

alcorcón



CULTURA

Nº 2
PRIMAVERA / VERANO 2022

GASTRONÓMICA

II CERTAMEN



MUJERES EN LA
GASTRONOMÍA
DE ALCORCÓN

PÁGS. 14-17



RAZONES
PARA TAPEAR
POR LA CIUDAD

PÁGS. 18-21



 **imepe**
INICIATIVA MUNICIPAL
DE ECONOMÍA LOCAL


AYUNTAMIENTO DE
ALCORCÓN

Promoción del comercio
de Alcorcón

FERIA

PRIMAVERA

Organiza:



Colaboran:



10, 11 Y 12 DE JUNIO

Plaza Príncipes de España

nº 2

PRIMAVERA / VERANO 2022

www.alcorconculturagastronomica.es



Sumario



Bacalao con el que el restaurante Amphora participó en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

Aperitivo

Agenda, productos, noticias, entrevistas y mucho más.

4-9

Ya está aquí el II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica

10-11



ENTREVISTA

Francisco Somoza

Maestro Repostero de Viena Capellanes. 22-23



ENTREVISTA

Miguel Ángel Velarde

Autor de "Alcorcón en la memoria". 24-25

Vermut & Reciclaje

26-27

Universo gastro

12-13



Cultura

Alcorcón, auténtica pasión por las artes. 28-29

Emprendedoras

En buenas manos. 14-17

Sobremesa

Participantes en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. 30-37

Razones para tapear en Alcorcón

18-21

Directorio de participantes

38

Edita

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

Maquetación e impresión:

Equmedía XL.

Fotografía:

IMEPE Alcorcón, Rafael de Rojas, Adobeistock y restaurantes y establecimientos de Alcorcón.

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.

16-29 de mayo

Gastrofestival

Un festival gastronómico-cultural que cumple trece años en una edición que se celebra del 16 al 29 de mayo. Gastrofestival reúne experiencias gastronómicas y culturales únicas vinculadas con la literatura, el arte, el diseño, la solidaridad o la moda. Más de 450 establecimientos e instituciones madrileñas ofrecen alrededor de 600 actividades distribuidas por diferentes puntos de la capital. Su programación se agrupa: en seis secciones: Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrosalud y Gastrofestival en Familia.



4-6 de octubre

Fruit Attraction

Fruit Attraction se ha convertido en la herramienta de referencia para la comercialización mundial de frutas y hortalizas. Desde Ifema, pone mucha atención a la innovación en el sector vegetal, con áreas como Ecorganic Market, Smart Agro y Biotech Attraction y se dirige a los hosteleros a través de Factoría Chef, un espacio gastronómico para la divulgación, innovación e interpretación de los productos hortofrutícolas. Este año tiene como protagonista a la fresa y estrena el Startup's hub, un lugar de encuentro de nuevas empresas.

5-7 de octubre

Interihotel

Las personas y marcas que definen el interiorismo de los hoteles y restaurantes se reúnen en Interihotel, que este año viaja desde Barcelona a Madrid, al recinto de Ifema. Profesionales de primer nivel de Estados Unidos, México y Reino Unido, además de restauradores, hoteleros, arquitectos e interioristas comparten un programa de conferencias, talleres y espacios virtuales en los que se analizan y prevén las tendencias que marcarán el sector del interiorismo hostelero. Participan marcas fabricantes y editoras de todo tipo de productos para interiorismo de hoteles y restaurantes: mobiliario, iluminación, textil, pavimentos, revestimientos...



Hasta el 22 de noviembre

DeGustaMadrid

Desde principios de año y hasta el 22 de noviembre de 2022, la sede del Centro de Innovación Gastronómica de Madrid (Calle Marqués de Zurgena, 2) de IMIDRA, viene organizando DeGustaMadrid, diferentes jornadas de degustación temática en las que los participantes tendrán la oportunidad de conocer y probar toda una gama de productos cultivados o elaborados en la región como carne, miel, vino, aceite, lácteos... Algunas de las próximas citas son DeGustaCerveza (7 de junio), DeGustaConservas (23 de junio), DeGustaHuerta (5 de julio), DeGustaVermú (13 de septiembre) o DeGustaLegumbres (18 de octubre).

Nuevas aperturas en Alcorcón



La buena salud de la hostelería alcorconera se comprueba con las numerosas aperturas de establecimientos relevantes tan sólo en los últimos meses. Aurum Fusión, en el parque de Los Castillos, llega especializado en arroces y con una carta centrada en el producto y bien surtida de carnes y pescados, mientras que Food Delight (Escuelas, 4), con una amplia terraza, apuesta por la cocina casera y las recetas de siempre (como croquetas y oreja a la plancha) combinadas con platos de inspiración americana (tequeños y nachos). Mucha Miga (Avenida de las Retamas, 61) es una gastrobakery que nace de la alianza de los propietarios de Mi candela y La tahona de Peter. Une lo mejor de ambos negocios: venta de panadería y repostería y platos que recorren distintas cocinas, del poke a la hamburguesa o las albóndigas. Las novedades siguen con la sandwichería delicatessen Puccias, que ha elegido Alcorcón para abrir su segundo restaurante, tras triunfar con sus panes especiales y sabores de fusión en el barrio de Chueca. Por su parte, Viena Capellanes abrió su segundo local en la calle Mayor (ver páginas 22 y 23), mientras que los sabores canarios y exóticos han llegado a los menús de la nueva cafetería del Imepe (ver páginas 14 a 17).

Kit Digital

Los hosteleros y otros empresarios y autónomos de Alcorcón pueden mejorar su relevancia en la web con las nuevas ayudas del Kit Digital, gestionadas por el Gobierno de España a través de los fondos Next GenerationEU y con cuantías que van de los 2.000 a los 12.000 euros. Están destinadas a tres facetas del mundo digital: el sitio web y la presencia en internet; el comercio electrónico; y la gestión de las redes sociales. El primer nivel, con las ayudas de mayor volumen, se ha destinado a empresas de entre 10 y 50 trabajadores, unas primeras subvenciones que IMEPE ha estado divulgando, particularmente con una sesión informativa realizada en febrero y un encuentro entre PYMES y agentes digitalizadores en marzo. Los siguientes niveles están destinados a empresas de entre 3 y 9 trabajadores y para las de 1 ó 2 trabajadores.



5G para todos

La red 5G está disponible desde abril para todos los establecimientos y vecinos de Alcorcón, lo que significa mayor cobertura y velocidad de conexión. Esta banda de 700 Mhz o banda baja, llega simultáneamente a 22 municipios de Madrid, incluyendo también a los vecinos Leganés, Mostoles, Fuenlabrada y Getafe. Entre las ventajas tecnológicas que supone, destaca la disminución de la latencia (el retraso de la conexión), que se reduce significativamente respecto al 4G, desde los 30-40 milisegundos a 1-10 milisegundos. También favorece el bajo consumo de energía de los dispositivos conectados y permite tener hasta 100 veces más, simultáneamente, que con el 4G.





Fabián Moreno

PROPIETARIO
DE **MI CANDELA**
Y **MUCHA MIGA**

TRAS 36 AÑOS TRABAJANDO EN LA HOSTELERÍA DE ALCORCÓN, DESDE QUE A LOS 18 COMENZARA EN DISCOTECAS, ARRANCÓ HACE UN AÑO SU PRIMER PROYECTO EN SOLITARIO CON MI CANDELA (RETAMAS, 76). DESDE ALLÍ RENOVÓ EL CONCEPTO Y LA IMAGEN DE SU ANTERIOR LOCAL, LA MARCELA, MIENTRAS MANTENÍA ALGUNAS DE SUS PROPUESTAS MÁS EXITOSAS, COMO LAS ROSCAS, LAS TAPAS ABUNDANTES Y EL AMBIENTE DE ENCUENTRO DE UN LUGAR IDEAL PARA VER UN PARTIDO O REUNIRSE CON LOS AMIGOS O LA FAMILIA. AHORA, HA ABIERTO UN NUEVO ESTABLECIMIENTO, MUCHA MIGA (RETAMAS, 61), UNA GASTRO-BAKERY PARA LA QUE SE HA ASOCIADO CON EDUARDO CASTELLANOS, DE LA TAHONA DE PETER.

LOLA DÁVILA

¿Por qué son tan populares desde hace años las roscas de Mi Candela?

El pan es recién hecho, sale crujiente, y la rosca viene rellena de distintos productos mediterráneos. A la gente le encanta. Igual que también gustan las croquetas, los huevos rotos, las hamburguesas, las carnes ibéricas... Es un picoteo para juntarse con familia y amigos, y que tiene cantidad, calidad y economía.

¿Y cuál cree que terminará siendo el plato emblemático de Mucha Miga?

Llevamos sólo unos meses, pero están funcionando muy bien la flor de alcachofa, las croquetas caseras de jamón, las patatas bravas o la ensaladilla rusa, porque todo es casero, también el menú, que es a precio de mercado. Y eso lo combinamos con nuevos productos como la gyoza o el pan bao relleno

de cochinita pibil o pulled pork. Y el pan, lógicamente, está muy bueno.

¿Qué recuerdos conserva del ritual del tapeo en la Alcorcón de su infancia?

Mis primeros recuerdos de pequeño son de cuando mi padre me llevaba a comer mejillones a la vinagreta y caracoles. El plato de entonces, que me sigue gustando cuando salgo, es la oreja a la plancha, y mira que no lo tengo en mis locales, porque es un poco engorroso. Recuerdo también los boletos para rifas en los bares y los locales llenos entre semana. Ahora, la cultura de bar ha cambiado a los fines de semana, con las terracitas llenas, y el resto de los días son para ir al gimnasio o a andar...

En su experiencia, ¿qué es lo mejor de trabajar en la hostelería de Alcorcón?

Los clientes, que creo yo que a diferencia de en otros pueblos, son amigables y nada estirados. Es un público muy cercano y, si además le das un buen trato, más todavía.

¿Qué legado ha dejado vuestro cocinero recientemente fallecido Manuel Alejandro?

Sobre todo, su sonrisa. Siempre tenía una sonrisa para todo el mundo. Era una persona muy comprometida, con unas técnicas contrastadas, y muy cercana con sus compañeros. Terminaba de trabajar en la cocina y siempre echaba una mano si hacía falta recoger la terraza o lo que fuera. Ha sido un palo, porque además era muy joven y tenía mucho futuro: hizo un gran papel en el Certamen con el Aguachile de langostinos que era muy buen plato y gustó mucho. ●



SABORES SIERRA DE MADRID



Pioneros en la elaboración de embutidos con carne de ternera de la Sierra de Guadarrama cien por cien naturales, Sabores Sierra de Madrid es una empresa familiar de Colmenar Viejo que elabora sus productos con las piezas nobles de la ganadería de la zona. Uno de sus secretos es la utilización de carne magra (del 80 al 100 %), lo que reduce la grasa y hace todo más saludable y con menor aporte calórico. Para sus productos, eligen la pierna y paleta de animales como el cerdo ibérico, el ciervo, el corzo, el jabalí y, por supuesto, la cada vez más extendida ternera IGP de la Sierra de Guadarrama, todas ellas embutidas en su tripa natural. Una manera tradicional de hacer las cosas que ha acompañado a la familia Garrido Ávila desde que nació la marca gracias a la naturaleza, fauna y ganadería de la zona. Su chorizo de Ternera IGP ha sido reconocido como el tercero mejor del mundo y ha recibido el premio Emprendimiento de ANICE (la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España) por la tecnología *blockchain* que utilizan y que garantiza la procedencia y trazabilidad.

