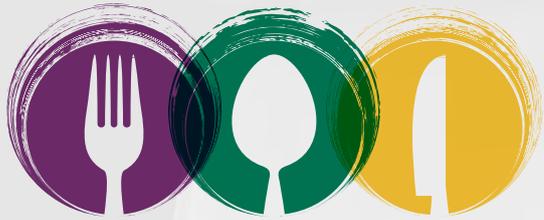


# alcorcón



# CULTURA

Nº 1  
INVIERNO 2021/2022

# GASTRONÓMICA

[alcorconculturagastronomica.es](http://alcorconculturagastronomica.es)

LAS RECETAS PREMIADAS  
EN EL CERTAMEN GASTRONÓMICO

## TAPA, PLATO Y POSTRE



**COCINAS DEL  
MUNDO EN  
ALCORCÓN**

PÁGS. 24-27



**RESTAURANTES  
CON RECETAS  
DE CUCHARA**

PÁGS. 18-19



**imepe**  
INICIATIVA MUNICIPAL  
DE ECONOMÍA LOCAL

**AYUNTAMIENTO DE  
ALCORCÓN**



## ¿Necesitas ayuda?

¡Escríbenos a través de WhatsApp!

**ESM**  **SA**  
**responde**  
 Whatsapp 644 01 51 93



nº 1

INVIERNO 2021/2022

[www.alcorconculturagastronomica.es](http://www.alcorconculturagastronomica.es)



## Sumario



### Aperitivo.

Agenda, productos, noticias, entrevistas y mucho más.

4-9



### Tapa, plato y postre.

Un menú confeccionado con las recetas ganadoras.

10-13

### Vinos de Madrid.

Lo nuestro está de moda

20-23



### Viaje por el mundo.

Cocina internacional sin salir de la ciudad.

24-27



### ENTREVISTA

### Raquel Rodríguez Tercero.

"Queremos ampliar el horizonte de nuestra hostelería".

14-17



### Ocio seguro en Alcorcón.

28-29



### Capital del reciclaje.

30-31

### Reseñas de restaurantes.

Ganadores del Certamen y finalistas en la categoría Platos.

32-37

### Recetas de siempre.

Platos de cuchara en Alcorcón.

18-19

### Directorio de participantes.

38

### Edita

IMEPE Alcorcón.  
Calle Industrias, 73,  
28923 Alcorcón, Madrid.

### Maquetación e impresión:

Equimedia XL.

### Fotografía:

IMEPE Alcorcón, Freepik,  
Adobestock, Rutas del Vino  
de España, Bodega Las Moradas.

### Depósito Legal:

M-35734-2021

### Suscripciones en:



Reservados todos los derechos. Ni la totalidad, ni parte de esta publicación, pueden reproducirse o transmitirse por ningún tipo de procedimiento electrónico y mecánico, incluidos los de fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del autor.

## 7 de Marzo

### HIP

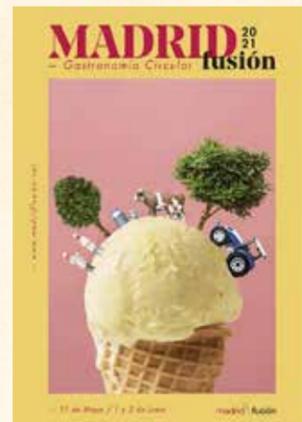
O lo que es lo mismo **Hospitality Innovation Planet**. Se trata de una feria centrada en la innovación en hostelería. Más de 500 expositores muestran su creatividad, sus productos y sus soluciones a la vez que el Hospitality 4.0 Congress ofrece más de 400 charlas. Los asistentes descubrirán las últimas tendencias en temas como Mundo digital, Smart kitchens, nuevas opciones de delivery y nuevos conceptos en franquicias entre muchas otras cosas. En Ifema hasta el 9 de marzo.



## 8 de Marzo

### IX World Olive Oil Exhibition

La **WOOE** es el encuentro internacional de referencia para productores y compradores del sector olivarero celebrado en España. Esta novena edición trae atractivos como el Bar del aceite de oliva, en el que probarlo todo, además de 4.000 marcas participantes, multitud de presentaciones y nuevos retos culinarios en torno al aceite en los que participarán cocineros de referencia. En Ifema hasta el 9 de marzo.



## 28 de marzo

### Madrid Fusión Alimentos de España

Se autocalifica como **el congreso de gastronomía más influyente del planeta**. Para esta edición, con la que cumple 20 años, promete reforzar los contenidos experienciales y sensoriales, exclusivos para los congresistas presenciales, y ofrecer más espacios formativos que nunca. Con zonas temáticas dedicadas al vino, la repostería y los espíritus, en esta edición se ha anunciado que cinco grandes chefs prepararán una cena única a Robert de Niro. En Ifema hasta el 30 de marzo.

## 25 de abril

### XXXV Salón Gourmets

Alcorcón protagonizó la **feria de alimentación y bebidas de calidad más grande de Europa** en 2021, gracias a que Javier Carrera, representando al restaurante Vagalume, se declaró campeón en el Certamen Nacional de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia. Este año, la feria renueva el encuentro con lo más exquisito de los productos tradicionales y las nuevas tendencias. En Ifema hasta el 28 de abril.



## Contra la violencia

La hostelería y el comercio de Alcorcón se convertirán en espacios seguros para las mujeres que sufran violencia de género. La campaña 'Establecimientos comprometidos contra la violencia de género' de la concejalía de Feminismo colocará en los locales que quieran adherirse unas pegatinas que los identifiquen como espacios seguros. Allí, las mujeres víctimas de violencia serán apoyadas mediante un protocolo que incluye la intervención frente a la violencia machista y el acompañamiento mientras acude la policía.



## Consumo seguro y sostenible

Alcorcón impulsa una campaña municipal de inspección navideña y de información de consumo responsable, sostenible y con garantías. El objetivo es velar por los derechos del comprador y garantizar la calidad y la correcta información de todo lo que se adquiera durante estas fechas. Entre las recomendaciones figuran el elaborar un presupuesto previo e informarse sobre el producto y la política de cambios y devoluciones.



## IV Feria de Mujeres que emprenden

Más de 60 emprendedoras locales se dieron cita en la IV Feria de Mujeres que emprenden por Alcorcón. El evento tiene como objetivo la visibilización de los productos y servicios ofrecidos en sus empresas, así como la creación de redes de intercambio. La novedad principal de esta edición fue La lanzadera, un espacio dedicado a los proyectos de emprendimiento que se encuentran en una fase de diseño y materialización de la idea.



## Galicia en Alcorcón

Alcorcón despidió hasta el próximo año la Feria del Marisco Gallego tras la interrupción obligada desde 2019. En una carpa de 200 metros se pudieron degustar y comprar vinos gallegos y distintas elaboraciones de pulpo, nécoras, mejillones, zamburiñas o berberechos, entre otras, de la mano de la Casa de Galicia en Alcorcón, el Ayuntamiento de Alcorcón y la empresa Marisco Archy. En la imagen, pulpo de A Bodeguíña.



# PEDRO JIMÉNEZ. KASIBA.

“Intentamos que, cada vez que un cliente repite, la experiencia sea distinta”

EL RESTAURANTE **KASIBA** (ISLAS CÍES, 7) FUSIONA LAS COCINAS JAPONESA Y FILIPINA CON UN TOQUE DE AUTOR. SU **ROBATA DE SALMÓN MARINADO** Y SU **TAPA TATAKI DE ATÚN**, CONSIGUIERON EL PRIMER PUESTO EN LAS CATEGORÍAS PLATO Y TAPA DEL CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA. RECONOCIDOS POR TRIPADVISOR Y LA GUÍA METRÓPOLI, JIMÉNEZ ES UNO DE LOS PROPIETARIOS JUNTO CON KRISTINA ZAPIZOTSKA Y SHERWIN HUAB.

## CRISTINA CANO

### ¿Cómo fueron la ideación y los primeros pasos de Kasiba en Alcorcón?

Nuestra historia comienza a cocinarse a finales del año 2018, como un sueño para los tres. Alcorcón y esta ubicación nos parecieron idóneas por el espectacular efecto que crea el entorno visto desde el interior, parece que estuviese rodeado por una selva. Buscábamos un espacio diferente, atractivo y que representase la fusión de las culturas japonesa y filipina, con un aire colonial y exótico.

▼ Pedro Jiménez, a la izquierda, junto a la concejala Raquel Rodríguez Tercero, en la entrega de los premios del Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.



### ¿Por qué han apostado por la cocina ja-po-filipina de autor?

La cocina japonesa me ha fascinado desde hace muchos años. Y tuvimos la suerte de conocer a Sherwin Huab, un chef de origen filipino con renombre y una amplia trayectoria en la cocina japonesa y la fusión asiática.

### Cuando cruzamos la puerta de Kasiba ¿qué experiencia nos espera?

Kasiba se ofrece como un escape a un lugar exótico y lejano sin tener que coger un avión, simplemente con nuestros sentidos. Nuestra intención es que el cliente tenga una experiencia distinta y única. Que durante el tiempo que pase en el restaurante se sumerja en otro ambiente y disfrute de toda la atmósfera: gastronomía, decoración, música, olores, texturas, colores... Intentamos que cada vez que un cliente repite, la experiencia sea distinta. Para ello, variamos a menudo parte de nuestra carta. También ofrecemos distintas atmósferas en función de la hora del día o el día de la semana, a través de cambios en la iluminación, o en el ambiente musical.

### ¿Qué supone el reconocimiento obtenido en el Certamen de Cultura Gastronómica?

Una gran satisfacción, dado el poco tiempo que llevamos en Alcorcón y con la pandemia de por medio. Y un aliciente para seguir mejorando, ya que estamos viendo recompensado nuestro esfuerzo. El premio a Kasiba también ha supuesto un notable incremento publicitario y de nuevos clientes. **Creo que el Ayuntamiento y el IMEPE están desarrollando un gran trabajo en la promoción e impulso de la hostelería de Alcorcón y siempre van a contar con nuestra colaboración para este tipo de iniciativas.** ●

## LIBRO ONCE: LAS LUCES

La exitosa bodega Las Moradas, de San Martín de Valdeiglesias, ha lanzado su vino más especial, el Libro Once: Las Luces un tinto de guarda procedente de garnachas centenarias que solo se embotella en añadas excepcionales, como la de esta edición, que data de 2011. Criado en una parcela ventosa a 900 metros de altitud, este tinto presenta una gran complejidad y aromas balsámicos, de piel de naranja y frutos silvestres, así como una madera suave.



## LA ROSA AMARILLA

Es el queso artesano madrileño que más está dando que hablar. Elaborado en Chinchón desde los 80 por una familia que llevaba cinco generaciones pastoreando ganado en La Mancha, se hace con leche cruda de oveja y se caracteriza por su sabroso bouquet y su aroma fuerte. Además de sus memorables añejos, la últimas novedades de la marca son los quesos con sabores: quesitos que maduran con anís, cerveza, pimentón o romero.

