trabajo durante el año 2018 y del que se desprenden las siguientes conclusiones como más relevantes:

- Ofertas de empleo gestionadas durante el ejercicio: 2.197
- Colocaciones gestionadas: 479
- Porcentaje sobre especialidades:
 - Turismo _____ 7,87 %
(de 173 ofertas)
 - Cocina _____ 48,88 %
(de 1.074 ofertas)
 - Servicios _____ 35,82 %
(de 787 ofertas)
 - Pisos _____ 4,23 %
(de 93 ofertas)
 - Varios _____ 3,18 %
(de 70 ofertas)

Una vez finalizada la asamblea, nos retiramos a descansar y a preparar la jornada que aún teníamos pendiente.

Concluimos nuestros actos el sábado 25. Nos citamos en el Hotel Rafael Atocha a las 20:45, donde iniciando con un cóctel de bienvenida, nos dispusimos a realizar la entrega de los Premios Anuales Julián Luna 2019 y realizar el acto de clausura de este LII Congreso Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo.



Tras disfrutar de la cena y para acompañar el postre y el café, pasamos a disfrutar de la actuación de IMPRO MADRID TEATRO, quienes con su particular forma de improvisar y la colaboración de una de las asistentes a la cena, nos hicieron reír

sin medida, le sacaron a más de uno los colores y pusieron la guinda a ésta fantástica velada.



Por último, se hizo entrega de los premios anuales 2019 “Julián Luna”, a favor de D. José María Álvarez Zalote en la categoría a los Valores Humanos, y a D.^a Ana Cassinello Pascual 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 a la extensa colaboración que muchos de ellos llevan haciendo a lo largo de las distintas ediciones que se han venido celebrando, haciéndoles entrega de una metopa conmemorativa a aquellos a los que todavía no habíamos tenido ocasión de dedicar un merecido agradecimiento.



Desde la Secretaría de la Asociación os agradecemos a todos/as los que

habéis participado en estas actividades vuestra asistencia y animamos a todos nuestros asociados a que no se pierdan el programa del año que viene. Como en anteriores crónicas:

¡¡VIVA LA ASOCIACION!!

¡¡VIVE LA ASOCIACION!!

AAAHOSTUR