OLEUM LAGUNA

El aceite de oliva virgen extra madrileño que está obteniendo atención en toda España y que se queda con algunas de las mejores críticas, se empezó a producir hace cinco años desde Villaconejos. Pilar y Pedro Laguna, siguiendo el buen hacer de su padre y de su abuelo, crearon un aceite ecológico elaborado con las variedades Arbequina, Hojiblanca, Picual y con árboles centenarios de Cornicabra. Su LOA 77, presentado en un envase de perfume, obtuvo tres premios en el Olive Oil Award 2021 de Zurich y un 89 sobre 100 en Evooleum Top 100 Awards 2021.



AHUMADOS DOMÍNGUEZ

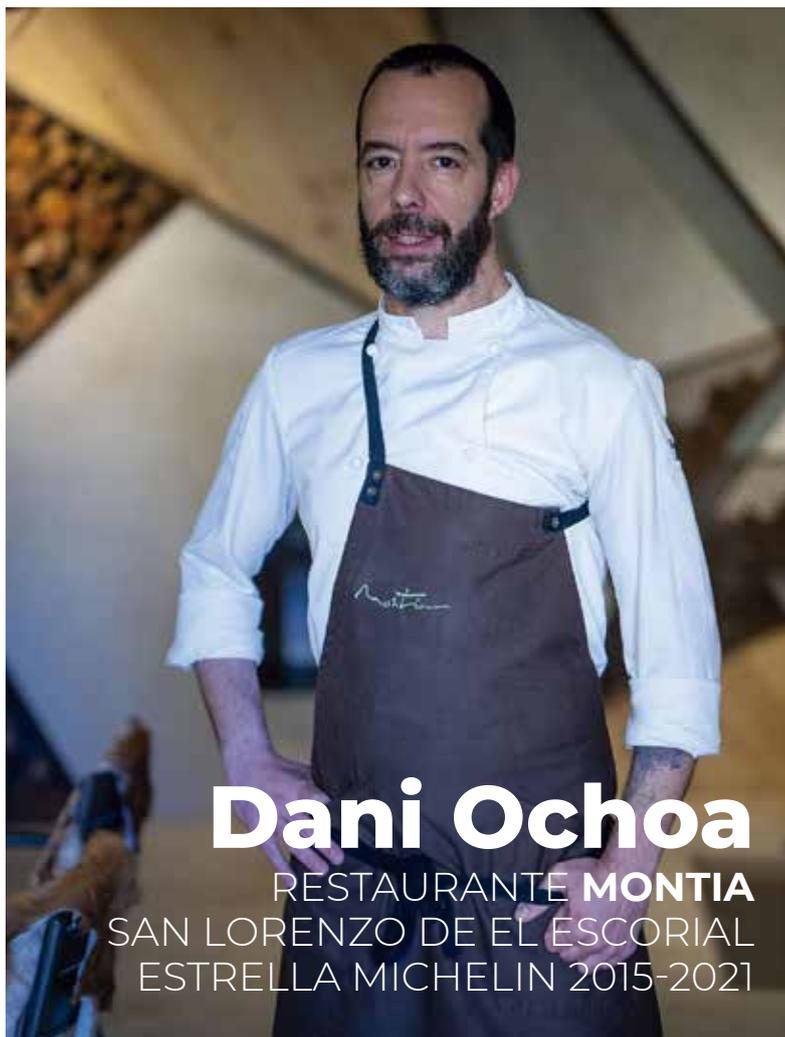
El secreto del reconocido salmón de Ahumados Domínguez reside en sus peculiares textura y ahumado ("aromatizado" lo llaman). Y, todo ello, lo consiguen en Alcorcón, desde sus instalaciones de la calle Laguna. Aquí trabajan los exigentes responsables de compras, los maestros cortadores y los expertos ahumadores y se ubican la depuradora biológica, la torre de refrigeración, la sala de despique con máquinas de agua ozonizada y el circuito de agua cerrado. Su salmón es fresco y se captura en "las aguas más puras", para luego ahumarlo "con el humo natural de maderas cuidadosamente seleccionadas", con lo que se consigue un producto terso, suave y de sutiles matices. En Alcorcón también se elaboran especialidades como la trucha y el bacalao ahumado, y los boquerones y las sardinas en vinagre.



EL REGAJAL

El Regajal es un casi multitudinario ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo que, desde Aranjuez, está triunfando entre aficionados y críticos, que le otorgan las más altas puntuaciones. Su etiqueta alude al entorno madrileño donde se produce, la Reserva del Regajal-Mar de Ontígola, con vistas panorámicas de la villa. En la finca donde maduran sus uvas, viven 77 de las 225 especies de mariposas de la Península y los propietarios combinan las actividades de investigación entomológica con la viticultura biodinámica, un tipo de cultivo respetuoso con los ciclos naturales de la tierra. El tinto, que recuerda a los mejores Burdeos, es maduro y equilibrado, y presenta toques florales y aromas de fruta roja y romero.





Dani Ochoa
RESTAURANTE MONTIA
SAN LORENZO DE EL ESCORIAL
ESTRELLA MICHELIN 2015-2021

RAFAEL DE ROJAS

Tras formarse en las cocinas de Mugaritz, Las Rejas o Echauren, la fulgurante carrera de Dani Ochoa al frente de su propio restaurante le valió pronto la estrella Michelin y el sol Repsol. Ni la pandemia ni el incendio que le obligó a cambiar de local y dejó en suspenso su estrella Michelin han logrado frenar el desarrollo de su personalísima cocina “*naturalista*”, imaginada por el chef en sus frecuentes paseos por la sierra. Sus materias primas son de temporada y kilómetro cero, sus proveedores “*parte del proyecto*” y su bodega, territorio exclusivo de los vinos naturales.

¿De dónde le viene la vocación?

En mi generación hay cocineros con esta historia: no éramos buenos estudiantes, un poco de rebote apareces en la cocina y surge el flechazo. Viví todo ese ambiente de locura de las cocinas, la velocidad, la tensión, y me gustó.

¿Por qué eligió un pueblo de Madrid?

Me he criado prácticamente en la Sierra, es una zona que me encanta, y no sólo para trabajar aquí. Salgo de currar y, si tengo media hora libre, me voy a dar una vuelta por el campo. Aquí el tiempo corre de otra manera. Tampoco me veo trabajando en la capital. No me motiva la ciudad, con el tráfico, los coches, tanta gente, ese ritmo... y eso que el ritmo que luego yo me meto en la cocina es enorme y llegamos agotados a dormir.

¿Qué tiene la cocina de kilómetro cero?

Lo mejor es que conoces a la persona que está detrás del producto, estableces cierto vínculo con los proveedores, que dejaron de ser proveedores hace tiempo para pasar a ser parte del proyecto. También tú dejas de verlo como un producto y ves que hay muchas más cosas detrás. De Madrid destacaría, por ejemplo, los quesos y la carne, ahora mismo estamos trabajando con el cordero lechal del pueblo.

¿Qué le aportan las salidas al campo?

Vivimos del campo y en relación con él. Dependiendo de lo que da, variamos los menús. Una de las cosas que me gustan del monte es la incertidumbre: no hay nada asegurado. Sales a buscar setas y hierbas y no es hacer un pedido, vas a ver qué te encuentras. Esa incertidumbre, ese cosquilleo, mola mucho.

¿Qué aporta su cocina naturalista?

En Madrid, las corrientes, las modas en productos y los flujos de opinión se transmiten de un sitio a otro, a veces encuentras un poquito de homogeneidad. En Montia, al estar apartados e ir un poco a nuestra bola, sí que se ve claramente que todo es bastante personal, bastante identificativo de dónde estás. Montia solo puede estar aquí. Entrás y sabes dónde estás, sabes que estás en la sierra porque todo te habla un mismo idioma: las sillas, la comida y los chicos que te atienden.

¿Qué ha aprendido fuera de la capital que podría servirle a un hostelero de Alcorcón?

Si abres un restaurante mexicano en Alcorcón tienes menos competencia y más posibilidades que en Madrid. Y digo mexicano, como podría decir uno con menú degustación o lo que tú veas. Y, claro, también tienes menos afluencia de público. Luego, la vida en una pequeña urbe te tiene que gustar, hay gente que no se adapta a esa vida tranquila. Pero, opciones para llevar a cabo un proyecto en un sitio más pequeño, siempre las hay. ●



COLLADO-VILLALBA

Casa Isidro ha resultado ganador del concurso Gastro Villalba 2022, un certamen centrado en los menús del día en el que han participado 111 restaurantes de la localidad. Casa Isidro, especializado en paellas y cocina tradicional española, ha logrado el mayor número de participaciones. El segundo premio ha recaído en la comida casera La Perla, mientras que el tercer lugar lo ha obtenido Catering Cousine (en la imagen), con productos de temporada y recetas mediterráneas de autor pensadas con diseño nutricional. Durante el concurso los vecinos han probado 660 menús en los locales participantes.



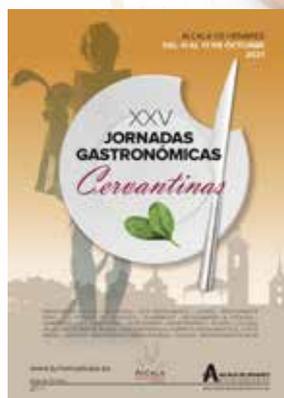
SIERRA NORTE

La imaginación y la iniciativa están convirtiendo a la Sierra Norte de Madrid en una meca del aprendizaje gastronómico. La Escuela de Hostelería de Madarcos ofrece titulaciones profesionales y packs con talleres de cocina y visitas a los productores. La escuela y librería culinaria A punto abre sede en Torremocha del Jarama (en la imagen) donde imparte cursos de sushi o cocina de kilómetro cero con productos de la zona y lo completa con visitas al Museo de la Agricultura, mientras que la Finca Equilibrium de Torrelaguna propone Calçotadas.



ALCALÁ DE HENARES

Empeñada en renovar su pujanza como destino gastronómico en la Comunidad de Madrid, Alcalá de Henares reúne su amplia oferta hostelera en tres grandes eventos, organizados por la asociación local de hosteleros Fomentur. La Semana



Gastronómica, centrada en la cocina creativa, ofrece un menú gastronómico maridado diseñado para la ocasión, mientras que las Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa, proponen versiones de este producto de temporada. En octubre, las Jornadas Gastronómicas Cervantinas, concitan, desde hace 25 años, una amplia participación de restaurantes locales que se inspiran en el Siglo de Oro para sus creaciones.

ALCOBENDAS



Alcobendas se ha llenado esta primavera del sonido de las gaitas, el aroma del marisco y la empanada y el calor de la queimada con la XXV Feria del Marisco organizada por la Xuntanza de Galegos. Se trata de un festival anual muy completo que incluye un pregón, actuaciones folclóricas gallegas, conferencias (este año en torno al Camino de Santiago) y una exposición fotográfica. Todo un evento consolidado que requiere de una gran carpa que se instala en el recinto ferial para acoger a un numeroso público. Bajo la carpa, distintos puestos ofrecen vieiras, pulpo *a feira* o el marisco que da nombre al evento. La fiesta se complementa con distintas actividades familiares como los Pintacaras, dirigida a los niños.

Valoraciones y nueva edición

Ya está aquí el II CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

TRAS UNA PRIMERA EDICIÓN VALORADA MUY POSITIVAMENTE POR LOS HOSTELEROS ALCORCONEROS, LLEGA EL II CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA, QUE CONSOLIDA EL CARÁCTER ABIERTO Y PARTICIPATIVO DEL ANTERIOR E INCLUYE ALGUNAS NOVEDADES QUE INVITAN A TODOS, HOSTELEROS Y CLIENTES, A DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA LOCAL.



▲ El restaurante Marépolis se presentó al concurso con este Lomo de atún macerado con aguacate.