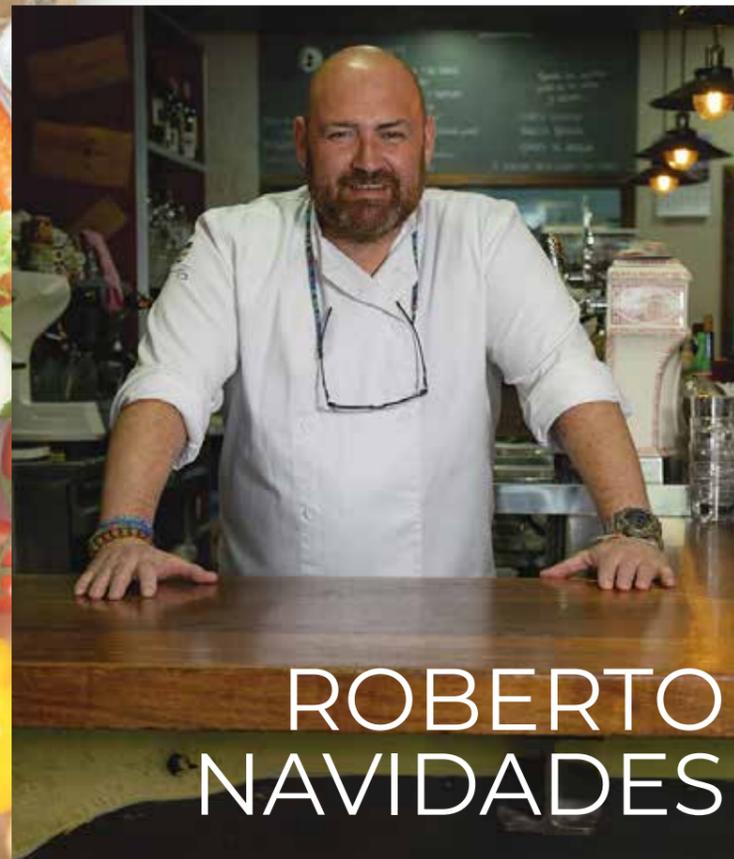
## CAFÉS GUILIS

Todos los días, en el polígono industrial Urtinsa II de Alcorcón, se tuestan, envasan y distribuyen los Cafés Guilis, líderes en el sector de la hostelería en la Comunidad de Madrid. La empresa, fundada en 1928, trae los granos de las mejores regiones cafetaleras en Colombia, Brasil, Nicaragua, Costa Rica, Uganda, Kenia e India y hace una rigurosa selección de cada cosecha para obtener una gama de productos 100% arábica. Además, participa en distintos proyectos solidarios.



## CHOCOLATES MAYKHEL

Desde 1875, los chocolates Maykhel se llevan elaborando con una procedimiento artesanal con el que se consigue “el equilibrio entre sabor y espesor”, según revelan desde la marca. Sin espesantes artificiales, conservantes ni gluten, la gama de chocolates a la taza incluye clásicos, de sabores, cacao soluble y cobertura entre muchos otros. Todos ellos se fabrican en Alcorcón combinando la tradición familiar con el uso de innovaciones como el chocolate Licap, encapsulado por criogenización.



## ROBERTO NAVIDADES

EN EL SUR DE MADRID Y A TIRO DE PIEDRA DE ALCORCÓN, ARANJUEZ HA VIVIDO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS UNA REVOLUCIÓN GOURMET DE LA MANO DE UN GRUPO DE HOSTELEROS QUE LA HAN PUESTO EN EL MAPA GASTRONÓMICO. ROBERTO NAVIDADES, UNO DE LOS PROTAGONISTAS, ES EL PROPIETARIO DE CASA DELAPIO DESDE HACE 18 AÑOS Y DE A TERRA DELAPIO, SU MÁS JOVEN VERSIÓN GALLEGA. AMBOS SON UNA INSTITUCIÓN BASADA EN LA MATERIA PRIMA DE PROXIMIDAD Y TEMPORADA.

### ¿De qué se puede tomar nota en Alcorcón sobre la eclosión hostelera en Aranjuez?

Hace años había esa idea de que los visitantes pasaban, pero no se quedaban a comer. Ahora son miles los que reservan en los restaurantes. La ciudad se ha convertido en un destino gastronómico y en un referente porque los profesionales se han ocupado de traer un buen producto de temporada. Ahora hay una oferta amplísima, con más profesionalización e inversión. Y también ha habido un cambio generacional y se ha formado un grupo de hosteleros con buen 'feeling' e iniciativas.

### ¿De dónde le viene la vocación?

Empezó cuando estudiaba en la Escuela de

Hostelería, en el 87, en la segunda promoción. Pero en mi casa siempre ha habido una tradición culinaria, éramos de las familias que almorzaban gallinejas en Embajadores.

### ¿En qué se inspira ahora?

En los productos de proximidad, sobre todo en los de la huerta de Aranjuez. También en las tendencias, como en la que recupera los platos sin demasiados ingredientes para no enmascarar el producto. Es una vuelta al origen que tarde o temprano se va a imponer. Una vuelta a las cosas más ricas y sencillas, sin cociones exageradas ni productos del lejano oriente.

### ¿Cuál es el plato que mejor les define?

En Casa Delapio el espárrago verde de Aranjuez, que lo hacemos frito. Los llamamos "chanquetes del Rebollo", que es la zona del Tajo de donde salen los mejores espárragos, fresas y alcachofas. La ciudad espera a que los pongamos y agotamos a diario. En A Terra lo que más gusta es el pastelón, una empanada que cambia de ingredientes con la temporada, una receta que nos trajimos de Cebeira.

### ¿Cómo es la relación de Casa Delapio con la huerta de Aranjuez?

En una localidad de 60.000 habitantes hay que tocar todos los palos, pero una huerta histórica que lleva 200 años surtiendo a la capital no puede faltar. Ahora mismo están las verduras de invierno: puerro, coliflor, coles de Bruselas, algo de espinacas e incluso calçots. Es un lujo que a las 9 de la mañana estén en la tierra y a las 11 en nuestra cocina. Por supuesto en la carta también tenemos carne de Guadarrama o cordero.

### ¿Qué es lo mejor que le ha aportado Casa Delapio a lo largo de estos años?

El público, el conseguir llegar a la gente de la localidad. Es un lujo conseguir ese nexo de unión con los vecinos de tu ciudad y ver que los clientes han cambiado de generación, que ahora vienen hasta los hijos y nietos de nuestros primeros clientes.

### ¿Cuáles son sus favoritos de entre los productos elaborados en Madrid?

Lo que más, los vinos, los quesos y los aceites. Tenemos muy buen ganado, como las carnes de La Finca. Soy un enamorado de un vino de nuestra localidad, Regajal, pero también me gustan las garnachas de San Martín o los grandes vinos de Navacarne. En queso, la Rosa Amarilla, y, en aceite, Oleum Laguna. ●



## EL ESCORIAL

El Escorial ha decidido dedicar la XIII edición de sus jornadas gastronómicas a un plato popular y de amplia aceptación: la hamburguesa. Un total de 16 restaurantes de El Escorial participan en un evento plenamente consolidado y que vuelve a la agenda del municipio tras el parón de 2020, provocado por la Pandemia de Covid. En 2019, las protagonistas fueron las patatas revolconas.



## ARANJUEZ

MaGIC son las siglas de Madrid Gastronomic International Center, el primer campus gastronómico de España, que se emplazará en Aranjuez. Las seis ramas de estudios serán Artes culinarias, Bodega y coctelería, Ciencia gastronómica, Dirección de empresa gastronómica y Sala y producto. EL campus contará con la experiencia de chefs como Fernando del Cerro, de Casa José, o Pepe Rodríguez, presentador de MasterChef.

## POZUELO DE ALCORCÓN

Pozuelo de Tapes es el nombre de la iniciativa con la que la localidad quiere poner en valor su gastronomía. Un concurso de tapas saladas y dulces al que se han presentado 46 establecimientos de la localidad, bares, restaurantes y cafeterías. Entre los galardonados destacan los de la tapa más innovadora y los de la más tradicional.



## ALCALÁ DE HENARES

Alcalá de Henares está recuperando el legado sefardí de la ciudad y ha empezado por la cocina. Los hosteleros de Alcalá de Henares han podido participar en una jornada de formación destinada a divulgar las particularidades de la gastronomía judía. El evento, ubicado en el Parador local contó con la asociación Alcalá Gastronómica como anfitriona y los ponentes Walter Wasercier y Carolina Aisen, que expusieron nociones básicas sobre la comida kosher y los diferentes perfiles de los turistas judíos.



Tapa, plato, postre



# TAPA, PLATO, POSTRE (y uno para repetir en casa)

CONFECCIONAMOS UN MENÚ MUY ESPECIAL AL ALCANCE DE LOS GOURMETS DE LA CIUDAD CON LAS ELABORACIONES PREMIADAS EN LAS CUATRO CATEGORÍAS DEL CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA 2021.

Robata de Kasiba.

Tapa, plato, postre

El Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica ha revolucionado la gastronomía en la ciudad. Restauradores, chefs, cocineros y pasteleros no han dudado en participar en este encuentro de cocina para dar a conocer sus más exquisitas especialidades. El resultado fue un gran trabajo en equipo en el que no resultó nada fácil decidir quién subía al podio.

La elección de las mejores propuestas ha sido muy exigente. En una primera fase votó el público. Después, fue el turno de un jurado profesional que valoró la originalidad, el predominio de los productos de temporada, la utilización de ingredientes de proximidad, la calidad de las materias primas y, por último, y no menos importante, la calidad y presentación de la receta final. El resultado ha sido una auténtica experiencia gastronómica que ha quedado en la memoria de todos los alcorconeros que se han acercado a los restaurantes a probarla.

Empezamos con una **Tapa** para abrir boca. La primera clasificada el **Tataki de atún** es un completo pincho elaborado con cortes de atún graso sellados al fuego de carbón sobre una cama de pimiento rojo asado y con salsa fusión miso-chile. Seguimos con un **Plato** principal, otra delicia del mar: la **Robata de salmón marinado**. Una receta con salmón al fuego de

Bacalao Amphora, tercer clasificado en Platos. ▼



▲ Comedor de Marépolis, primer premio en Repostería con su Brownie.



Salón de Kasiba, ganador en las categorías de Plato y Tapa. ▲

## Tapeo en Alcorcón, cultura y tradición



**CRISTINA CANO**  
Creadora de Contenido.  
Viajes y Gastronomía



Salir de tapas por Alcorcón es una seña de identidad, forma parte de la cultura de los alcorconeros y provoca en los visitantes el impulso de unirse a nuestra tradición rápidamente y con mucho gusto.

No siempre hemos gozado de una mezcla de sabores, unas tapas tan heterogéneas y unas presentaciones tan cuidadas como las que hemos visto en el Certamen Gastronómico de Alcorcón 2021. Nuestra tradición viene de lejos. Los que pertenecemos a la Generación X hemos tenido el privilegio de disfrutar nuestra propia Ruta del Aperitivo, nada desdeñable. La única promoción era el boca a boca. Aquellos de mi generación que no hayan alternado por alguno de estos lugares, no son de Alcorcón.

El antiguo Bar La Mezquita era conocido por su pincho del mismo nombre: jamón serrano y pimiento verde frito sobre una rebanada de pan; así, sin más. Una tapa tan sencilla y sabrosa que atraía a vecinos de más allá de la Calle Urano. En la cercana Calle Venus, otro difícil de olvidar, El Torrezno. Probablemente no fuese su nombre comercial, pero cómo referirse a un bar al que solo se iba a comer torreznos. Otro de los míticos era El Río Bravo y su ración de oreja a la plancha con patatas paja. Hace más de 20 años que deleité mi paladar con este plato y aún lo recuerdo. Fue cuando los adolescentes frecuentábamos la Plaza del Casas, así la conocemos los de mi generación. El actual restaurante El Aravalle ha heredado esta receta.