REDACCIÓN

Si la primera edición de Alcorcón Cultura Gastronómica fue un éxito, la segunda no va a serlo menos. Y eso que el año pasado el certamen fue toda una sorpresa: 60 establecimientos con 80 propuestas gastronómicas en cuatro categorías, más de 6.000 votos emitidos y mucha, pero mucha ilusión por parte de todos los participantes.

Los hosteleros inscritos en el I Certamen lo han valorado positivamente, en particular por la respuesta del público. Eladio Fernández

Colmenero, propietario del conocido establecimiento de cocina gallega O'Pulpiño lo calificaba de "espectacular" y aseguraba que gracias al evento "se llegó a mucha gente, sobre todo durante el mes del concurso". Una opinión similar la sostiene Antonio Fernández,

▼ La tapa Vehemencia Ibérica fue la propuesta del restaurante Pasión x La Carne en el I Certamen.



▲ Entre Olivos, propuesta de Los Robles.



▲ Platos finalistas del I Certamen.



▲ Ceviche de La Federala.



▲ Tepanyaki de salmón de Feng.

desde su restaurante asturiano multipremiado Ingazu, para quien lo mejor es *“que todo lo que se haga en promoción va sumando. Con el concurso se llega a gente nueva y algunos, cuando lo conocen, se quedan como clientes habituales”*. Varios de esos clientes probaron por primera vez su tortilla vegetal fría, diferente a todas, y volvieron para repetir.

Por su parte, Adrián Manea, propietario y alma creativa del restaurante Amphora Madrid, asegura que el certamen es *“una de las mejores cosas que se han podido hacer. El público va de un lado a otro y quiere conocer la historia de los platos y puede ser una buena manera de atraer gente de fuera a los locales de referencia”*. También le gustó el nombre del propio certamen, al que le encuentra mucho sentido: *“en Alorcón tenemos muy buena cultura gastronómica y la hostelería es tan buena o mejor que en otras ciudades como Pozuelo”*.

Un formato consolidado

Para Raquel Rodríguez Tercero, presidenta del IMEPE, la entidad organizadora del certamen *“este año repetimos formato, pero vamos más allá. Vamos a concentrarnos en tres categorías: Mejor Plato, Mejor Tapa y Mejor Postre. Y de ahí saldrá, de nuevo, el **TOP 30 de la gastronomía de Alorcón**. De entre todos ellos, una vez más, sabremos cuáles son los tres mejores en cada categoría”*.

Si la participación en la anterior edición fue alta, así como lo fue el nivel de las propuestas que se presentaron; ahora que el certamen se ha dado a conocer con buenos resultados, se prevé que crezca en todos los sentidos. *“Esperamos más participación y mejores propuestas por parte de nuestros restaurantes -confirma Raquel-. Porque nuestras cocinas son uno de nuestros mejores distintivos culturales: diversas, creativas, coloridas y apetitosas”*. La cifra importante para el Certamen es la de ese TOP 30 de finalistas, que propone una amplia y variada selección de establecimientos de Alorcón que funciona como referencia, tanto para los clientes locales como para los visitantes. Para la concejala *“lo mejor de todo es que no importa tanto quien gane, porque con Alorcón Cultura Gastronómica ganamos todas y todos”*. ●



▲ Entrega de premios del I Certamen Alorcón Cultura Gastronómica.



▲ Prueba de los platos finalistas en el I Certamen.



◀ Tiramisú de O Pazo A Bodeguiña.

UNIVERSO GASTRO

Tiendas gourmet, bodegas, enotecas, antiguos colmados, mercados... Alcorcón cuenta con todo un universo de productos 'gourmet' que están al alcance de los consumidores en el día a día.

LOLA DÁVILA

Ultramarinos, colonial, colmado, abacería, mantequería, delicatessen, tienda gourmet... Los establecimientos que basan su buena fama en la selección del producto han existido siempre, aunque hayan adoptado distintos nombres y formatos. Alcorcón tiene un buen surtido de ellas, en su encarnación actual: tiendas de alimentación, carnicerías gourmet, vinotecas... Las hay auténticas, con sabor añejo o evolucionadas.

Las bodegas, donde conviven los vinos con los licores, siempre han sido populares en la ciudad, con numerosos ejemplos como Bodegas Belmonte (Plaza de la Constitución, 1),

Reyes Magos (Jabonería, 49), Hermanos Sanz (Cisneros, 6) o Siete Tragos (Colón, 15). En esta última, Alex Moreno regenta un negocio familiar que abrió hace 9 años junto con su mujer y su hermano. Siete Tragos, colorida en el exterior, cuenta con una oferta amplia y bien ordenada en sus estanterías.

Sus clientes también son clásicos en sus preferencias "hemos tenido más vinos de otras denominaciones, pero al final la gente lo que quiere son riberas y riojas". En la bodega también venden su propia marca de vino blanco, un albariño de etiquetado propio que se vende por debajo de los 4 euros, un precio muy competitivo para esa denominación de origen y que funciona "genial" entre los clientes.

▼ Escaparate de licores de la bodega Siete Tragos.

Prescriptores de confianza

"He apretado bastante los precios para que la gente se anime a venir al pequeño comercio en vez de a las grandes superficies, y lo hago con todos los productos, si no, con tanta competencia... Estás en un súper y compras los filetes y, ya también, la cerveza y demás", explica Álex, que añade que "en el tema de los vinos la gente sí que se desplaza, vienen de Móstoles y Fuenlabrada por los precios".

Otra de las funciones importantes de estas tiendas es la prescripción, que se multiplica en vinotecas como Vinotropía (Los sauces, 7; ver páginas 14 a 17), que también ofrece formación y catas. Un matiz que también está en el ADN de la reciente tendencia de los establecimientos especializados en cervezas, con tiendas como Maltea2 (Fuenlabrada, 14). Los clientes confían sus compras a los conse-



jos del experto. *“Mucha gente viene también a que les recomendemos vinos -valora Álex- porque tienen una comida con los suegros o algo así. Nos gusta aconsejar y que, ya de paso, la gente se vaya aprendiendo algo”.*

De toda la vida

Los ultramarinos siguen presentes en la ciudad casi con su aspecto primitivo y uno de los mejores ejemplos es Hermanos Sabugo (Soria, 1), abierto ininterrumpidamente desde el año 69. Como explica Marcos Sabugo, segunda generación en la tienda, *“mi padre empezó en el mercado, aquí había casas bajas”.* En su local se vende todo tipo de género, como en las antiguas abacerías: quesos, embutidos, repostería e incluso legumbres que se venden a granel y en sacos, como antaño. *“Se venden muchos quesos manchegos y muchos productos extremeños y de León, porque gustan y porque aquí hay mucha gente de allí”*, explica Marcos.

Hay otros ejemplos como Sabores Jaelma Ibéricos (Las gardenias, 39), que combina la venta de embutidos, quesos y vinos; Paladares Gourmet (Vereda de los Barros, 45) con una extensa oferta y la Charcutería Gourmet Las Nieves (San José, 17), que une a la oferta aceites y legumbres a granel. E incluso carnicerías como la de David Fernández (Centro Comercial Colón), que destaca por las grandes piezas de chuletón *premium* de ternera de Ávila o su cordero de Extremadura. Y luego están las modernizadas tiendas *delicatessen*, con una selección de productos de gama alta que tiene su representación en establecimientos como el reciente Gourmet Edition (Travesía de Soria, 2; ver páginas 14 a 17), que combina una pequeña tienda de escogidas marcas, no tan conocidas, con una barra en la que degustar algunas de ellas. ●



▲ Carnicería de David Fernández en el Centro Comercial Colón.



◀ Marcos Sabugo y las legumbres de la tienda familiar, Hermanos Sabugo.



◀ Maltea2, un establecimiento de Alcorcón especializado en cervezas.

En buenas manos

Mujeres emprendedoras que marcan la gastronomía alcorconera con una manera propia de hacer las cosas que combina creatividad, vocación y esfuerzo.

QIAO LIAN INVENTÓ SU RECETA DE SETAS CRUJIENTES PARA QUE SU HIJA LAS COMIERA. NINA INVESTIGA CADA SEMANA UNA COCINA DIFERENTE PARA SU MENÚ DEL DÍA. MARTA ABRIÓ UNA TIENDA GOURMET PORQUE QUERÍA QUE SUS VECINOS SE LO PASARAN TAN BIEN COMO ELLA COMIENDO. PAULA PRUEBA SUS NUEVOS PASTELES CUANDO CIERRA, MIENTRAS CUIDA DE SU HIJA. BERNARDI APRENDE DE VINOS A LA VEZ QUE ENSEÑA EN SU VINOTECA. LA GASTRONOMÍA ALCORCONERA ESTÁ EN MANOS DE MUJERES COMO ESTAS, QUE APORTAN PASIÓN, ENTREGA Y CALIDAD A SU MANERA PERSONAL DE HACER LAS COSAS.

RAFAEL DE ROJAS

Bernardi Taviro estudió Biología y fue profesora de bachillerato durante 30 años. Un día, fue a una cata de vinos y ese mundo le gustó tanto que siguió tirando del hilo: talleres, cursos online de viticultura y enología... Al final todo desembocó en dejar su trabajo de toda la vida para poner en marcha una enoteca, la actual Vinotropía (Los Sauces, 7).

En las imágenes de las catas y talleres que ha organizado se la ve feliz, rodeada de clientes que ya son amigos. "Para hacer el producto accesible es importante difundir la cultura del vino", cuenta. Y para enseñar a los demás, ella misma sigue formándose: "me paso el



◀ Marta Esteban y un rincón de su tienda-bar Gourmet Edition, donde se puede comprar y degustar.



▲ Qiao Lian Gao en su restaurante Feng y sus makis, un plato hecho al momento con ingredientes son frescos.

día en la tienda y, cuando cierro los lunes, muchos los dedico a cursos de formación o aprovecho para ir a salones de vino”.

“Me gustaría que hubiera más mujeres en el mundo del vino, que parece que está ligado a los hombres. Pero todo el mundo dice que las mujeres tenemos más olfato y sensibilidad para calificar los vinos”, dice. Marta Esteban es otra alcorconera que se decidió a seguir una nueva vocación. Después de trabajar en grandes superficies y levantar con esfuerzo una empresa de reformas (“el hecho de que una mujer les diga ‘esto no está bien’ en fontanería o carpintería no les gustaba mucho al principio, pero luego se acostumbraron”); se decidió por algo que siempre le había llamado: vender productos gastronómicos de gama alta.

“Primero tuve una tienda más pequeña, pero quería que, además de comprar, la gente pudiera probarlo”, explica. De ahí nació el nuevo espacio Gourmet Edition (Travesía de Soria, 2) donde una larga barra precede a un hospitalario rincón con sofás: “mi mayor misión era que la persona que esté aquí se siente a gusto, como en casa”, cuenta. Frente a ellos, una pared dedicada a la Agrupación Deportiva Alcorcón y unas estanterías que exponen una cuidada selección de alimentos para sibaritas: aceite, trufa, pasta, conservas, mermeladas...

“Es un producto donde la calidad no tiene nada que ver, los precios no son escandalosos, son tan solo un poco más caros que en

un supermercado, pero por ese poco más te lo pasas muy bien comiéndolos”, subraya. Esa es una clave de su filosofía “me gusta mucho comer y comer bien -indica entre risas-, me gusta tanto, que quiero que todo el mundo pueda probarlo y disfrutarlo: paga un poco más por una mermelada natural o por un aceite de oliva prensado este mismo año, que te merece la pena y lo vas a disfrutar como un enano”.

El caso de Paula Beer tiene en común con los anteriores la pasión por un trabajo en el que descubrió su vocación y el sacrificado esfuerzo para sacarlo adelante, siempre con una sonrisa. En su caso, esa pasión es la repostería y el negocio que surgió de ella es la pastelería Nude Cake, con tan sólo unos meses de vida. “Llevaba 15 años trabajando en hostelería y todo venía industrial y congelado. Quería dar a los clientes algo que yo no encontraba para mí”, resume Paula.