Todavía existen grandes clásicos en Alcorcón, no solo para disfrutar de las mejores tapas y la buena gastronomía, sino también para el reencuentro, para socializar, para mantener viva nuestra cultura. ¿Quién no ha probado alguna vez los champiñones al ajillo de Las Tejas, una parrillada de marisco en el Mesón A'Lareira, las rosas variadas de la Marcela, los cachopos de la Sidrería El Camino, una cazuela de pulpo y langostino al ajillo en el Acebo, alguna de las variantes de huevos rotos de El Fermín, la bravas del Urbión...? Y así podría seguir hasta el infinito. Alcorcón es un lugar excelente para disfrutar de lo mejor de la vida: las tapas. ●



▲ Artesanos del Café y Té, segundo puesto en Repostería.

carbón, marinado en fusión miso-sake sobre hoja de magnolia y con guarnición de verduras encurtidas y tomate cherry. Ambas recetas fueron cocinadas en los fogones del chef Sherwin Huab, el alma del restaurante **Kasiba** (Calle Islas Cies, 7). La ventaja de que Kasiba sea el ganador en ambas categorías es que podemos sentarnos a probar su tapa y también quedarnos a degustar su plato principal.

Además, el restaurante Kasiba nos ofrece una carta muy variada con platos fusión japo-filipina de autor: ensaladas, sushis, maki rolls, nigiris, arroces, pastas... Incluso incluye distintas opciones para embarazadas, celíacos, vegetarianos y veganos.

Este menú está pidiendo un postre, el plato ganador en la categoría **Repostería: Brownie de chocolate 70% con nueces y helado de frambuesa**. No hay que ir al paraíso para probar algo así, hay que ir al restaurante **Marépolis** (Centro de ocio y experiencias X-Madrid).



▲ Flor de alcachofa confitada de El Granero.

Marépolis es un espacio de comida casera, elaborada con productos de calidad y de temporada. La cocina está liderada por el chef Agustín Herrera, acompañado de su equipo de profesionales. Se puede disfrutar de sus especialidades gastronómicas después de una inmersión, porque Marépolis, además de un excelente restaurante, es un lugar para practicar el buceo, el snorkel y la apnea.

¿Y para llevarnos a casa? La propuesta ganadora en la categoría **A Domicilio** es la del restaurante **Fermín** (Calle Sierra de la Estrella, 8) y su **Paella de marisquito**: arroz, guisantes, calamar, rape, mejillones y gambón. Una receta sencilla y tradicional cocinada con mano maestra por los ganadores, lo que la hace, ideal para reuniones familiares en casa.

El Fermín es un restaurante de los de toda la vida, donde comer bien y barato. Conocido por sus menús diarios de precio fijo, sin sorpresas: sopas, arroces y platos clásicos de la cocina española. ●



▲ Desayuno/Merienda para dos de La Piruleta. Abajo, Brownie con helado de Marépolis.

## Un dilema delicioso

Nos hemos propuesto contestar a la eterna pregunta: ¿dónde tomamos algo? Por eso hemos elaborado un recorrido por la mejor oferta culinaria de la ciudad a través de las propuestas finalistas en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica 2021.

Nuestra primera parada es en El Granero para comenzar con una tapa ligera: Flor de alcachofa confitada con virtudes de foie y jamón ibérico (tercer puesto). Una vez hemos abierto boca, ya estamos preparados para el potente aperitivo de la cervecería Cisneros: Oreja a la plancha con salsa brava a la antigua (segundo puesto). Como plato principal, un clásico de la cocina gallega tan presente en Alcorcón: Pulpo a la gallega, con cachelos, pimentón y aceite de oliva virgen extra (se-

gundo puesto), en el O Pulpiño. Un paseito nos ayudará a bajar la comida para degustar un exquisito Bacalao (tercer puesto) en el restaurante Amphora.

Y de postre, se puede elegir entre el Brownie bombón con fresas, de Artesanos del Café y Té (segundo puesto) o Mi Zanagloria del moderno Cafetín DNG (tercer puesto). Y quien se atreva; ¡a por los dos!

Hay quien prefiere quedarse en casa sin renunciar a la mejor gastronomía. Coffee Life puede enviarte una riquísima Tosta de solomillo (segundo puesto) y además estarás ayudando a financiar los proyectos solidarios que patrocinan. Y si prefieres algo más exótico, pide el Tepanyaki de salmón (tercer puesto) del restaurante Feng., un clásico asiático en Alcorcón. ●



# RAQUEL RODRÍGUEZ TERCERO

## “Queremos ampliar el horizonte de nuestra hostelería”



LA PRESIDENTA DEL IMEPE Y CONCEJALA DE DESARROLLO ECONÓMICO, FORMACIÓN, EMPLEO, PROYECTOS EUROPEOS Y FEMINISMO HA PROMOVIDO LA CREACIÓN DE LA MARCA ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA, DESTINADA A PROMOCIONAR Y ALENTAR LA GASTRONOMÍA Y LA RESTAURACIÓN EN LA CIUDAD. RAQUEL RODRÍGUEZ TERCERO EXPLICA LA FILOSOFÍA QUE DA SOPORTE A LA MARCA Y A SUS PRIMEROS EVENTOS, ASÍ COMO LO QUE PODEMOS ESPERAR DE ELLA EN EL FUTURO.

### RAFAEL DE ROJAS

#### ¿Qué es la marca Alorcón Cultura Gastronómica?

Es la parte más visible de un proyecto muy ambicioso: sacar lo mejor de nosotros mismos para hacer de Alorcón un referente en gastronomía. Alorcón Cultura Gastronómica es una marca, pero detrás hay un gran trabajo de cientos de profesionales: cocineras y cocineros, camareros, maitres, sumilleres, gerentes y un largo etcétera de profesionales. Todas ellas y ellos son los verdaderos protagonistas de Alorcón Cultura Gastronómica.

Por el momento, hemos organizado un primer Certamen de Gastronomía, en el mes de junio de 2021. En él participaron muchos establecimientos con un montón de buenas propuestas. Nos sorprendió la buena acogida que tuvo y entonces fuimos conscientes del enorme potencial que tiene el proyecto. Ahora, lanzamos el primer número de esta revista, pero no podemos quedarnos ahí, tenemos que continuar trabajando.

En resumen, el proyecto Alorcón Cultura Gastronómica tiene tres grandes componentes: el primero es la creación de producto, para eso promovimos el Certamen, y el segundo es la promoción, para ello hemos lanzado la marca y esta revista, así como varias campañas promocionales. El tercer componente es la mejora de la calidad, para lo que promoveremos la implantación de un sistema de calidad que sea garantía de la marca.

#### ¿Cómo se gestó la idea del Certamen Alorcón Cultura Gastronómica?

Desde el equipo del IMEPE hicimos una reflexión: hacía falta un proyecto para revitalizar el sector de la hostelería justo después de la primera fase de la pandemia, después de la etapa de confinamiento. Esto fue a finales de 2020 o más bien a principios de 2021, por esas fechas. Pensamos que debíamos apoyar a la hostelería, pero no queríamos limitarnos a dar ayudas directas, cosa que también hicimos. Queríamos ampliar el horizonte de nuestra hostelería. Entonces convocamos el primer Foro HORECA [Hoteles, Restaurantes y Cafeterías] y nos sentamos a hablar con el sector. Fue una tarde de un lunes, cuando muchos establecimientos cierran por descanso. De ahí salió la idea. Eso sí, antes habíamos hecho muchas visitas a establecimientos. Nos fuimos todas las tardes durante dos o tres semanas, antes de la celebración del Foro, a hablar con los profesionales en sus propios establecimientos. Hicimos decenas de visi-

## Nos une la capacidad de disfrutar juntos de sabores y aromas de lo más variado

tas y nos dimos cuenta de que todas y todos pensábamos lo mismo: hacía falta lanzar un proyecto para la ciudad.

#### ¿Cuál ha sido la respuesta de los vecinos de Alorcón y de los hosteleros al Certamen?

La verdad es que ha sido la mejor respuesta que podíamos imaginar. Y eso que nosotras somos optimistas. Fue poner en marcha la iniciativa y empezamos a recibir adhesiones. Preparamos el Certamen en muy poco tiempo y, aún así, se desbordaron todas las previsiones que habíamos hecho. Al final tuvimos 60 establecimientos participantes, 80



## Entrevista

productos a concurso y más de 6.000 votos emitidos por las personas que lo probaron y se decidieron a votar por sus preferidos. Creemos que participaron muchas y muchos vecinos, pero también nos gusta pensar que buena parte de ellas y de ellos fueron visitantes, personas que vinieron a Alcorcón por el puro placer de probar nuestra gastronomía.

### ¿Cómo se imagina la marca y el Certamen dentro de diez años?

Esa es una buena pregunta. Es precisamente una pregunta que nos hicimos en el equipo del IMEPE cuando empezamos a trabajar en la idea. Nos gustaría que, dentro de 10 años, el Certamen esté consolidado y sea referencia para mucha gente en muchos lugares, desde luego no solo en Alcorcón, ni siquiera solo en la Comunidad de Madrid, sino en toda España. Y nos gustaría que formase parte de un proyecto más amplio, de forma que Alcorcón estuviese a la altura de las mejores ciudades en oferta gastronómica.

### ¿En qué medida es la gastronomía una seña de identidad de la cultura de Alcorcón?

Alcorcón es una ciudad que creció durante la segunda mitad del siglo pasado, una ciu-

dad que se ha nutrido de infinitas corrientes culturales que confluyeron aquí en muy poco tiempo. Esa es una riqueza que debemos apreciar, y es uno de nuestros grandes valores. Pero hay elementos comunes: siempre que hay algo que celebrar, ya sean las Fiestas Patronales, la Navidad o cualquier otra celebración, en Alcorcón, como en muchos otros lugares, nos lanzamos a compartir momentos de felicidad en torno a una mesa. Pero es que, además, en Alcorcón tenemos la suerte de contar con una riquísima oferta gastronómica que destaca no solo por su calidad, sino también por su diversidad. La conjunción de estos factores hace que Alcorcón sea un lugar idóneo para que esté creciendo la gastronomía como seña de identidad cultural, porque si algo nos une es la capacidad de disfrutar juntos de sabores, colores, aromas y texturas de lo más variado. Esa es una de nuestras grandes riquezas y nos gusta disfrutarla, la verdad. Alcorcón es una ciudad que vive su presente, es una ciudad para vivir, una ciudad repleta de vitalidad, no es una ciudad únicamente para venir a dormir.

### ¿Cómo definiría la gastronomía que se ofrece en Alcorcón?

Bueno, creo que una parte de esta pregunta ya la he contestado, pero añadiré que Alcorcón es una ciudad que disfruta de lo que tiene. Y tiene muchas cosas de las que disfrutar. A mí misma, no me da tiempo a probar más que una pequeña parte de las propuestas gastronómicas que ofrece Alcorcón. Y cada día que salgo a comer o a tomar una tapa o un dulce por Alcorcón me sorprende. Esa capacidad de sorpresa, acompañada de una actitud abierta es lo que nos convierte en una referencia. Somos una ciudad cosmopolita. Quizá porque no tenemos unos anclajes muy fuertes, o porque nuestros anclajes son muy diversos, en definitiva, porque somos una ciudad que se ha transformado profundamente en pocas décadas y que sigue en proceso de crecimiento y transformación. Somos una ciudad abierta a toda corriente cultural que se nos acerque y disfrutamos de ello. Y, además, tenemos una oferta de muy buena calidad. Le animo a que se dé una vuelta y pruebe. Ya me dirá...