“Quería dar algo que no encontraba para mí”



▲ Nina Santana en su cocina y una de sus creaciones: ensalada con aliño y queso canario.



▲ Bernardi Taviro abre un vino para uno de los talleres que imparte en Vinotropía.

El resultado es una pastelería en la que no se escatima en dedicación: para el bizcocho de limón, Paula exprime los limones a mano, para la tarta de queso, trabaja artesanalmente tres tipos de queso. *“No cierro ningún día y estoy hasta las 6 de la tarde para conciliar. En el obrador lo hago todo y luego recojo a mi hija. En casa me toca lavar, planchar, cocinar... como en todas las familias, pero también aprovecho para probar nuevas recetas. A veces estoy agotada y pienso ‘ojalá estuviera más agotada’ porque eso es señal de que el negocio va bien”, dice.*

Nina Santana vino de Gran Canaria por amor y *“sin saber freir un huevo”* y trabajó durante casi dos décadas en la hostelería de Alcorcón. Tras formarse, decidió volcar todos esos conocimientos en su propio negocio, la cafetería del IMEPE (Industrias, 73), de la que se ocupa desde hace unos meses. *“Esto lo he hecho por mí misma, por no quedarme estancada, por aprender... He tenido que buscarme siempre la vida y no quería verme con 60 años trabajando de camarera, quería llegar a algo más -explica-. También mi jefe (el propietario del Siempre así) me animaba: ‘tú tienes que ser más, hacer más’”.*

Sus tapas, el trato cómplice con los clientes y hasta la configuración de su menú del día delatan la ilusión con la que se enfrenta a esta nueva etapa. Entre sus platos siempre hay alguna receta de una cocina exótica o regional que investiga durante la semana anterior. Y nunca faltan los guiños a la gastronomía canaria. *“Son recetas que me hacía mi madre y ahora yo la llamo... Me atrevo a todo porque me gusta atreverme y se me da bien, la verdad”, dice entre risas. Lo prue-*



▲ Paula Beer y algunas de las tartas con frutas que salen de su obrador Nude Cake.



ban los detalles como un aliño con acento canario que cambia cualquier ensalada, el mojo de las papas o su exquisita ropa vieja. La historia de Qiao Lian Gao empieza en China, cerca de Wuhan, donde estudió y trabajó como profesora en su comunidad. En el 2003, su espíritu aventurero la llevo a España, de donde había oído que *“los españoles son amables y aceptan a los extranjeros”*. Encontró su hogar en Alcorcón, y aquí regenta el restaurante Feng (Islas Cíes, 3), un espacio apacible y acogedor; de música, luz y colores suaves, donde ha trasladado su gusto por la decoración. La carta, en cambio, refleja su

perfeccionismo, y todas las recetas están hechas con productos frescos y elaboraciones cuidadas que les distinguen de otros restaurantes asiáticos. Aplica también las tradicionales recetas chinas. Explica, por ejemplo, con una sencilla tortilla que es *“la que te haría tu abuela en China”*. Otro ejemplo son sus setas crujientes, con harina de patata para que no infiltre la grasa, y con una salsa infusionada cocinada a fuego lento durante dos horas: *“las inventé para que comiera mi hija, que no le gustaban, y ahora las piden los clientes”*. ●



◀ Uno de los rincones de venta al público de la enoteca Vinotropía.

“Las mujeres tenemos más olfato para el vino”

De tapas

Razones para tapear en Alcorcón

Terrazas, entorno, accesibilidad, música y, sobre todo, sabor son sólo algunos de los motivos para elegir las tapas de la ciudad.

CRISTINA CANO Y R. R.

DESCANSAR DE LAS COMPRAS, SALIR CON LOS NIÑOS, LIARSE CON LOS AMIGOS, PROBAR LAS TAPAS DEL CERTAMEN... HAY UN MOTIVO PARA CADA OCASIÓN A LA HORA DEL TAPEO EN ALCORCÓN. LA VARIEDAD, CALIDAD Y CANTIDAD DE NUESTRAS TAPAS PODRÍAN SER MOTIVOS MÁS QUE SUFICIENTES PARA QUEDAR EN LA CIUDAD, PERO, POR SI HICIERA FALTA ALGUNA MÁS, OFRECEMOS UNAS CUANTAS DE LO MÁS SABROSAS.

Alcachofa con caña en la barra de Bálamo, un restaurante con una zona infantil, La playa.

TOMAR FUERZAS EN LAS PRESILLAS

Uno de los motivos que nunca falla y más aceptación tiene es venir a disfrutar de unas buenas tapas, pero después de abrir el apetito tras un agradable paseo por la Ruta Verde de Alcorcón: Las Presillas. Un encantador bosque de pinos para recorrer a pie o en bicicleta. ¿Y las tapas? En el cercano barrio de San José de Valderas-Los Castillos hay multitud de opciones como Carpe Diem, Sidrería el Camino, La Mezquita, La Casona de Luis, La Barrica...

COMPARTIR EL TAPEO CON LOS NIÑOS

Hay algunos restaurantes con espacios para niños como Tobogán (en el Parque de las Comunidades) o Bálamo, que en sus 4.200 metros cuadrados señala que posee "el jardín interior vertical más grande de Europa" y una planta dedicada a los niños, La playa, con cuidadores e instalaciones para ellos. Hay otros situados en lugares como el Parque de la Ribota, los de la Calle Islas Cíes o los de la Plaza de Ondarreta donde hay cercanos parques infantiles y espacios abiertos donde los niños pueden jugar y correr sin peligro y los mayores tapear como lo hacían con sus padres.

DESCUBRIR LA TERRAZA PERFECTA

Desde el desayuno hasta la cena, en Alcorcón hay tantas terrazas que puedes encontrar la mejor opción para cada momento: las de sol de mañana o de tarde; las calentitas con estufas para el invierno o fresquitas para el verano. Conocer cada una de ellas requiere cierta práctica y dedicación, pero es toda una aventura explorarlas para encontrar la tuya.

Al oeste del Pisco, un lugar de encuentro con los amigos en el que quedar para ver un partido o tapear. ►

▼ Ensaladilla rusa de Amphora, un establecimiento con grandes terrazas donde es fácil "liarse" con la sobremesa.



▲ La barra de diseño de Pasión x La Carne, en el Parque de la Ribota.



De tapas



▲ Barra con tanques de cerveza a la vista de El Acebo, especializado en cocina asturiana.



▲ En La Pizarra las raciones están pensadas para compartir con amigos o familia.



◀ Michalber invita a pedirse una caña, con sus depósitos a la vista.

PROBAR LAS TAPAS DEL CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

El II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica traerá a los bares y restaurantes de Alcorcón decenas de propuestas que, como en la primera edición, sorprenderán por la creatividad y las cuidadosas elaboraciones. Entre tanto, si todavía no las has probado, aún estás a tiempo de hacerte con las tres tapas ganadoras: el exótico Tataki de atún de Kasiba, la clásica Oreja a la plancha del Bar Cisneros (con su salsa secreta) y la deliciosa Flor de alcachofa con virutas de foie de El Granero. Pero las propuestas no acaban ahí y en la web alcorconculturagastronomica.es puedes encontrar las más de 20 tapas que presentaron los bares de Alcorcón al certamen.

COMBINAR COMPRAS Y GASTRONOMÍA

Hacer un alto tras las compras es el motivo por excelencia para tapear entre semana. La calle Mayor y aledaños son excepcionales para conocer los orígenes de la ciudad y para disfrutar de un día de compras y tapeo. Comercios tradicionales que no encuentras en los centros comerciales (tiendas de ropa, muebles y videojuegos de segunda mano, un montón de zapaterías, tiendas de estéticas, gadgets informáticos...) y bares de toda la vida donde degustar platos tan tradicionales como los caracoles (en el Bar Los Caracoles) o la oreja del Olympic entre muchos otros.

CAMBIAR DE SABORES CADA DÍA

Tapear por Alcorcón da gusto, hay opciones para todos. Para los amantes de los platos tradicionales y los bares de toda la vida (El Acebo, El Fermín, La Paloma...). Y para los que prefieren nuevos sabores y tapas algo más elaboradas e innovadoras, pueden probar en el Bálamo, Kasiba o el Aurum Fusion, este último, recién inaugurado.

PONERLE MÚSICA AL TAPEO

Hay que reconocer que el Pirata's engancha: las hamburguesas piratillas, su carne a la piedra y las croquetas de carne de buey, pero sobre todo los conciertos en vivo de rock 'n' roll.



◀ La tortilla de Ingazu es sólo una de las ideas de su barra.



▲ En Mi Candela las tapas con la bebida son abundantes.



▲ La barra de Vagalume divide sus dos espacios con mesas y atiende a una amplia terraza.

TAPAS CON LA BEBIDA

Sólo querías beber algo, pero te pusieron una tapa y casi comiste. La tradición de la tapa con la bebida es un arte en Alcorcón, donde se invita también a probar las raciones en lugares como Ingazu, Mi Candela, Vagalume (campeón de Tiraje de cerveza en el Salón Gourmets 2021), Amphora, Pasión x La Carne, Al oeste del Pisco, La Pizarra y muchos más. La cerveza bien tirada es clave, con depósitos a la vista en El Acebo, Michalber y otros.

SALIR PARA UN RATITO Y LIARSE

Aviso: Alcorcón atrapa. Pero si no te importa liarte, estás en el lugar perfecto. Aquí puedes aparcar tu coche y despreocuparte o directamente prescindir de él, porque en Alcorcón todo está más o menos cerca y bien conectado por autobús, metro y Renfe. Un buen sitio para liarte podría ser la Avenida de las Retamas, con multitud de bares, con sus terracitas y buenísimas tapas. Si se le añade una buena compañía, es fácil sentirse como en casa. ●

...Y una cervecita de aquí

La cerveza artesanal está de moda y Alcorcón cuenta con dos marcas locales: Ibérica y Bacterio. Ibérica fue el proyecto de siete amigos que se juntaban para hacer cerveza en sus ratos libres y que llevaron más allá su afición. Hace tres años, tres de estos siete amigos decidieron convertir esta pasión en una empresa. De aquello salieron cuatro especialidades: la *pale ale* Primitiva, la *red ale* Mediterránea, la *stout* Numancia y la *Quadrivium* de abadía. “*Los que lo hacemos somos profesores, entre ellos un historiador, y eso se nota en los nombres y en los largos textos que hay en nuestra web*”, bromea Abel García, uno de los socios. Ibérica acude a ferias, tiene tienda *online*, y se puede comprar en una docena de establecimientos de Alcorcón y otras ciudades cercanas. La otra cerveza alcorconera es Bacterio, el producto de los distintos intereses de los cuatro hermanos Díaz Morón: Rocío, Álvaro, Víctor y Daniel. Ellos también hacían su propia cerveza en casa y decidieron dar el salto combinando los conocimientos de Daniel (bioquímico) y Víctor (chef). El resultado son especialidades como Efecto IPA, APAtómica, RED Nuclear, TRIGONométrica y Eureka! Blonde Ale que describen su tipología en el propio nombre. Las venden *online* pero también en su propio bar: Bacterio Brewing Co (Retamas, 10). “*Llevamos dos años abiertos y gracias a nuestros clientes de Alcorcón tenemos un segundo establecimiento, La Fábrica, en Móstoles, donde se hace la cerveza y donde hemos instalado el ‘food truck’ más grande de España: un autobús inglés de dos pisos*”, explica Álvaro Díaz Morón. ●



Repostero

FRANCISCO SOMOZA

MAESTRO PASTELERO DE VIENA CAPELLANES

MEJOR MAESTRO ARTESANO PASTELERO DE ESPAÑA EN 2007, FRANCISCO SOMOZA TRABAJA DESDE ALCORCÓN DISEÑANDO Y EJECUTANDO LA REPOSTERÍA DE VIENA CAPELLANES. HIZO EL POSTRE DE LA BODA REAL Y SU LABOR LE HA VALIDO DISTINTOS PREMIOS. SEÑALA QUE LAS TENDENCIA ACTUAL SON LOS PASTELES MÁS SALUDABLES.



R. R.

¿Cómo empieza su vocación?

Yo tenía la cuna en la trastienda de la pastelería de mis padres, en Aluche, y desde siempre he vivido este oficio. A partir de los 14 años, me gustaban todos los trabajos manuales, entré en la escuela de pastelería y, a los 22 años, compré yo una junto al puente de Segovia. Y ahí he estado hasta hace diez años, que me vine a trabajar a Viena Capellanes.

¿Qué le aportó trabajar por su cuenta?

Fue importante la libertad que te da trabajar para ti mismo. Toda la innovación y todos los concursos que gané vienen de que podía dedicarle tiempo, podía disponer de las materias primas como yo quería, hacer pruebas, ir a cursos... Y también estaba el trato directo con el cliente. Estabas con ellos y veías lo que les gustaba y lo que no, y con eso ibas llegando a una dirección un poco más definida.

¿Cómo es una jornada habitual suya?

Mi labor aquí es desarrollar la pastelería, un poco en función de lo que nos

van comentando los comerciales, el jefe de ventas, el jefe de producción... Vamos viendo qué necesidades tenemos y a partir de ahí, desarrollamos. A veces buscando nuevos productos y, otras, mejorando los que tenemos. Si es temporada de fresas empezamos a desarrollar un producto con fresa. Siempre buscamos el producto de kilómetro cero y de temporada para hacerlo más sostenible.

¿A qué creación tiene especial cariño?

La tarta que ganó el premio para ser el postre de la boda de los Príncipes de Asturias en 2004. Ahora la hacemos en el Día de la Hispanidad, el 12 de octubre. La solemos sacar a la venta en versión tarta y en versión postre. Es un producto muy reconocido, que me ha dado muchas alegrías en cuanto a ventas, cuando tenía mi negocio y aquí en Viena Capellanes.

¿Cómo es cocinar para tantas tiendas?

Al principio me costó un poquito, porque estaba más enfocado al trato directo con el cliente y era una producción muy pequeña. Cambié de llevar una pastelería a más de 20. No es como un obrador pequeño en el que estás trabajando en tu cocina, lo sacas a la vitrina y estás controlando todo el producto. Aquí hay que pasar por una distribución, llevarlo a las tiendas... No soy yo directamente el que veo cómo va evolucionando el producto. Hay que trabajar más en equipo, porque antes éramos cinco personas y ahora nos vamos a 400 ó 500 que trabajan con la empresa. Es



más complicado y tienes que ir a cosas que sabes que van a funcionar bien y que no necesitan muchos cuidados en vitrina.

¿Cuáles son las tendencias en repostería?

Ahora estamos trabajando mucho el tema de bajar grasas y azúcares en todas nuestras elaboraciones, por la tendencia que se está viendo en la clientela. También por la época en la que estamos, primavera y verano. Estamos trabajando en una línea de productos sin azúcar. Dentro de que no dejamos de ser una pastelería, vemos cómo bajar el porcentaje de azúcares para abrir la clientela a esas personas que no pueden o no quieren tomar tanto azúcar refinado. También estamos intentando adaptarnos a la situación actual en cuanto a aceites, harinas y demás, ajustando costes, pero intentando que no nos falte nada de materia prima. Hay que reformular algunas cosas e ir viendo cómo podemos adaptarlas para que nunca falte nuestro producto.

¿Cuáles son sus referentes?

Ahora mismo hay un compañero que fue campeón del mundo de pastelería, Jordi Bordas, que trabaja mucho con productos para vegetarianos y veganos. Es una tendencia que está teniendo más y más demanda.

¿Qué ventajas tiene trabajar en Alcorcón?

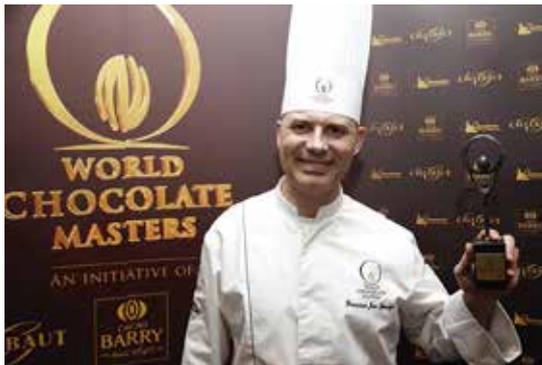
Siendo tantas pastelerías tenemos que tener una producción centralizada, porque si tuviéramos un obrador en cada tienda sería muy complicado hacer un producto regular. Tenemos que sacar un artículo que durante todo el año y en todas las tiendas sea igual. Si no estuviera en la central de Alcorcón no podríamos hacerlo de esa manera, cada pastelería tendría un artículo distinto con la influencia de cada chef y sería muy complicado. También aquí puedo acercarme rápidamente a las tiendas, como la nueva que se ha abierto en la calle Mayor, y ver cómo queda todo. ●



◀ Tarta de boda de los Príncipes de Asturias.



▲ La última apertura de Viena Capellanes está en la calle Mayor de Alcorcón.



◀ Somoza en el World Chocolat Master 2011, donde llegó a la final representando a España.

Del pan de Viena de 1873 a Alcorcón en 2022

En 1873, Matías Lacasa obtuvo de la Oficina de Patentes la exclusiva de la fabricación en Madrid del pan de Viena durante diez años. Así comenzó la historia de Viena Capellanes, con un obrador junto a la residencia de los capellanes de la Casa Real. Un establecimiento que llegó a estar regentado por el escritor Pío Baroja, sobrino del fundador. En este siglo y medio, la marca ha mantenido la confianza de sus clientes en muy diferentes momentos históricos. Hoy, cuenta con 67 corners Viena, un servicio de catering, una Escuela de cocina y repostería y, sobre todo, 24 tiendas, de las que la última apertura es la de la calle Mayor de Alcorcón, que se une a la del Parque Bujaruelo. ●



MIGUEL ÁNGEL VELARDE

AUTOR DE *ALCORCÓN
EN LA MEMORIA*

DE LA MANO DEL ARQUITECTO Y DIVULGADOR, RECORREMOS LA EVOLUCIÓN GASTRONÓMICA Y HOSTELERA DE ALCORCÓN, UN HISTÓRICO CRUCE DE CAMINOS FRECUENTADO POR VIAJEROS, DONDE LAS VENTAS FUERON PROTAGONISTAS DURANTE SIGLOS.



“Nuestra gastronomía era una continuación de la castellana con influencias árabes y sefardíes”

¿Qué tenían que decir Tirso de Molina, Lope de Vega, Quevedo o Calderón de la Barca sobre Alcorcón? ¿Cómo acabó en un museo de Polonia un cuadro encargado por los alcorconeros del siglo XVII al pintor barroco Juan Carreño de Miranda? ¿Qué villancicos se componían y cantaban aquí hace 400 años? A todas estas preguntas y muchas más responde el blog de divulgación histórica *Alcorcón en la memoria* (alcorconenlamemoria.blogspot.com), a cargo de Miguel Ángel Velarde del Barrio. Cada entrada de la web incluye una rigurosa y documentada investigación sobre un aspecto histórico de la ciudad, con imágenes de la Alcorcón antigua y capturas de documentos históricos. Arquitecto de profesión, socio de Envés Arquitectos y secretario general de la Asociación de Empresarios y Profesionales de Alcorcón (AEPA), Miguel Ángel comparte también sus conocimientos de la historia local en hilos de Twitter (@Enves_arq) muy esperados por sus fieles seguidores.

REDACCIÓN

¿Qué relación encuentra entre la historia de Alcorcón y su gastronomía?

Alcorcón ha sido desde su incierto origen un cruce de caminos. Fíjate que la primera referencia escrita a su nombre no es de una población, sino de un camino: la cañada de Alcorcón, que se corresponde con la actual cañada de Pozuelo, un trayecto que atraviesa parte de la actual Comunidad de Madrid de norte a sur y que, en su paso por nuestra ciudad, pasa a denominarse calle Mayor. Además, otro gran eje viario ha pasado durante siglos por Alcorcón, en ese caso de este a oeste: el Camino Real de Guadalupe, que

hoy casi podemos identificar con el trazado de nuestra conocida Carretera de Extremadura. Estos dos caminos fueron recorridos por infinidad de clérigos, comerciantes, pastores y mensajeros de la corte. Todos ellos necesitaban sustento y descanso durante sus largos y duros viajes, así que nuestro pueblo se llenó de establecimientos donde dar de comer y beber a los necesitados viajeros. De ahí surgieron las famosas ventas, que todavía hoy en día dan nombre a diversos lugares de Alcorcón y sus alrededores: la Venta de la Rubia, el Ventorro del Cano... Pero existieron muchas más, y cada una tiene su historia: Ventorro de Enrique, Ventorro del Empalme, Ventorro de la Firmeza, Ventas de Alcorcón...

¿La actividad hostelera está en los primeros orígenes de la villa de Alcorcón?

Así es, aunque estos lugares no solo servían de avituallamiento. Las ventas fueron parada de postas y en ellas se intercambiaban todo tipo de mercancías, se cobraban impuestos (los portazgos) y se conspiraba contra los franceses durante la Guerra de la Independencia, por lo que sufrieron la furia de sus ejércitos.

¿Qué se ofrecía de comer en estos primitivos establecimientos hosteleros?

Cuando Felipe II trasladó la Corte a Madrid se hizo necesario dar de comer a mucha gente. Fue a partir de entonces cuando se dio a conocer la gastronomía madrileña, que en realidad era una continuación de la castellana con influencias árabes y sefardíes. Supongo, por eso, que en los siglos XVI y XVII se servirían en nuestras ventas platos típicos madrileños como las gallinejas, las ollas podridas y los famosos duelos y quebrantos. También era muy común en estos establecimientos cocinar lo que llevasen consigo los propios viajeros.

¿Cómo evolucionó el menú de las ventas?

Es complicado conocer en detalle la carta de estos lugares durante los siglos XVIII y XIX, pero tenemos un precioso ejemplo que Benito Pérez Galdós incorpora en uno de sus *Episodios Nacionales*, cuando nos cuenta el famoso duelo que enfrentó en 1870 a Don Enrique de Borbón y al Duque de Montpensier en las Ventas de Alcorcón. Allí, Galdós cuenta que, una vez presenciado el duelo (no haré *spoilers* por si alguien que no conozca el resultado, que cambió la historia de España, lo quiere leer en nuestro blog), los dos testigos fueron a relajarse al cercano establecimiento de la Venta de la Rubia “donde un adusto ventero y una Maritornes amable les sirvieron opulenta tortilla con jamón y unas magras carneriles con cartílagos y osamenta, vino peleón, y, para postre, blandas y melosas torrijas.” No sé a ti, pero a mí se me hace la boca agua.