### ¿Por qué es importante la restauración como sector estratégico para la economía de Alcorcón?

Alcorcón no posee una gran fuente de riqueza industrial, ni tampoco es una ciudad vin-

culada a la producción agraria. Eso puede ser leído como una desventaja, pero también como una ventaja: Alcorcón tiene bastante libertad para ser lo que quiera ser. Nuestra ciudad está plagada de restaurantes, bares, cafeterías, obradores. Los hay por todas partes, en todos los rincones. Ese es un tejido que sustenta a miles de familias y, precisamente por eso, la restauración y la hostelería en general, es una fuente de riqueza fundamental para Alcorcón. En ese sentido es un sector estratégico. Pero insisto: no solo nos mueve la idea de conseguir que el sector de la hostelería sea cada vez más productivo y más rentable, es que además nos identifica. Nuestra restauración y, sobre todo, nuestra gastronomía, es una fuente de identidad importantísima para Alcorcón.

### ¿Algún tema que nos hayamos dejado en el tintero?

No quisiera terminar esta entrevista sin dedicar un recuerdo afectuoso a una persona que tristemente ha fallecido recientemente de forma trágica e inesperada. Se trata de Manuel Alejandro, "Manu", el chef del restaurante Mi Candela. ●

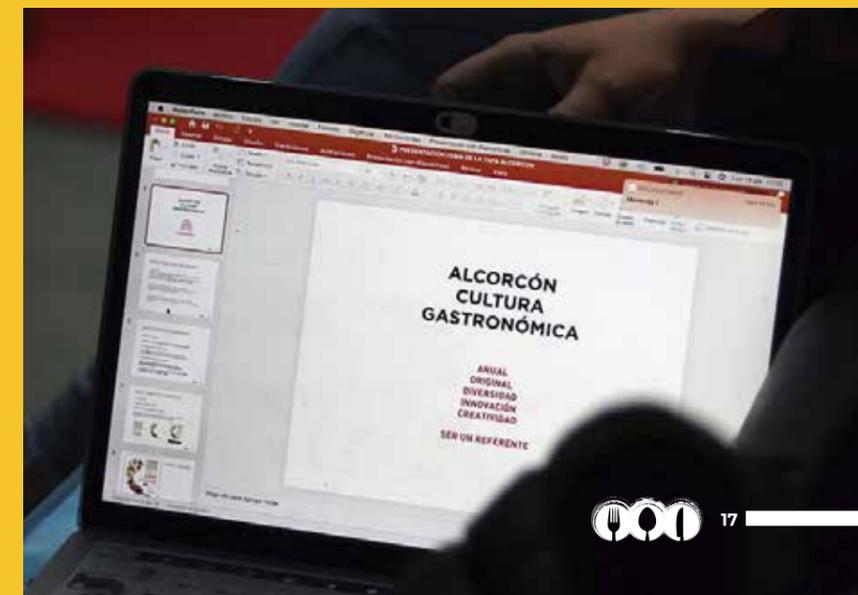


## El Foro de Hostelería de Alcorcón, un espacio de encuentro

El conocido como **Foro HORECA**, una reunión de profesionales del sector convocados a iniciativa del IMEPE-Alcorcón, se ha reunido solo dos veces: en abril y en octubre de 2021. En esas dos reuniones, el Foro ha servido para lanzar el **I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica** y para impulsar el **lanzamiento de una revista de promoción de la gastronomía** de la ciudad.

En él también se han planteado otras iniciativas que habrá que concretar en el futuro, tales como la implantación de un **sistema de garantía de la calidad** asociado a la marca Alcorcón Cultura Gastronómica o la realización de otras actividades promocionales coincidiendo con momentos concretos. En particular, se propuso y se llevó a cabo una campaña de promoción de la gastronomía coincidiendo con las fechas de celebración de las Fiestas Patronales, con el eslogan: **"¡Alcorcón, unas Fiestas para chuparse los dedos!"**.

El Foro HORECA continuará siendo convocado para trabajar en todo lo relacionado con la promoción y el apoyo al sector de la hostelería de Alcorcón; de él se esperan nuevas e interesantes iniciativas. ●



# Recetas de siempre para entrar en calor

COCIDO, CALLOS, ALUBIAS Y HASTA ARROZ. CUANDO LLEGA EL INVIERNO, TODO VALE PARA TEMPLAR EL CUERPO Y UN POCO EL ESPÍRITU. MUCHOS RESTAURANTES DE ALCORCÓN OPTAN POR ESTOS RECONFORTANTES GUIOS Y PLATOS DE CUCHARA.



Antonio Fernández, de Ingazu, ha ganado premios por su fabada y sus cachopos. ▲

## CRISTINA CANO

Consideradas en su época como comidas baratas, por la sencillez de sus ingredientes y por ser plato único, las recetas de cuchara son saludables porque se elaboran con productos de temporada, pero, además, son nutritivas.

La receta estrella del invierno es el **cocido madrileño**, nuestro plato más representativo, el que traspasa fronteras. Los miércoles y los jueves son los días por excelencia para tomarse un cocido madrileño en Alcorcón. *La Chata, La Casona de Luis, Vagalume, El flor Taberna Gaditana o el Exento* son solo algunos de los que sirven este plato tan extendido.

La tradicional **cazuela de callos a la Madrileña** es otro de los clásicos del invierno en la Comunidad. Un plato de casquería que se consideraba "comida de pobres" y se consumía en época de escasez. Ahora, es un plato tradicional muy reconocido y consumido durante el invierno por su gran aporte calórico. En el *Charrito* podemos pedirlos por encargo, mientras que en *La Chata* y la *Sidrería el Camino* los tienen incluidos en su carta. Por su parte, los restaurantes *Valadouro, El Jerónimo* y *A Bodeguiña II* nos presentan una riquísima variante de la receta madrileña: los **callos con garbanzos**. Junto a ellos, la **sopa castellana** es otro de los habituales en los menús de invierno en restaurantes de Alcorcón como *La Casona de Luis* o *La Chata*.

Las alubias, judías, judiones, habichuelas y todas las variedades de esta rica legumbre están presentes en esos platos tradicionales que nos recuerdan a la cocina de la abuela, la reina indiscutible de la Slow Food. En Alcorcón, es posible degustar riquísimas alubias en todas sus variantes. Desde las **alubias pintas estofadas** de *El Granero* a las **fabes con almejas** del *Valadouro* pasando por los **judio-**



▲ La ya clásica oreja de la cervecería Cisneros, uno de sus platos más despachados, obtuvo el segundo premio en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

**nes de la abuela con matanza** de *El Conquistador*. Y el plato estrella de los viernes en el *Vagalume* son los **judiones de la Granja**.

Pero si lo que se quiere es comer una de las **fabadas** más reconocidas de Madrid y del mundo hay que visitar el restaurante asturiano *Ingazu*. Sus paredes muestran con orgullo sus premios en el Certamen Gastronómico Ruta de la Fabada. Los platos asturianos y gallegos de siempre tienen una gran aceptación en Alcorcón, como lo prueban los platos participantes en el Certamen Cultura Gastronómica: la **oreja** de la cervecería *Cisneros*, segundo puesto en Tapas (*"el secreto está en la salsa"*), explica el propietario, Miguel Fernández) y los

platos de **pulpo**, a la brasa en *A Bodeguiña* y a la gallega en *O Pulpiño* (galardonado con el segundo puesto en Platos).

Los arroces caldosos, otra opción para entrar en calor, tienen un digno representante en el **arroz caldoso con bogavante** del *Amphora*. Y, por último, también se puede llevar a casa la cocina casera: *A Mesa Puesta* ofrece deliciosas recetas tradicionales de temporada como **callos a la madrileña, guisos de manitas de cerdo, fabada o lentejas**. ●

## El 'boom' del chocolate

**El chocolate caliente: con churros y porras** siempre. Alcorcón demuestra cada invierno su afición a esta combinación de infusión y fritos, un plato muy castizo y apetecible cuando llega el frío. Aquí todavía existen las tradicionales churrerías de toda la vida como la Churrería Ondarreta (Plaza Ondarreta) y la Churrería Acedo (Calle Vizcaya). Junto a ellas, otras de reciente apertura vienen pisando fuerte, como *La Cibeles* (Avenida Alcalde José Aranda), que sorprendió a todos por el tamaño de sus churros y porras. O *La Churrería* (Calle Los Pinos) que ha sido destacada como la que tiene las mejores porras de Madrid por la revista *Condé Nast Traveler*. ●



▲ Cocido, un clásico invernal. FOTO CHANDLERVID.

# El momento de los VINOS DE MADRID en Alcorcón

ALCORCÓN FUE TIERRA DE VINOS, Y SUS NUMEROSAS ENOTECAS DESPACHAN CADA VEZ MÁS VINOS DE MADRID, UNA DENOMINACIÓN QUE ESTÁ TOMANDO POSICIONES CON PROPUESTAS MÁS NATURALES Y LIGADAS AL 'TERROIR' Y A LA UVA.

## RAFAEL DE ROJAS

Las vinotecas y los espacios gourmet con el vino como protagonista se multiplican en Alcorcón. Vinotropía, Bodegas Belmonte, Tome Vinos, Reyes Magos, Hermanos Sanz o Siete Tragos son solo algunos de los nombres de unos negocios basados en la selección experta de vinos, que en algunos casos se traducen en talleres y catas. De entre su oferta, las marcas de la denominación de origen Vinos de Madrid se están haciendo un hueco creciente en las preferencias de los aficionados de la ciudad, que también los solicitan en barras y restaurantes. Una relación que no es tan novedosa como parece: hasta finales del siglo XIX Alcorcón fue tierra de vinos. Las viñas se multiplicaban, los jóvenes iban a vendimiar y los lugareños pisaban la uva en sus casas de adobe y cal.

Una historia que venía de mucho más atrás: en las obras de Cervantes, Lope de Vega y Quevedo no era raro que los vinos madrileños, los de San Martín de Valdeiglesias u otras zonas, aparecieran como estrellas invitadas. 400 años después, con su propia denominación, referencias cada vez más atractivas, una aceptación creciente y hasta una recién creada ruta enoturística, los vinos de Madrid podrían estar ahora en el comienzo de su propia Edad de Oro.

Barricas de Las Moradas. ▼



◀ Madrid cuenta con viñedos documentados desde el siglo XII. FOTO ALFONSOSM.

## Vinos de Madrid

“Una de las cosas que hacen que estos vinos sean un caso especial es el factor sorpresa: que la gente piense que en Madrid no se hace vino. Pero en Madrid se hace desde el siglo XII y hay viñedos por todas partes, los había en Alcorcón. Otra, es que hay elaboraciones que aquí se practicaban hace siglos y ahora están de moda, como la sobremadre, que es un poco lo mismo que los ‘orange wines’: mostos fermentados con los pellejos. Y también hay variedades que no hay en ningún otro sitio”, explica Laura S. Lara, sumiller y periodista especializada en vino, que pone como ejemplo la Malvar, “una uva madrileña que llegó a ser de las más cultivadas en la zona de Arganda”.