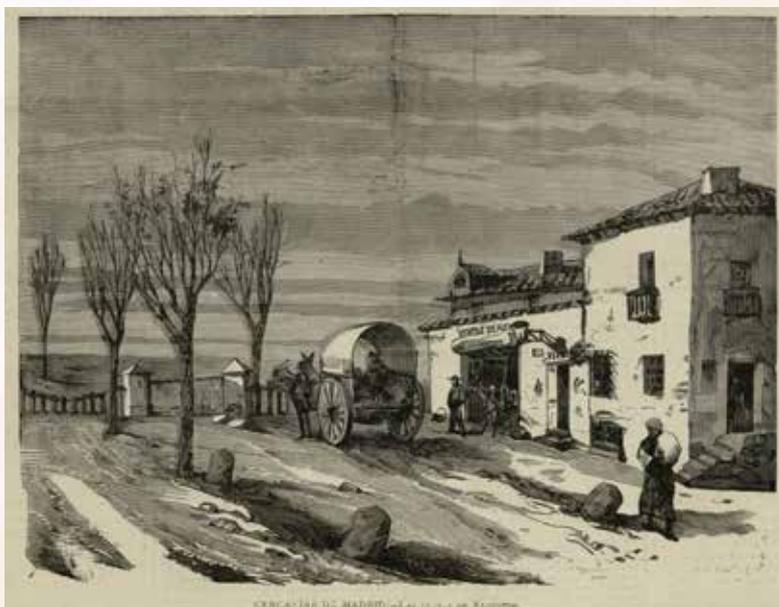
¿Podríamos hablar de algún plato histórico como “típico de Alcorcón”?

Si hubo alguno, debía recoger las tres actividades que han definido la historia de nuestra ciudad: la alfarería, la agricultura y la caza. En el entorno de nuestra Venta de la Rubia era tradicional durante principios del siglo XX la organización de monterías a caballo, en las que participaban jefes de gobierno, ministros, nobles e incluso monarcas como Amadeo de Saboya, Alfonso XIII y su esposa Victoria Eugenia.

“Si hubo algún plato histórico, debía recoger las tres actividades que han definido la historia de nuestra ciudad: la alfarería, la agricultura y la caza”

El resto de los mortales se conformaban con ir a cazar las abundantes liebres que poblaban esos campos. Por otro lado, contaba Pascual Madoz en 1850 que Alcorcón “*produce en bastante cantidad, trigo, centeno, avena, algarrobas, guisantes, habas, garbanzos de buena calidad y cebada para el solo consumo de la población*”. Incluso nos habla de la existencia en sus cercanías de una “*quinta que consta de casa de recreo y labor, estanque, una buena viña y árboles frutales, regada por medio de una noria*”. Y luego estaba la importante tradición alfarera de Alcorcón y sus famosos pucheros. El escritor Eugenio Noel habla del arroyo Meaques, que nace en nuestro Ventorro del Cano, en su obra *Un toro de cabeza en Alcorcón*. Dice: “*gracias pues, a ese arroyo, cuyos berros son los mejores del mundo, Alcorcón es un pueblo famoso y sus barro tan conocidos como sus berros*”. Mi teoría es que un plato tradicional de Alcorcón debía contar con carne de caza menor guisada en olla o puchero con abundantes legumbres. ¿Apetecen unas judías con liebre junto a una ensalada de berros y tomate? Si las pudiéramos acompañar con un vino fuerte y noble elaborado con uvas de nuestras viñas, el éxito estaría garantizado. ●

Imagen de Las Ventas de Alcorcón en la revista *La ilustración católica*, de finales del siglo XIX. ▼



Vermut & Reciclaje

28 Y 29 DE MAYO: DEPORTE, JUEGO Y RECICLAJE EN LOS BARRIOS DE ALCORCÓN. LO CUENTA JESÚS SANTOS, TTE. ALCALDE Y PRESIDENTE DE ESMASA

La empresa municipal de servicios de Alcorcón, ESMASA ha organizado una batería de actividades abiertas al público durante el **Primer Fin de Semana Vermut & Reciclaje**. Durante los días 28 y 29 de mayo, todos estos eventos acercarán el reciclaje a los barrios de la ciudad mediante un programa que combina el deporte, el juego y la gastronomía.

Para **Jesús Santos, teniente de alcalde y presidente de ESMASA** se trata de divulgar algunas de las posibilidades que se han ido desarrollado últimamente en torno a la gestión de residuos. *“En los últimos tres años, Alcorcón ha ampliado enormemente su capacidad de recogida de residuos, introduciendo la tecnología y la profesionalidad como ingredientes básicos de su gestión; ha dedicado mucho esfuerzo a implantar un modelo de éxito en materia de reciclado; y, a la vez, ha fortalecido los servicios públicos apostando por la empresa municipal de servicios de Alcorcón, ESMASA”*, explica.

Alcorcón ha recibido premios como la **Escoba de Plata 2020/2021, y la Pajarita Azul por el reciclaje de papel**, dos distinciones que, a juicio de Santos, son una buena señal. *“Lo dicen todos los indicadores: lo dicen las vecinas y vecinos de Alcorcón, porque es evidente que la ciudad está más limpia, pero lo dicen también los expertos. Alcorcón está cambiando. Y lo hace convencida de que hay un futuro mejor si todas y todos colaboramos en ello. Alcorcón ha conseguido ser más limpia y habitable que nunca”*, especifica.

Los siguientes pasos son la divulgación y la participación. *“Para que este modelo se consolide y pueda ir más lejos es muy importante que las vecinas y los vecinos participen y lo hagan de forma divertida. Por eso, ESMASA-*



SA promueve la organización del *Primer Fin de Semana Vermut & Reciclaje*”, señala.

Durante ambos días habrá recogida de residuos a cargo de diferentes clubes deportivos. Se trata de recuperar las botellas, bolsas y envases, ya sean de plástico, brik, metálicas o de otro tipo, es decir, todo lo que va a los contenedores amarillos. Con el material reciclado se generará una bolsa económica destinada a apoyar el deporte local.

Para el sábado 28, el *escape room* urbano **Scape Street** comienza en la plaza del Ayuntamiento a las 11,30 horas y se juega por Alcorcón. La inscripción son 5 euros para un juego que se adapta a la reutilización de residuos. Las bases están en esmasalcorcon.com.

El domingo 29, el **Día del trueque con vermut** invita a los vecinos a sacar a la calle enseres desde las 9 horas. Otras personas podrán recogerlos para darles una segunda vida y, a partir de las 13 horas, un camión de ESMASA recogerá los restantes. Hay que darse de alta en la web de ESMASA, donde se podrá consultar qué tipo de enseres hay en cada punto habilitado (muebles, aparatos electrónicos, ropa y calzado...).

Ese domingo, la propuesta es combinar la actividad con darse una vuelta por el barrio, porque los bares y restaurantes de Alcorcón ofrecerán sus mejores tapas y cañas (y refrescos, comidas...) *“al precio de siempre, pero con más alegría”*. *“Será un fin de semana de fiesta saludable entre amigos y vecinos. Alcorcón saldrá a la calle y los barrios se llenarán de vida. Será un momento para disfrutar de nuestra ciudad, **Alcorcón, más limpia y habitable que nunca**”*, concluye Jesús Santos. ●



Actividades principales

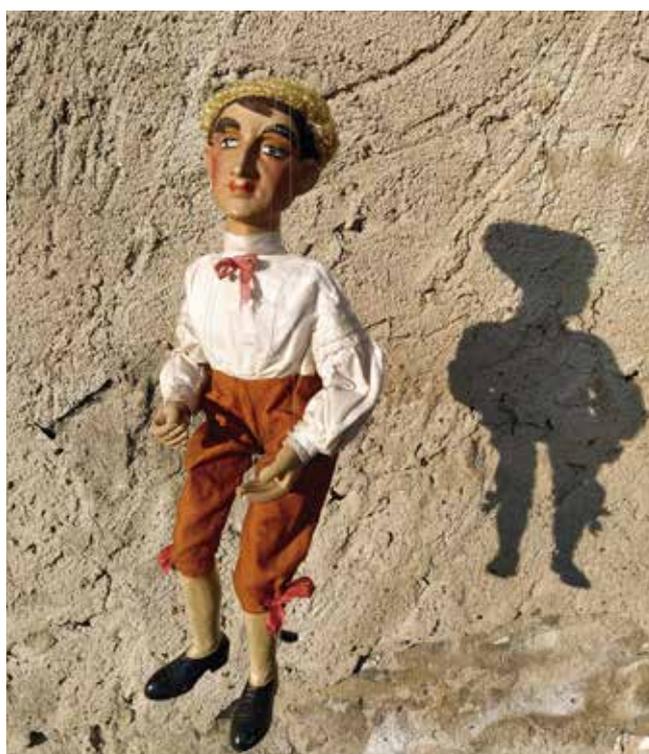
- **Todo el fin de semana:** recogida de envases a cargo de los clubes deportivos.
- **28 de mayo:** *Escape room* Scape Street desde las 11,30 horas en la Plaza del Ayuntamiento.
- **29 de mayo:** Día del trueque con vermut.





▲ Teatro Municipal Buero Vallejo.

Alcorcón, auténtica pasión por las artes



▲ Pieza del Centro Integral del Títere.

Teatro, poesía, danza, música, pintura, escultura, arquitectura, fotografía, cine, literatura, títeres, arte en vidrio, cómic, malabares, acrobacias, artesanía, color, gastronomía, diversión... todo eso es Alcorcón.

Una ciudad llena de vida, que demuestra su vitalidad en cuanto tiene oportunidad. No hay más que darse un paseo por sus calles y plazas, sobre todo en fiestas, o mejor todavía, hacer una parada en alguno de sus diversos centros culturales: **Buero Vallejo, Viñagrande, Margarita Burón, Los Pinos, Los Castillos o Fuentecisneros**. O por el recientemente inaugurado **Centro Integral del Títere**, ubicado en el centro cultural Miguel Ángel Blanco. O aprovechar para conocer alguna de sus bibliotecas y su **Museo de Arte en Vidrio (MAVA)**.

Alcorcón es una ciudad para vivirla, sentirla, darse un paseo por sus calles y disfrutar del arte público urbano, con piezas entre las que destacan algunas de sus singulares esculturas de artistas tan conocidos como **Carlos Armiño, Ángel Aragonés, Salvador Amaya o Luis Feito**, entre otros, y que están repartidas

en parques y rotondas de la localidad, dotando de identidad al paisaje urbano.

Alcorcón, una ciudad de mil culturas, es contradictoria y plural, enriquecida por familias y personas procedentes de infinitos orígenes. Es una ciudad en permanente transformación, que ha pasado de la multiculturalidad a la interculturalidad, construida sobre el respeto a los valores de las personas y de los grupos, trabajando activamente por su integración sin perder la diversidad.

Alcorcón guarda buenos recuerdos de su larga infancia, durante los siglos en los que fue sólo un pueblo pequeño, y de su intensa adolescencia, cuando empezó a crecer y a cambiar, hasta convertirse en toda una ciudad. En ese proceso, Alcorcón ha desarrollado algunas pasiones que la identifican, y una de ellas, sin duda, es su pasión por las artes, vengan de donde vengan. ●



▲ Pieza de la exposición dedicada a la Tartana Teatro en el Centro Integral del Títere.

Planes culturales

PROPUESTAS EN ALCORCÓN PARA PRIMAVERA Y VERANO

25 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL MAVA-MUSEO DE ARTE EN VIDRIO DE ALCORCÓN

El 25 aniversario del MAVA coincide con la celebración del Año Internacional del Vidrio, una efeméride aprobada por la Asamblea General de Naciones Unidas. Por este motivo, contamos con una programación especial con dos hitos muy destacados: el **Congreso Iberoamericano** titulado **La mujer en el vidrio: artistas y científicas**, que tendrá lugar del 22 al 24 de junio (en colaboración con el Instituto de Cerámica y Vidrio del CSIC), y, más tarde, ya en octubre, la **conmemoración de la ceremonia de fundación y apertura del museo** hace 25 años (el 23 de octubre).

CENTRO INTEGRAL DEL TÍTERE

Espacio expositivo, de creación, difusión y formación permanente, con club de los títeres, espectáculos para la infancia, veladas titiriteras... Del 6 al 8 de mayo tuvo lugar la exposición **Marionetas de la República Checa**, además de una exposición de títeres de hilo de la compañía **Svát'ovo Dividlo**, con entrada gratuita. Del 4 al 17 de julio, todos los alcorconeros están invitados a participar en los **cursos intensivos de realización de títeres** para adultos, en la Escuela de verano.

RED DE BIBLIOTECAS

Si te gusta leer... Animación a la lectura: Cuentacuentos, Taller de reciclaje, La hora de los cuentos, Kamishibai (cuentacuentos de tradición oral japonesa), búscalo en tu biblioteca municipal.

MÚSICA EN LOS TEMPLETES

22 de mayo. 12:00 h. Grupo de **Metales y Percusión** de la Escuela y Conservatorio de Música de Alcorcón, Templete Plaza Príncipes de España.

5 de junio. 12:00 h. Concierto Grupos de **Clarinetes y Saxofones** de la Escuela Municipal de Música Manuel de Falla de Alcorcón. Templete Viñagrande.

11 de junio. 21:30 h. **Encuentro Habaneras.** Coral Polifónica de Alcorcón y coral invitada. Templete Príncipes de España.

19 de junio. 12:00 h. **Concierto Bandas** de la Escuela Municipal de Música. Templete Santo Domingo (C/Robles s/n).

CINE DE VERANO

Mes de Julio: viernes 1, jueves 7, viernes 8, jueves 14, viernes 15, jueves 21, viernes 22 y jueves 28. A las 22:30h, con distintas proyecciones para público infantil/familiar y para público juvenil/adulto. En Valderas, Auditorio Paco de Lucía y Ensanche Sur. ●



Continuamos con la presentación de los establecimientos participantes en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica que comenzó en el número 1 de esta revista. En estas reseñas de la sección Sobremesa, además de en los distintos reportajes y en la web alcorconculturagastronomica.es, hemos querido ofrecer distintas pistas y sugerencias en torno al trabajo de cada uno de estos restaurantes, pastelerías, bares, heladerías, cervecerías, cafeterías... Os invitamos a comprobar cómo enriquecen la gastronomía local de la mejor manera posible: visitándolos y probando sus tapas, platos y postres.

SUBLIME WORLD

Calle Oslo, 53. El restaurante Sublime World llega a X-Madrid como una propuesta de gastronomía global, donde todos los estilos de alimentación son bienvenidos: vegano, fitness, healthy y las recetas para aquellos que no cuentan calorías y solo quieren disfrutar. Las protagonistas de su carta son las hamburguesas, de las que los comensales encuentran alrededor de 25 variedades, además de ensaladas y muchas más sorpresas. ¿Un ejemplo? La Mexicana, clásica con jalapeños, guacamole, *relish* de pepinillos, bacon, queso y crema agria. Cuenta con una estética actual en la que predominan las cálidas maderas y una cocina a la vista que es parte de la experiencia. Las mascotas son bienvenidas, y, además, disponen de una terraza cubierta. Al Certamen presentaron la Sublime World, su particular hamburguesa con bacon, queso y crema de cacahuete.



LOEMI

Avenida de las Retamas, 8.

El ambiente de su local de las Retamas está marcado por unos grandes ventanales que meten en Loemi toda la luz de Alcorcón y logran el “ambiente agradable y acogedor” que buscan los propietarios. Cuentan con otro local en un soleado esquinal de la calle Oslo, con una terraza que combina mesas altas y bajas. Los carteles anuncian lo más central de su oferta “Coffee & Bakery”; “pastelería, panadería con horno propio y cafetería”. Junto a sus famosos croissants, napolitanas hojaldradas y batidos naturales “el cliente cuenta con el mayor surtido de panes elaborados con masas madre, cereales e ingredientes de primera calidad”.



PASTELERÍA MOYANO



Calle Japón, 8. Artesanos, heladeros y pasteleros desde hace más de 40 años. Se enorgullecen de haber aprendido el oficio con las recetas más humildes, como sus célebres palmeras de chocolate, hasta llegar a las técnicas más elaboradas en pastas de té, tartas y pasteles sofisticados. “Siempre tuvimos el sueño de brindarles a nuestros clientes la posibilidad de encontrar en un solo lugar los placeres dulces para todas las épocas del año en un sitio armonioso”, explican. Al Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica presentaron su Postre primavera, con una capita de galleta, base de bizcocho de hojaldre con tres capas, chocolate y una muselina de naranja, además de una decoración con frutas del bosque.

PASIÓN X LA CARNE



Calle Juan Ramón Jiménez, 4. Situado en uno de los enclaves más singulares de la localidad, el Parque de La Ribota, Pasión X La Carne nace de los mismos propietarios que el recién desaparecido Casa Santa Cruz. Como en aquel, la filosofía es la de ofrecer alta cocina, tapas de siempre y una cuidada enoteca. Su carta, volcada en el producto de mercado, su seña de identidad, cuenta con un destacado apartado de arroces y risotto, y presta particular atención a los pescados, con elaboraciones en salsa y cortes de atún poco tocados. Pero donde hace honor a su nombre es en la sección de carnes, en la que se puede encontrar un cochinitillo asado a baja temperatura, un solomillo de buey a la parrilla con foie o un steak tartar que se prepara de manera personalizada para cada comensal.

BOCA A BOCA

Plaza de Lugo, 1. Acogedor local que invita a entrar desde que se ve la cálida puerta de neón y motivos vegetales. A su oferta gastronómica de pizzas, batidos y otras especialidades italianas unen disfrutables combinados y la intención de que te sientas como en casa. Al Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se presentaron con su Provolone a la Mexicana, un plato con una base de *formaggio* tradicional y toques que marcan la diferencia: tomate natural triturado, carne de cerdo cuidadosamente horneada con una receta especial, cebolla morada, pimienta, sal y un espolvoreado de finas hierbas, todo ello acompañado de pan tostado. Uno de sus platos más sofisticados y el preferido por muchos clientes.



EL NUEVO ALAMBIQUE

Calle Los Electricistas, 1. Platos de cocina a la vez creativa, casera y de temporada en un caserón rústico lleno de encanto, con vigas de madera y paredes de ladrillo visto. Los clientes destacan la calidad y cantidad de los platos, tanto de los de su carta como de los de sus menús del día, además del atento servicio. Es un lugar en el que sentarse a disfrutar con parsimonia de un bacalao al pil pil o a la riojana; de un cochinitillo asado, de una carrillada al oporto o de un contundente arroz con bogavante; pero también donde se sirven cuidadosos desayunos, platos combinados y vuelan las raciones de croquetas caseras o los bocadillos de oreja. Sus postres son particularmente celebrados, y al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica presentaron uno de ellos: la Tarta de 3 chocolates Alambique.



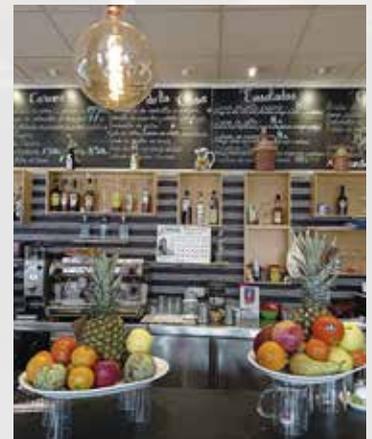
TOBOGÁN



Avenida Pablo Iglesias s/n. Con un ambiente único en Alcorcón compuesto de grandes espacios, con varias terrazas, y jardines arbolados, propone varios ambientes en los que se puede planear tanto una comida informal como una cena romántica o una escapada con niños (cuentan con un parque de juegos vigilado de 700 metros). La cocina es de mercado y entre sus ofertas destacan la parrilla a la vista y el cortador de jamón. La carta está dividida en pescados, mariscos, arroces y carnes, con especialidades como el *steak tartar* con aliño, la lubina al peso, el arroz con atún rojo o la parrillada de carnes ibéricas. Al Certamen presentaron un entrante con trampantojo: el Falso carpaccio vegetal.

LA PIZARRA

Calle Infantas, 4. Esta cervecería bar está presidida por una larga pizarra en la que se detalla una oferta de cocina casera. Sus apartados son Patatas en distintas elaboraciones, Raciones de la tierra (jamón, callos o berenjenas en tempura con miel), Raciones del mar (sepia a la plancha o calamares al estilo Pizarra), Carnes (con ternera Pizarra y una parrillada para dos personas), Ensaladas (con pollo crujiente o de salmón con mozzarella), Tostas y Platos combinados. Una completísima oferta que se sirve en un espacio diáfano de grandes ventanales presidido por una barra en la que se ofrecen las tapas a la vista. Su Tosta Pizarra participó en el I Certamen..



URBIÓN

Plaza de la Constitución, 4. Un clásico del barrio de Valde-
ras, Urbión recibe a sus clientes con la apetecible vista de
sus dos amplias terrazas. En la cocina, la oreja a la plancha
es la de toda la vida y las bravas se bañan en una salsa au-
téntica, muy madrileña. La sepia a la plancha, la fabada o la
tortilla casera explican el éxito continuado de este mesón,
muy popular también a la hora del desayuno. El menú del
día, a un precio muy competitivo, está lleno de propuestas
caseras como los chipirones con pisto o las patatas a la rio-
jana. Al I Certamen se presentaron con la Tapa Urbión, su
versión de la ensalada con queso de cabra.



L'SANTINA



Calle Alfredo Nobel, 19. Situado frente al Centro de Seguri-
dad Unificado de Alcorcón, en un despejado esquinazo en
el que instala su terraza, destaca por su menú de raciones
abundantes y a precio de mercado, además de por los des-
ayunos, que invitan a disfrutar de un buen café, sin prisa,
en la amplia zona exterior. Torreznos, hamburguesas y ca-
zón son algunas de sus propuestas. Al I Certamen presen-
taron su sabroso Sandwich L'Santina.

CAFETERÍA AVENIDA

Calle Cisneros, 45. Un establecimiento todoterre-
no que va adaptando su oferta a lo largo del día:
desayunos, tapeo, comidas, sobremesas y cenas. La
clientela destaca la comodidad de su terraza acondi-
cionada y la profesionalidad y amabilidad de su
personal. Las raciones de torreznos, calamares a la
romana, oreja y patatas bravas son bien conocidas
por los vecinos del barrio. Y no hay que perderse
sus desayunos con churros o tostadas. Al I Certamen
presentaron una deliciosa combinación ibéri-
ca: la tosta titulada Sabores de Guijuelo.



MUVER PLAZA

Calle Clavel, 1. Con una larga barra repleta de pin-
chos apetitosos entre los que brilla una jugosa torti-
lla, Mover Plaza es un clásico frente al Ayuntamien-
to. Su apacible terraza de sillas rojas anima la zona
a diario con una clientela que destaca, además de
las tapas abundantes y del día, los dulces elabo-
rados por su cocinera, entre los que no faltan tartas
de queso, de manzana o de chocolate entre muchas
otras. En el I Certamen participaron con una Delicia
de Pera con mousse de caramelo y salsa de miel.

EL SALERO

Calle Japón, 17. Las colas para hacerse con uno de sus pollos caseros y la necesidad de reservarlos dice ya mucho de la calidad de lo que aquí se cocina. Comida preparada para llevar entre la que destacan las apetitosas croquetas caseras de diversos sabores con las que se presentaron al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. En este establecimiento centrado en la ecuación calidad-precio, los clientes aprecian particularmente sus paellas, las patatas ali-oli, los champiñones, los pimientos y la deliciosa tortilla de patatas. Para el postre cuentan con cookies de tres sabores: chocolate con leche, chocolate negro y chocolate negro con pepitas de chocolate blanco.