Para Laura se dan unas circunstancias que “le vienen bien” a la expansión de los vinos de Madrid. “Por una parte, los consumidores cada vez nos atrevemos más a probar otras cosas, a pedir vinos poco conocidos. Y, por otra, hay gente muy loca haciendo cosas interesantes en Madrid. Los de Comando-G

hacen vinos pensados para un público más joven o con mentalidades más abiertas y, en bodegas como Las Moradas, están haciendo grandes vinos. Los nuevos vinos de Madrid tienen menos madera, aprecian el valor de la tierra y de la uva y se hacen de una manera más natural y más orgánica. Lo importante es que se está recuperando esa diferencia de los vinos de Madrid”, explica.

Para la periodista gastronómica Noelia Santos, redactora de Time Out, los vinos de Madrid no son suficientemente conocidos y aún hay mucho por hacer. “Se están creando muchas bodegas de autor con producciones limitadas. Son bodegas pequeñas que hacen vinos cuidados. Pero frente a otras denominaciones de origen, los vinos de Madrid todavía pasan desapercibidos, porque la producción es pequeña y no puedes hacer la competencia ya no digo a Rioja y a Ribera, si no a los vinos extremeños o gallegos. La competencia es dura”, opina.

Esta madrileña tiene una relación particular con los vinos locales: “estuve vendimiando hace muchísimos años, para hacer nuestro propio vino, y ahí fue cuando empecé a acercarme a los vinos de Madrid, conocí la denominación de origen...”. De aquello le quedó una querencia por los tintos madrileños: “En casa consumo vinos de Madrid, porque tienen una buena relación calidad-precio: el Puerta de Alcalá o el que encuentre en el supermercado”. Pero su preferido es El Regajal: “tienen muchísima tradición, son una de las primeras bodegas de Madrid y pusieron los vinos de aquí en valor. Tienen, además, unas etiquetas muy vistosas que son como una mancha de vino con forma de mariposa”. La zona en la que se produce este vino, en Aranjuez, es un área conocida por entomólogos de todo el mundo por la relevante y revoloteante población de mariposas que rodea los viñedos.

A finales de 2020, ese área de Arganda, a la que pertenece Aranjuez, así como las otras tres subzonas que componen la denominación de origen Vinos de Madrid (Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar) entraron en las Rutas del vino de España. “Ahora es una de las 34 rutas españolas. Antes ya tenía una marca, Enoturismo de Madrid, pero ahora ha adaptado sus criterios de calidad a las Rutas, que garantizan que se puede recorrer el territorio desde el punto de vista de la cultura del vino, con bodegas abiertas y lugares interesantes que visitar”, explica Óscar Checa, responsable de Comunicación de las Rutas del Vino de España.

Entre las posibilidades para quien quiera recorrerla destaca la zona de San Martín, al oeste. “Las bodegas están en plena Sierra de Gredos, un paisaje granítico espectacular con viñedos recónditos de viñas viejas, algo poco visto en Madrid, y con una gastronomía desarrollada en paralelo al vino. La viticultura aquí se realiza con ayuda de mulas y caballos, porque en algunos viñedos no se puede meter un tractor”, explica Óscar. “Otra visita interesante –plantea– es la de Nuevo Baztán, un poblado industrial en el que se plantó vino desde el principio. Ahora, una de las casas de los trabajadores es un museo del vino”.

Óscar recomienda también las bodegas de la zona de Aranjuez “con metros y metros de galerías con tinajas que se han recuperado para mostrárselas al turista y porque, además, se ha puesto de moda hacer vino en tinajas de barro”. Una tendencia que a su juicio ayuda también a poner en valor la herencia tinajera de la zona sur de Madrid, en la que Alcorcón fue protagonista. ●



▲ La asesoría en vinos y licores es el punto fuerte de la Bodega Siete Tragos.



▲ En la tienda gourmet Vinotropía se puede asistir a catas y talleres sobre vino.

▼ Cántaros vinateros en las Bodegas Peral de Colmenar de Oreja. FOTO BELÉN IMAZ.



RAFA BELLIDO\*

## El vino que ya no anda en cueros



No es que los vinos madrileños fueran peleones, es que los madrileños llevábamos demasiados años peleados con nuestros vinos. Para que se entiendan las muchas posibilidades de lo que se produce por aquí, solo hay que ver cómo las uvas más típicas de la zona, la Albillo Real y la Malvar, han empezado a escalar posiciones en los gustos nacionales en cuanto han empezado a salir de los viñedos madrileños hacia todas partes.

Pero no hay mejor ejemplo de la singularidad de nuestros vinos que la sobremadre. Se trata de una elaboración característica de la zona, poco conocida y repleta de posibilidades. Su receta comienza con la fermentación durante medio año de la madre, o sea de la cuarta parte de los hollejos. Luego, la uva se despalilla y estruja y se introduce la cuarta parte de la uva aplastada en el depósito, mientras que se rellena el resto con mosto limpio. Una vez terminada la fermentación, los hollejos y el vino reposan en el depósito de 3 a 6 meses y de ahí va a la botella. Lo que sale de ese proceso son un blanco y un tinto herbáceos y frescos, justo lo que se lleva ahora.

Así que, no, los vinos de Madrid no son peleones, y, sobre todo, no son vulgares. Pero sí que han sido tímidos a la hora de lanzarse a los caminos. El vino llevaba siglos en los campos madrileños y corría por los versos de Jorge Manrique, Lope de Vega o Cervantes, pero no salía mucho de casa y, así, nadie le daba demasiado valor. Por aquel entonces, no hace tanto, se podía decir en más de un sentido que en Madrid, más que en ninguna otra parte, “el vino y el amor andan en cueros”, como escribió Quevedo.

Hasta que en los 90, con la denominación de origen Vinos de Madrid, que sustituía a la anterior Denominación Específica Vinos de Madrid, se puso un poco de orden. Y, como en el Génesis, al poner nombre a las cosas (a las zonas, a las bodegas), las cosas se crearon. Madrid siempre ha sido uno de los mayores consumidores de vino de España y lo único que le faltaba era empezar a beberse sus propias botellas. Ese día ya ha llegado. ●

\*RAFA BELLIDO es sumiller madrileño, secretario de la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres y miembro de la Academia de Gastronomía.

# Sabores del mundo sin salir de Alcorcón

ALCORCÓN SE CARACTERIZA POR SU ARRAIGADA IDENTIDAD LOCAL, PERO SIEMPRE ABIERTA A CONOCER NUEVAS CULTURAS Y NUEVOS SABORES. POR ESO, ALGUNOS HOSTELEROS HAN APOSTADO POR ALCORCÓN PARA MOSTRARNOS LO MEJOR DE SUS RAÍCES GASTRONÓMICAS.

Barra del Michalber, donde se sirven tacos, totopos y otros platillos de comida mexicana y tex-mex.

## CRISTINA CANO

Una entrañable familia venezolana abre las puertas del **Bar-Restaurante Catara** (Calle Tablas de Daimiel, 3 posterior), para presentar a todos los visitantes las ofertas culinarias de su país. Con la tapa *Kultrun Caribeño* participaron en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica 2021 y ahora sugieren otras especialidades como los *tequeños* (palitos de harina rellenos de queso blanco) y las *arepas* (elaboradas con masa de maíz) rellenas de variedad de sabores como aguacate con pollo, cerdo con queso... Platillos que se pueden acompañar de *papelón con limón*, una refrescante bebida típica de Venezuela, que para la sobremesa se convierte en *PapeloRon*. Lilian, la anfitriona, explica de donde procede el nombre de Catara: *"catara es una salsa picante elaborada por los indígenas del Amazonas, preparada con colas de 'bachacos', hormigas de gran tamaño que habitan en esta región, y cocinada con jugo de mandioca (yuca) y especias"*.

En una calle no muy transitada se encuentran la representación en Alcorcón de la gastronomía casera napolitana, **Napoli Dei Borboni** (Inspector Juan Antonio Bueno, 4). El restaurador Emanuele Scotto Rosato aplica nuevos conceptos a los platos tradicionales napolitanos. La pasta fresca, como los *scialatelli* con crema de calabacín y gambón, o los *taliollini* al negro de sepia con anchoas, tomate cherry y albahaca son solo algunas de sus recomendaciones. Aconseja acompañarlo con un vino tinto napolitano de uva *aglianico*, que se cultiva en suelos volcánicos. Para terminar, los clásicos *tiramisú* y *panacota*, o un nuevo sabor: la *tarta de queso y pera*.

Los versátiles tacos admiten elaboraciones creativas.  
FOTO TIMOLINA ▼





▲ Tepanyaki de salmón de Feng. ▲

▲ Gyozas, las empanadillas japonesas.

▲ Kultrun caribeño de Catará.

A los grandes atractivos de la cocina asiática se llega de la mano de Qiao Lian Gao, de origen y ascendencia china, en su **Restaurante Feng** (Islas Cíes, 3). Especialidades de China, Vietnam, Corea, Japón, Mongolia y Tailandia, una auténtica explosión de sabores cuidadosamente presentados en gran variedad de platos. El restaurador apuesta por los productos frescos, la calidad, el gusto por el detalle y el trato personalizado a sus comensales. Algunas de sus especialidades son el *teppanyaki de berenjena con ternera*, las *gyoza* (empanadillas asiáticas) rellenas de carne de pollo y verduras o el *Tepanyaki de salmón* (uno de los platos premiados en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica 2021). La propieta-

ria anima a probar nuevos sabores, ya que los platos han sido cuidadosamente escogidos para el paladar occidental, pero manteniendo siempre intacta la receta tradicional. Y de postre -y esto es una recomendación personal-, *helado de té verde*.

Un pedacito de México en Alcorcón, **La Federala** (Polvoranca, 108) traslada a los clientes a lo mejor de su gastronomía en un ambiente acogedor. Platos típicos mexicanos, para comer con las manos y chuparse los dedos: *nachos*, *tacos*, *enchiladas*, *quesadillas*, *chilaquiles* y *ceviches*, preparados con la exquisita sazón mexicana. Y siempre acompañados de arroz, *frijoles refritos*, *tortillas*, mucho *guacamole* y otras salsas. Sin olvidar el *tequila* y los deliciosos cócteles antes o después de comer.

También en el popular restaurante **Michalber** (Virgen de Iciar, 1) se pueden degustar platos mexicanos, como los Totopos con que se presentó al Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, además de lo más popular de la cocina mexicana y tex-mex: nachos con guacamole, burritos o quesadillas. Y, por supuesto, los tacos con el acento más chilango: al pastor, de cochinita pibil o de tinga de pollo.

Una de las mejores y más variadas gastronomías del planeta, la peruana, tiene también en Alcorcón una pequeña representación a través del **Rinconcito Cusqueño** (Calle Madrid). En este restaurante se pueden degustar *anticuchos* (brocheta de carne) o *ceviches de pescado*, *papas rellenas* y acompañarlo con *chicha Morada* (un jugo elaborado con un tipo de maíz morado que se cultiva principalmente en la cordillera de los Andes). ●



▼ Pizarra del Catará, abajo. A la derecha, ceviche de La Federala.



# María Teresa Heras

## PROPIETARIA DE LA FEDERALA

LA EMPRENDEDORA MARÍA TERESA HERAS CREÓ HACE TRES AÑOS UN ESPACIO MEXICANO EN EL CORAZÓN DE ALCORCÓN QUE SE HIZO RÁPIDAMENTE UN HUECO EN LAS PREFERENCIAS GASTRONÓMICAS DE LOS VECINOS.

C.C.

**¿Cuánto tiempo lleva La Federala en Alcorcón?**

Se cumplen tres años en 2022. Así que hay que agradecer a nuestros clientes el apoyo y la confianza durante la pandemia. Gracias a ellos estamos aquí.

**¿Qué le hizo apostar por Alcorcón?**

Vivo en Alcorcón y me siento parte de Alcorcón. Por otro lado, sentía que hacía falta un lugar donde disfrutar de la comida mexicana, la coctelería y el ambiente.

**¿Cómo es el ambiente de La Federala?**

Como si estuvieras en México; con mucho sabor, alegría y diversión. Los fines de semana tenemos música en vivo y una vez al mes fiesta temática. En diciembre tenemos nuestra posada típica mexicana.

**¿Cuál es la gran especialidad de La Federala?**

Nuestro plato "Chile, Mole y Pozole", se sirve con varios guisos para hacer tacos. Aunque también recomiendo nuestras enchiladas Diego Rivera y, para el frío, la sopa de tortilla.

**¿Cuál es el ingrediente estrella en sus platos?**

El cariño. La gastronomía mexicana ofrece una gran variedad de ingredientes, es muy rica en sabores. Más que un ingrediente, diría que lo que hace especial nuestros platos es la combinación de sabores y el amor que ponemos.

**¿Cuál es su plato preferido?**

Tengo varios platos favoritos, pero te voy a mencionar tres; el cerdo borracho, las enchi-

ladas María Félix y el ceviche. Ah, y mi postre favorito es el pastel de tres leches. Y por supuesto, la clásica margarita La Federala es el acompañamiento perfecto.

**¿Ha tenido que adaptar, de alguna manera, los platos al paladar español, o ha trasladado al plato la auténtica gastronomía mexicana sin filtros?**

Los clientes van a probar auténtica comida mexicana. Cuidamos mucho que el concepto, incluida la comida, sea el auténtico del país azteca. Lo único que hemos hecho es poner siempre las salsas de chile aparte, para que el comensal se sirva a su gusto, tanto si le gusta el picante como si no.

**¿Qué prefieren los alcorconeros cuando salen, investigar nuevos sabores o quedarse con lo más conocido?**

En general, gusta probar cosas nuevas y divertirse con nuevos sabores, por eso La Federala gusta tanto.

**¿Cuál es el secreto del éxito de su restaurante?**

Poner todo el cariño en lo que hacemos, dar día a día lo mejor de nosotros. Tenemos un equipo muy comprometido y eso se transmite a nuestros clientes.

**¿Qué les diferencia de los otros restaurantes mexicanos?**

Nosotros hemos traído la cultura mexicana a Alcorcón, quizás lo que nos diferencia es que cuidamos todo al detalle: la decoración, la cocina, la atención, la música, el ambiente... Eso es lo que nos hace diferentes. ●

# Alcorcón, amable y segura

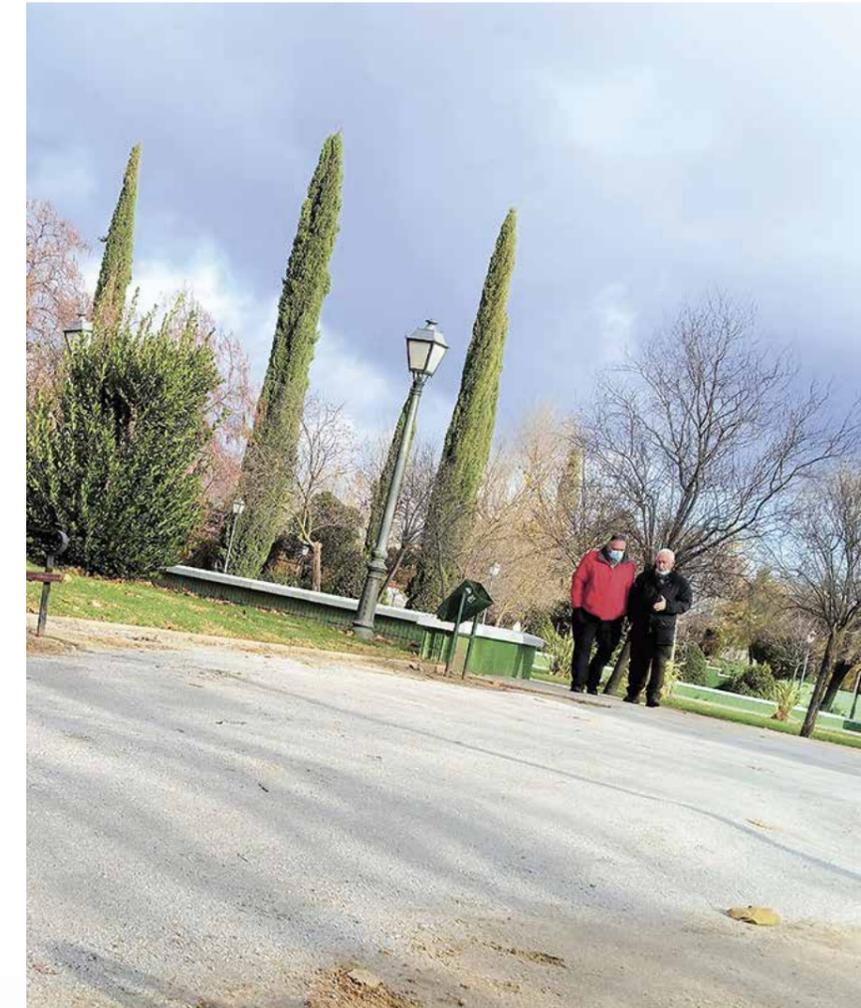
ALCORCÓN ES UNA CIUDAD AMABLE Y SEGURA PARA DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA, DE LA CULTURA Y DEL OCIO A CUALQUIER HORA Y SIN MIEDO.

La ciudad de Alcorcón se encuentra entre las más seguras de la Comunidad de Madrid. Pasear por sus calles, disfrutar de su rica oferta gastronómica o salir de compras por sus áreas comerciales es un placer que se puede disfrutar en compañía de amigos, en familia o en solitario, como prefieren hacerlo algunas personas. Y pueden hacerlo con toda tranquilidad, a cualquier hora, porque las cifras de delitos cometidos en Alcorcón son relativamente bajas en comparación con las de otras grandes ciudades de la Comunidad de Madrid.

Alcorcón ofrece una amplia variedad de alternativas de cultura y de ocio: sus restaurantes, diseminados por toda la ciudad, sus áreas comerciales, sus centros culturales, sus zonas verdes, sus calles y plazas, sus exposiciones, e incluso un museo, el MAVA (Museo de Arte en Vidrio de Alcorcón). Todas ellas son opciones seguras y adecuadas para cualquiera.

A este ambiente de seguridad contribuyen circunstancias de muy diversa naturaleza. Entre ellas el trabajo realizado por la **Concejalía de Seguridad, Organización Interna y Atención Ciudadana** del Ayuntamiento de Alcorcón, así como también, algunas de las medidas tomadas por la **Empresa Municipal de Servicios, ESMASA**, quien desarrolla planes innovadores para mejorar la iluminación en la ciudad. Así, la Empresa de Servicios Municipales ha iniciado un proyecto piloto por el cual se han instalado farolas con placas solares en varios puntos de la zona de la Avenida de Las Retamas, un programa que se irá extendiendo paulatinamente a otras zonas de la ciudad y que, sin duda, contribuirá a mantener, e incluso a mejorar, la seguridad en Alcorcón.

En cuanto a la labor realizada por la Concejalía de Seguridad, cabe destacar las actuaciones llevadas a cabo de manera coordinada entre la Policía Municipal, Bomberos y Protección Civil. Esta ha sido una prioridad del actual equipo de gobierno que ha puesto los



medios necesarios y ha establecido los procedimientos más adecuados para que Alcorcón sea, cada vez más, una ciudad segura. Alcorcón se ha convertido así en un lugar ideal para vivir y para convivir, pero también en una ciudad que puede ser visitada y disfrutada por personas, familias, grupos de amigos o compañeras y compañeros de trabajo que quieren pasarlo bien sin miedo. ●

# Capital del Reciclaje

LOS COMERCIOS Y LA HOSTELERÍA SON ACTORES FUNDAMENTALES PARA CONVERTIR ALCORCÓN EN LA CAPITAL DEL RECICLAJE.



## ESMASA

Latas, botellines, cajas de cartón, piel de patata... Cuando pensamos en cómo abordar soluciones a la gran cantidad de residuos que generamos solemos pensar en los domicilios particulares. Sin embargo, los comercios, por su papel en la economía de la ciudad, pueden jugar un papel fundamental para que cada residuo acabe en el contenedor adecuado.

Pensar Alcorcón desde una perspectiva sostenible nos obliga a identificar los principales lugares donde se producen los residuos, precisamente para actuar en ellos. Los comercios, y en concreto la hostelería, desarrollan actividades donde se generan una gran cantidad de residuos, por lo que la correcta separación en origen en estos lugares tiene un impacto multiplicador en materia de sostenibilidad.

Esta es la razón por la que se han instalado **cestas para depositar el cartón comercial** en diferentes puntos de la ciudad. Desde la empresa pública, ESMASA, recuerdan que este residuo siempre debe doblarse para evitar que el gran volumen de las cajas o paquetes ocupe todo el espacio, permitiendo así que la actividad comercial tenga su punto de depósito y los particulares puedan tener a su disposición los clásicos contenedores azules. Algo en lo que, en opinión de una vecina, *"deberían implicarse también las grandes empresas de paquetería"*.

En este sentido, destaca la campaña 'Compromiso con Alcorcón', en la que los comercios que ofrecían mejores datos de reciclaje **recibían unas botellas reutilizables para entregar gratuitamente a sus clientes**. Una medida no solo enfocada a reciclar, sino también a reducir el impacto ambiental de los envases de un solo uso y transitar hacia formas de consumo más sostenibles.

Los comercios son aliados indispensables para el reciclaje y, concretamente, la hostelería juega un papel fundamental para separar correctamente los envases ligeros del residuo orgánico.

En esto coincide un trabajador de recogida de residuos resaltando que *"la separación de origen en bares y restaurantes es fundamental"*. Algo que cobra especial sentido en lo referente a los **envases de plástico, latas y briks**, tan habituales en nuestras barras y cocinas y que, recordamos, deben ser depositadas siempre en el contenedor amarillo.

*"Además de la gran cantidad de envases generados, se trata de un **enclave para tratar el residuo orgánico** por la cantidad de restos de comida que van a la basura", recordó el trabajador, poniendo el acento en el papel de los grandes productores: "es importante implicarles para que los proyectos de recogida separada de materia orgánica y compostaje salgan adelante".*

Mejorar la cantidad de residuos reciclado y reducir las toneladas llevadas a vertederos es un objetivo común de toda la ciudad. Ayuntamiento, empresa pública, vecinas, vecinos, comercios, hostelería, asociaciones... si todas y todos ponemos de nuestra parte desde nuestra posición podemos dar pasos importantes para salvar nuestro planeta y garantizar que nuestro municipio juegue un papel protagonista, convirtiendo Alcorcón en **la Capital del Reciclaje**. ●

NUESTRA PRIORIDAD,  
LA LIMPIEZA DE ALCORCÓN





### KASIBA Calle Islas Cíes, 7

“El paraíso de la cocina fusiónjapo-filipina de autor”. Así definen los propietarios este restaurante que, de la mano del chef filipino Sherwin Huab, consiguió el primer premio en dos de las categorías del Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, Platos y Tapas. Tanto la Robata de salmón marinado como el Tataki de atún (en la imagen) están a la altura de los distintos reconocimientos que han recibido: Traveller`s Choice Tripadvisor 2020, aparición en la Guía Metrópolis 2021, reconocimientos en Restaurant Gurú 2019. Una exótica experiencia que pasa por platos como el Hokayaki de Zamburriñas, el Maguro Tartar, la Roca de Gambas o el Korokke de Cangrejo. “La inspiración es Asia, su exotismo y sus manjares naturales, su fusión de culturas”, explican desde Kasiba.

### O PULPIÑO Calle Carballiño, 27

Esta pulpería con alma de furancho llegada directamente desde Galicia tuvo su gran baza desde el principio en su Rincón del Pulpeiro, “donde elaboramos artesanalmente y en directo, delante de nuestros clientes, el pulpo como se hace tradicionalmente en Galicia”, explican desde el restaurante. En O Pulpiño, además de su desahogada terraza presumen de las especialidades gallegas más reconocidas: una tortilla al estilo de la célebre y premiadísima de Betanzos, elaborada con patata gallega y huevos de corral, una saciante oferta de carnes de ternera gallega, distintos arroces, entre los que destaca el de bogavante gallego y pescados y mariscos de las rías. El segundo premio del Certamen lo obtuvieron, cómo no, con su Pulpo a la gallega con cachelos.



### AMPHORA MADRID

Avenida Leganés, 54

El proyecto de Adrián Manea, tras años de formación y trabajo en la hostelería es el restaurante y gastrobar Amphora Madrid, con una carta en la que el protagonista es el producto. La oferta de carne empieza con los entrantes (jamón ibérico y torreznos), dedica un espacio a las hamburguesas y fajitas gourmet y se detiene en las carnes rojas y los cortes ibéricos. Los arroces y los pescados son otra parte fundamental de su oferta, que incluye un apartado completo para distintas elaboraciones de atún rojo. “Como en el mundo antiguo, queremos servir de transporte, ser el medio por el que hagáis un viaje gastronómico y estrechéis lazos con quien queráis”, explican desde el restaurante, que cuenta también con una espectacular terraza de 500 metros cuadrados. Su Bacalao quedó tercero en Platos.

### BAR CISNEROS

Calle Cisneros, 21

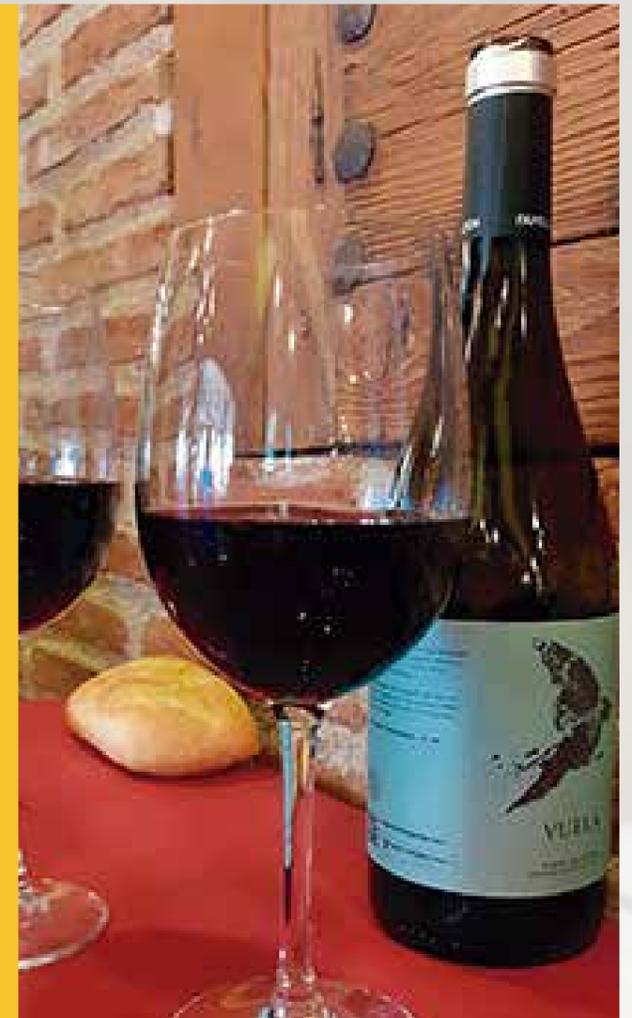
Miguel Fernández ha conseguido crear un ambiente acogedor y familiar en un bar con una breve barra y mucho espacio para ponerse cómodo, uno que se llena de habituales a distintas horas del día. La mejor es la de tapear, cuando vuelan las raciones de rabo, careta, migas, huevos rotos o croquetas de morcilla, todas ellas las más solicitadas a juicio del propietario. El segundo premio de Tapas en el Certamen Alcorcón Cutura Gastronómica se lo llevaron con su Oreja a la plancha con salsa brava a la antigua. La elaboración es una vieja conocida de los clientes del Cisneros, que ya están al tanto de que su secreto está en el prigue. “La tapa de oreja iba montada en una brocheta con la salsa dentro, una salsa brava que llamamos a la antigua porque es la salsa brava de toda la vida”, explica Miguel.



### EL GRANERO

Calle Tablas de Daimiel, 6

La fórmula infalible que sigue El Granero es la combinación de sabores de siempre, producto de primera y buenos vinos. Ellos se definen como “un bar-restaurante de cocina mediterránea con nuevos toques de vanguardia en nuestros platos”. Ubicado en un viejo granero remodelado con un diseño “moderno y estiloso” ganó el tercer premio en Tapas con una receta ligera, de temporada y sofisticada, vegetal y carnívora: Flor de alcachofa confitada con virutas de foie y jamón ibérico.



## ARTESANOS DEL CAFÉ Y TÉ

Plaza las Fraguas, 6

Un recogido y acogedor local que lleva en su nombre su oferta y su declaración de intenciones. Aquí, la especialidad son los cafés y los tés, con una carta amplia y bien seleccionada. La calidez que aportan la madera, los tonos celestes y metálicos y la estantería, ayudan a sentirse como en casa. Una impresión que corroboran los batidos caseros (naturales de verdad, hechos con fruta fresca), los crepes dulces y salados y los esponjosos y diferentes bizcochos, como el de té y chocolate o el de plátano y caramelo. Sus tartas entran primero por los ojos y luego, aún mejor, por la boca, como el Brownie bombón con fresas con el que quedaron segundos en Repostería.



## MARÉPOLIS

X-Madrid. Calle Oslo, 53

Agustín Herrera fue proclamado mejor cocinero de la Comunidad de Madrid y ahora se ha confirmado con el Brownie de chocolate que ganó la categoría Repostería en el Certamen. Los 200 metros cuadrados de su restaurante forman parte de un centro de buceo donde hace cocina casera con ingredientes de calidad y de temporada.



## CAFETÍN DNG

Calle Claudio Sánchez Albornoz s/n

David Olea y su equipo han creado un concepto de cafetería con "un ambiente cool, atractivo, distendido, vivo y sorprendente", según explican desde DNG. La estrella es el café, pero tienen otros servicios a los que han bautizado como Stars: el take away, la selección musical o la manera en como son bienvenidos bebés y mascotas. Además de "el mejor de los cafés" cuentan con una cuidada oferta gastronómica, como demuestra su postre Mi Zanagloria, tercer premio en Repostería.



## EL FERMÍN

Calle Sierra de la Estrella, 8

Desde El Fermín aseguran que "hacemos una cocina original y diferente, combinando gran cantidad de platos tradicionales con otros más modernos de alta cocina". Para este restaurante, que ganó el primer premio de la categoría A domicilio con su Paella de Marisquito, la creatividad es obligatoria. Lo demostraron con sus presentaciones en el Certamen, y, de siempre, con su Rincón Vegano y sus sesiones de monólogos, que se pueden acompañar de cena.



## COFFEE LIFE

Calle Islas Cíes, 1

Este coqueto y acogedor rincón de Alcorcón no es sólo una cafetería y restaurante, es también un proyecto solidario en el que todos los beneficios de tu consumición van destinados a financiar a la asociación Amar Dragoste que atiende a las mujeres víctimas de trata y en situación de prostitución o reparte alimentos, entre otros programas. Tienen muchos cafés especiales y su deliciosa Tosta de solomillo consiguió el segundo premio en la categoría A domicilio.



## FENG

Calle Islas Cíes, 3

El restaurante Feng, un asiático pionero se convirtió en un imprescindible de Alcorcón casi desde que abrió sus puertas en 2003. Su propietaria, Qiao Lian Gao, de origen chino, diseñó una carta compuesta por distintas especialidades asiáticas, con recetas procedentes de China, Vietnam, Corea, Japón, Mongolia y Tailandia. En el restaurante se enorgullecen de mantener una filosofía basada en "el gusto por el detalle, la pasión por las cosas bien hechas, los productos frescos y de primera calidad y el trato personalizado". Esta variedad se refleja en su carta, que cuenta con un apartado de dim sums y otro destinado al pato (no hay que perderse su pato laqueado), además de diferentes elaboraciones japonesas: makis, sushis y sashimis. Su Tepanyaki de salmón quedó tercero en la categoría A domicilio.





### AL OESTE DEL PISCO

Avenida las Retamas, 80

Con un ambiente informal tematizado como en un *western*, Al Oeste del Pisco es un lugar ideal para quedar con los amigos y exprimir su carta de cervezas o ver un partido de fútbol en sus grandes pantallas. En cuanto a la gastronomía, cuentan con especialidades de comida también informal, como la hamburguesa Guaje, con 160 gramos de carne de buey asturiana, cebolla caramelizada, tomate, queso de cabra y pan chipotle para hamburguesa. Tostas, raciones, ensaladas y una contundente parrillada de carne son lo más demandado de una carta que no olvida a los vegetarianos. Para ellos son propuestas como la hamburguesa y el sándwich vegetal, además de la parrillada de verduras. Al Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica presentaron dos recetas: el plato finalista Dulces setas del Oeste (hongos con cebolla caramelizada y salsa teriyaki) y Dale caña a la picaña, una tapa de picaña a la brasa.



### LA PALOMA

Avenida Torres Bellas, 12

Con dos bonitas terrazas climatizadas en invierno, una de ellas interior, es un restaurante un poco escondido, casi secreto, que cuenta cada vez con más adeptos; uno de esos lugares en los que da lástima que la sobremesa se termine. La Paloma cuenta con otras dos armas secretas: la atención amable y personalizada de sus camareras y propietarios y la relación calidad-precio de unas raciones abundantes y caseras. Entre sus posibilidades hay guisos, carne a la parrilla, ensalada de ventresca o chopitos. También consiguen algo muy difícil: convertir los bocadillos en una de las especialidades más memorables, particularmente el de panceta. Su sabroso Codi-llo asado les valió quedar finalistas en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.



### MESÓN O'GALEGO

Plaza del Sol, 3

De la mano del granadino Ricardo Dessy, el Mesón O'Galego, que no tiene especialidades gallegas, sino más bien andaluzas (*"de gallego sólo tiene el nombre"*, explica Ricardo), propone como especialidades más solicitadas las berenjenas rebozadas y el pulpo. Este último lo traen de Roquetas del Mar (Almería) *"de la playa al plato"* y lo preparan con una receta tomada de Martín Berasategui que respeta el producto *"el pulpo de allí es de menos cocción que el gallego y se deshace en la boca"*. Las carnes a la parrilla son su otra especialidad: entrecot, costillar y lomo bajo son lo que más piden los comensales. Con su receta Asado Kaito's Beff, al estilo cajún y en parrilla ahumadora, quedaron finalistas en Platos en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.



### EL ACEBO Plaza del Sol, 7

Su nombre, que homenajea al santuario de Cangas del Narcea, delata desde el principio su vocación de ser un trocito de Asturias en Alcorcón. Así, su carta está hecha de especialidades como fabes con almejas, pulpo, calamares o una sabrosa cazuela de pulpo y langostinos, además de servir el contundente y saciante cachopo. El Acebo tiene dos décadas de existencia y está a cargo de una familia con varias generaciones de hosteleros en Alcorcón. Su filosofía es la de ofrecer *"calidad, tradición y servicio con los mejores productos y cocina procedentes de Asturias"*. Además del comedor, el restaurante cuenta con una recogida barra y una popular terraza protegida por una gran carpa. Su Virrey salvaje quedó finalista.

### SIEMPRE ASÍ

Calle Navales, 30

Precedido por una íntima terraza, el Siempre Así es un restaurante idóneo para los platos de cuchara y las recetas tradicionales. Además de menús del día (para entre semana y especiales en fin de semana) cuentan en su carta con clásicos como el solomillo al roquefort, los gambones a la plancha o las mollejas. La amabilidad del personal y las tapas ricas y bien cocinadas son dos de las cosas que más destacan los clientes recurrentes. Al Certamen presentaron tres recetas: una Tarta de queso, la Tapa MInutejos (en la imagen) y un Rabo estofado que quedó finalista en Platos.



### MI CANDELA Avenida las Retamas, 76

Su propietario, el conocido hostelero alcorconero Fabián Moreno explica que Mi Candela ofrece *"raciones variadas, platos caseros, buena armonía y buena compañía, con una relación calidad-precio acorde"*. Algunos de los mejores momentos que se viven aquí son los días de partido y la hora del aperitivo, en la que se sacan paella o guisos de tapa. *"Lo que más se pide son las roscas, que son muy famosas, pero también los huevos rotos y las croquetas"*, informa Fabián. Además de la carta de platos y raciones, cocina hamburguesas de angus, perritos calientes gigantes y un menú de cervezas. La carta de Mi Candela, que tanto éxito ha tenido en Alcorcón, fue desarrollada por su joven chef Manuel Alejandro (Manu), reciente y trágicamente fallecido. De su inventiva salió el Aguachile de Langostinos Mi Candela, con el que quedó finalista en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

## Directorio

# CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

**AL OESTE DEL PISCO**  
Avenida las Retamas, 80  
T. 916 44 24 65

**AMPHORA**  
+ Leganés, 54  
T. 916 44 39 17

**ARTESANOS DEL CAFÉ Y TÉ**  
Plaza las Fraguas, 6  
T. 911 56 49 57

**ASADOR EL CASTILLO**  
Avenida los Castillos 1022  
T. 916 12 02 92

**BAR BOCA BOCA**  
Plaza de Lugo, 1  
T. 629 13 22 32

**BUEN GUSTO**  
Calle Doñana, 7  
T. 916 11 01 55

**CAFETERÍA AVENIDA**  
Calle Cisneros, 45  
T. 916 43 00 13

**CAFETERÍA COFFEE LIFE**  
Calle Islas Cíes, 1  
T. 910 54 83 92

**RESTAURANTE FERRERO**  
Calle Parque Bujaruelo, 28

**MUVER PLAZA**  
Calle Clavel 1  
T. 916 12 17 31.

**CAFETÍN DNG**  
Calle Claudio Sánchez Albornoz  
T. 912 10 16 63

**CASA DEL EMBUTIDO**  
Calle los Cantos 24  
T. 692 836 558.

**CATARA BAR**  
Calle Doñana, 3  
T. 602 56 37 70

**BAR CISNEROS**  
Calle Cisneros, 19  
T. 615 06 79 18

**DE JULIÁN**  
Calle Argentina  
T. 678 56 10 87

**EL NUEVO ALAMBIQUE**  
Calle los Electricistas, 1  
T. 911 26 98 65

**EL FERMÍN**  
Calle Sierra de la estrella, 8  
T. 600 74 98 24

**EL FLOR TABERNA GADITANA**  
Los Pinos, 48  
T. 910 24 05 77

**EL GRANERO**  
Calle Tablas de Daimiel, 6  
T. 912 883 394

**EL SALERO**  
Calle Japón, 17  
T. 687 70 10 82

**EL TRASGU**  
Calle Venus, 1  
T. 692 79 35 46.

**FENG ASIÁTICO**  
Calle Islas Cíes, 3  
T. 916 42 71 58

**HELADERÍA CAFETERÍA FAKIN**  
Av. Las Retamas, 63  
T. 916 43 69 23

**HELADERIAS TOZZI**  
Calle la Luna, 11  
916 43 77 38

Calle del Parque de Monfragüe, 1  
T. 916 12 46 57

Av. las Retamas, 81  
T. 661 61 57 94

**HORNO DE PAN EL CARMEN**  
Av. las Retamas, 37  
T. 916 44 43 81

**INGAZU**  
Paseo Castilla, 7  
T. 910 22 44 89

**KASIBA**  
Calle Islas Cíes, 7  
T. 910 44 18 50

**LA CASONA DE LUIS**  
Calle Venus, 18  
T. 635 28 11 73

**LA FLOR DE CORUÑA**  
Avenida del Pinar, 3  
T. 647 42 12 24

**LA PALOMA**  
Av. Torres Bellas, 12  
T. 640 688 660

**LA PIRULETA**  
Calle Nilo, 1  
T. 912 00 20 24

**LA PIZARRA**  
Calle Infantas, 4  
T. 642 69 24 82

**L'SANTINA**  
Calle Alfredo Nobel, 19  
T. 916 48 15 95

**LA TABERNA CATERING**  
C. Porto lagos, 5  
T. 654107484.

**LOEMI**  
Avda. Retamas 8  
T. 689 87 08 14

**LOS 4 POSTES**  
Av. las Retamas, 39  
T. 910 57 33 02

**LOS ROBLES**  
Calle Los Robles, 5  
T. 916 43 97 80

**MARÉPOLIS**  
Calle Oslo, 53  
T. 914 51 28 76

**MARTONELA**  
Calle Oslo 53  
T. 910 00 22 29

**MESÓN O'GALEGO**  
Plaza del Sol, 3  
T. 600 89 88 70

**MI CANDELA**  
Av. las Retamas, 76  
T. 916 43 60 56

**PASTELERÍA MOYANO**  
Calle Japón, 8  
T. 916 12 96 41

**RESTAURANTE SUBLIME WORLD**  
Calle Oslo, 53  
T. 914 86 10 73

**O PAZO A BODEGUIÑA**  
Calle Físicas, 32  
T. 914 86 02 50

**RESTAURANTE EL ACEBO**  
Plaza del Sol, 7  
T. 914 86 02 32

**RESTAURANTE LA FEDERALA**  
Calle Polvoranca, 108  
T. 918 32 00 42

**RESTAURANTE MICHALBER**  
Calle Virgen de Iciar, 1  
T. 919 41 81 60

**RESTAURANTE O PULPIÑO**  
Calle Carballino, 27  
T. 916 11 02 51

**RESTAURANTE PASIÓN X LA CARNE**  
Calle Juan Ramón Jiménez, 4  
T. 910 32 75 75

**RESTAURANTE TOBOGÁN**  
Av. Pablo Iglesias  
T. 918441849

**RESTAURANTE URBIÓN**  
Plaza la Constitución, 4  
T. 916 12 26 15.

**RESTAURANTE VAGALUME**  
Av. de la Libertad, 15  
T. 608 71 67 55

**SALA VIZZIO**  
Calle Industrias, 32  
T. 696 40 06 70

**SIEMPRE ASÍ**  
Calle Navales, 30  
T. 664254708

**TOBBY'S GRILL**  
Calle del Mediterraneo, 47  
T. 911 69 81 95

Celebra la navidad  
con tu comercio local

ALCORCÓN PAISAJE COMERCIAL



# INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO Y PROMOCIÓN ECONÓMICA DE ALCORCÓN

## QUIENES SOMOS

El IMEPE es un organismo autónomo del Ayuntamiento de Alcorcón que ofrece diferentes servicios de formación, selección de personal, asesoramiento y ayudas a empresas, emprendedores y trabajadores.

## QUÉ OFRECEMOS



### SERVICIOS A EMPRESAS Y COMERCIOS

- >> Agencia de colocación.
- >> Establecimiento de convenios de promoción empleo local.
- >> Celebración de talleres, jornadas y/o encuentros empresariales.
- >> Información de ayudas y subvenciones
- >> Impulso al comercio local.
- >> Alquileres de Salas Polivalentes y Salón de Actos del IMEPE ALCORCÓN.



### SERVICIOS A EMPRENDEDORES

- >> Servicio de Asesoramiento a proyectos de creación de empresa.
- >> Centro de empresas.



### SERVICIOS A TRABAJADORES

- >> Orientación laboral.
- >> Club de empleo.
- >> Becas ERASMUS.
- >> Formación/certificados de profesionalidad.
- >> Programas mixtos de empleo y formación.



### NUEVOS SERVICIOS DEL IMEPE

- >> Escuela de Activación y Emprendimiento.
- >> Escuela de Formación Online Alcorcón Aprende.
- >> Servicio de Asesoría Laboral y Acompañamiento en la Tramitación.



### SELECCIÓN DE PERSONAL

- >> Agencia de colocación (Selección de Personal) –Autorizada por la Comunidad de Madrid–.
- >> Planes personales de orientación profesional a las personas inscritas, servicio de intermediación y seguimiento de los procesos de selección.
- >> Firma de acuerdos de colaboración en materia de empleo.



### FORMACIÓN A TRABAJADORES Y EMPRESAS

- >> Programación de cursos formativos ocupacionales o programas europeos como ERASMUS+.
- >> Desarrollo de talleres dirigidos a empresas y/o comercios locales.
- >> Colaboración con entidades educativas y juveniles.



### OTRAS ACTUACIONES DIRIGIDAS A LAS EMPRESAS Y COMERCIOS

- >> Información sobre trámites, ayudas, subvenciones y otros recursos municipales para la creación de empresas.
- >> Celebración de jornadas y/o encuentros empresariales.
- >> Centro de Empresas: Alquiler de locales de oficinas a emprendedores y empresas.
- >> Alquiler de espacios polivalentes: Alquiler de salas y Salón de Actos pertenecientes al IMEPE.
- >> Realización de campañas de promoción del comercio de proximidad.
- >> Acciones de colaboración con el tejido asociativo local del comercio.

## IMEPE ALCORCÓN

- C/ Industrias 73 - 28923 Alcorcón
- Teléfono: 91.664.84.15
- [www.imepe-alcorcon.com](http://www.imepe-alcorcon.com)
- [imepe@ayto-alcorcon.es](mailto:imepe@ayto-alcorcon.es)