DE JULIÁN

Calle Argentina, 3. De Julián, situado junto a la carretera de Extremadura tiene dos ofertas principales: la dedicada a eventos como bodas, comuniones y reuniones de grupos y la destinada al público general, que puede elegir entre comer a la carta o de menú. En todos ellos se puede disfrutar de su jardín y de platos clásicos como el Lenguado Menier o las chuletillas de lechazo. Un punto importante de su oferta son sus arroces, como la Paella De Julián con que se presentó al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.



MARTONELA

Calle Oslo, 53. Se definen como una “cremería slow” y basan su filosofía en vender “helados artesanales hechos a diario, con amor y frente a tus ojos”. El popular local abierto en el centro de ocio X-Madrid apuesta en sus recetas por los productores locales y las mejores materias primas. “Usamos ingredientes frescos, como leche fresca de vaca y las frutas naturales más sabrosas (un poquito maduras, que tienen más sabor) que esta mañana nos dejó el frutero en nuestra tienda-obrador. Además, los helados de Martonela tienen un 25% menos de azúcar”, explican. En el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica participaron con un Helado de mango con topping.



VAGALUME

Avenida de la Libertad, 15. Entre las filas del Vagalume, Javier Carrera ostenta el título de ganador del Campeonato de tiraje de cerveza del Salón Gourmets 2021, lo que lo convierte en el lugar ideal para disfrutar de una caña. Este local elegante y basado en el buen producto de mercado cuenta con una barbacoa de piedra volcánica. Son famosas sus tostas (como la de anchoas del Cantábrico), sus ensaladas (tan especiales como la de zamburiñas y pulpo de la ría templado) y, por supuesto, todo lo que sale de sus brasas, del pulpo a la paletilla de lechal.



ASADOR EL CASTILLO



Avenida de los Castillos, 1022. Un restaurante versátil con bar y terraza cubierta en el que los protagonistas son los distintos menús, desde los caseros (que incluyen cocido los miércoles) hasta el gozoso menú degustación, que, a un precio competitivo, se llena de propuestas clásicas como pueden ser los gambones, los ibéricos o el chuletón de ternera blanca a la parrilla. Sirven también unos reconfortantes desayunos con tostadas con tomate natural además de raciones, tapas, ensaladas y tostas.

SALA VIZZIO

Calle Industrias, 32. El rock es la seña de identidad de esta sala de conciertos siempre involucrada en diversas causas y que apoya a las bandas locales. En sus más recientes programaciones figuran las actuaciones de bandas tributo a AC/DC, Queen, ZZ Top o Iron Maiden. ¿Y en su carta?: una oferta igual de cañera: la música siempre de fondo para su famosa paella, la estrella de sus pinchos y aperitivos, que comparten espacio con los platos combinados y otras ofertas a disfrutar en una recoleta terraza. Al I Certamen se presentaron con la brocheta Viva la Pepa.



LA CASONA DE LUIS

Calle Venus, 18. Una buena terraza da paso a un amplio y acogedor espacio interior que ha logrado el aspecto de un remozado caserón a base de poner a la vista arcos, maderas claras y oscuras, faroles de luz íntima, ladrillo y suelo de baldosas color tierra. En sus menús diarios podemos encontrar platos como arroz caldoso con cabeza de bogavante, albondigas estofadas a fuego lento o pechugas Villaroy, todo ello a un precio ajustado. Al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica presentaron sus Tortitas de camarón, una de las tapas que ha hecho popular al restaurante desde que abriera hace un año, junto con las rabas, las croquetas caseras o la contundente tortilla de patatas.



LA PIRULETA

Calle Nilo, 1. La creatividad manda en esta repostería a la que el azul de su entrada le da un aire litoral y que acaba de cumplir cinco años en Alcorcón: aquí lo mismo crean tartas corazón para San Valentín que pasteles con forma de corbata para el Día del Padre. Ofrecen una amplia variedad de panes, bollería dulce y salada artesanal, además de cafés, té, frappés y smoothies que se complementan con una zona infantil de juegos donde dejar a los pequeños mientras se desayuna. Al I Certamen presentaron un dulce pack de Desayuno merienda en la categoría A domicilio.



LA FLOR DE LA CORUÑA

Avenida del Pinar, 3. Bajo el lema “cocina gallega con pasión”, la Flor de La Coruña se especializa en carnes, pescados y mariscos, la artillería principal de la gastronomía en Galicia. Cuenta con una extensa lista de raciones en la que no faltan el lacón con cachelos, las zamburiñas, el pulpo a feira o la empanada de la casa. Entre los entrantes destacan el caldo gallego, y las fabes con almejas, y, por encargo, preparan arroces con bogavante o con carabineros. Por supuesto, la ternera gallega y la tarta de Santiago son básicos en este restaurante gallego que sirve varios albariños y ribeiros e incluso botellas de la codiciada uva Godello.



INGAZU

Paseo Castilla, 7. El propietario, Antonio Fernández, quiere que se note desde que se entra que aquí se practica cocina asturiana de raíz. Lo delatan las fotos y los aperos culinarios que lo decoran, pero sobre todo los diplomas de



los premios de fabada y cachopo que ha conseguido a nivel nacional. Aquí, en un agradable comedor, se miman la materia prima, se sirven quesos asturianos no muy frecuentes y se cocinan las sobresalientes verdinas con pulpo y la muy peculiar tortilla fría con los que participó en el Certamen.



BUEN GUSTO

Calle Doñana, 7. Una equilibrada mezcla de tapas españolas y asiáticas en un local diáfano en el que la barra comparte espacio con las mesas y donde ambas cocinas se pueden combinar, además de pasar fácilmente del tapeo a la comida o cena. Todo un placer para los comensales sin prejuicios que disfrutaron tanto de una excelente oreja a la plancha o de una fritura de pescado como de un teriyaki de gambas o de un aromático pollo al limón. En el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica participaron con un plato clásico cocinado a su particular manera: los Fideos con gambas a la plancha, una de las especialidades mejor valoradas por los clientes.

O'PULPIÑO

Calle Carballino, 27. Eladio Fernández Colmenero, el propietario de O'Pulpiño relata que hay un dicho gastronómico gallego que explica que *“un pulpo hace a otro pulpo”*. Y ese es el secreto de su receta estrella, la forma de hacerlo desde su Rincón del pulpeiro, a la vista del cliente y uno detrás de otro, como en las pulperías del noroeste. El sabor y la textura del pulpo tienen el mordiente perfecto en un establecimiento en el que *“el 80 por ciento de los clientes piden pulpo y algo más”*. Ese algo más puede ser una jugosa tortilla de Betanzos, un cachopo, un arroz de bogavante gallego o alguno de los deliciosos platos de carne de ternera gallega de la carta.



LOS ROBLES

Calle Los Robles, 5. Cervezas y tapeo es la fórmula mágica de este local siempre decorado con motivos vegetales y configurado con mesas bajas y barriles en los que pasar un rato en familia o con amigos. Se sirven largas y deliciosas tostas de todo tipo (de la de jamón a la de morcilla, pasando por las de gulas). Otra de sus especialidades son las



hamburguesas y sus desayunos invitan a disfrutar de las mesas de su terraza durante un buen rato. La oferta no acaba ahí e incluye postres y bizcochos muy apreciados con los que acompañar el café. Al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica presentaron la tapa Entre olivos.

O PAZO A BODEGUIÑA

Calle Físicas, 32. Un popular restaurante con varias sedes que procura transportar a Alcorcón todo el sabor de Galicia. Las zamburiñas, el pulpo o el codillo a la gallega son algunas de estas especialidades, entre las que no faltan los distintos cortes de vaca gallega, entre los que se puede elegir la vaca madurada. Si entre semana es el momento de su menú, que permite elegir entre decenas de platos, los sábados proponen un menú especial en el que están presentes las fabes con almeja o el cachopo de ternera y, durante el fin de semana ofrecen una carta con la mejor selección de sus platos. Al Certamen presentaron la tapa Tiro porque me toca, Tiro porque me toca, de queso de cabra con foie.



EL FLOR

Los Pinos, 48. Tratándose de una taberna gaditana la especialidad indiscutible es el atún rojo, que aquí se sirve en mojama, en tacos, en tataki o en tartar. Junto al atún, las tortillitas de camarones o los adobos de las frituras, con recetas importadas directamente de Conil. Otros de sus platos con acento andaluz son las coquinas, las almejas o las sardinas parrochas, pero también se atreven con especialidades norteñas como su popular y económico cocido de los miércoles. Con una imagen marinera inundada de azul, El Flor mantiene en su carta los platos presentados al Certamen: la tapa Serranito de atún rojo de almadraba, el Tataki de atún rojo de almadraba y la Tarta de queso.



MICHALBER

Virgen de Iciar, 1. Proponen una “comida fusión” que hace que en su carta convivan los nachos y las quesadillas, con los risottos y las pizzas; sus siete tipos de hamburguesas con las ensaladas, las patatas bravas y el lacón a la gallega. Una oferta para quien quiera mezclar sin complejos distintas gastronomías en la misma mesa. Un buen ejemplo son los Totopos de Michalber que presentaron al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. El local, por su parte es un acogedor espacio doble en el que se facilita la convivencia en el bar y en la amplia terraza, mientras que se ofrece un espacio desahogado a los comensales que opten por un interior refrescado por una decoración de jardines verticales.



HELADERÍAS TOZZI

Calle la Luna, 11; Calle del Parque de Monfragüe, 1; y Avenida las Retamas, 81.

Una oferta con décadas de experiencia que se va volviendo más apetecible a medida que llega el verano. Proponen diversos sabores artesanales con una textura deliciosamente cremosa y elaborados al estilo italiano. Además de los helados sirven un destacable café, gofres, batidos y otras especialidades, como las tortitas. Cada uno de sus tres locales presentó una copa especial a la modalidad Repostería del Certamen.



LA FEDERALA

Calle Polvoranca, 108. El plato estrella de este restaurante mexicano, Chile, mole y pozole cumple, junto con el establecimiento, tres años en Alcorcón. Este trocito de la cultura mexicana trasladado a la ciudad es un lugar donde sentirse como si estuvieras allí: “con mucho sabor, alegría y diversión”, explica la propietaria, María Teresa Heras, que destaca que los fines de semana “tenemos música en vivo y, una vez al mes, fiesta temática”. En el I Certamen de Cultura Gastronómica participaron con su Ceviche de pescado en la categoría A domicilio.



EL TRASGU

Calle Venus, 1. Una auténtica sidrería asturiana de referencia en San José de Valderas, junto al Parque de los Castillos. Entre sus sabrosas raciones no faltan el chorizo a la sidra, las patatas al Cabrales o la propia sidra natural, pero también cuentan con especialidades de fuera de Asturias, como los calamares a la romana o los huevos rotos. Situado en un esquinazo, su terraza es el lugar ideal para tomar una cerveza o un refresco con amigos o familia, acompañándolo de sus bien valoradas tapas. Al I Certamen presentaron El antojo del Trasgu.

LOS 4 POSTES

Avenida de las Retamas, 39. Esta popular cervecería se define como *“un sitio agradable donde comer, beber y disfrutar con amigos y familia”*. Especializados en enormes tostas de un tamaño que sobrepasa la media barra, salchirrosas, raciones, hamburguesas con carne de Ávila, cubos de cerveza, gin tonics fusionados y copas, exhiben como parte de su filosofía el lema *“Nadie puede ser sensato con el estómago vacío”*. Al I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se presentaron con las Mini hamburguesas 4 Postes..



LA TABERNA CATERING

Calle Porto lagos, 5. Cada siete días crean una Tapa de la semana original que es toda una declaración de intenciones: recetas como el Tartar de bacalao fresco con cebolla picada y pimientos verde y rojo con gulas salpimentadas y microbrotes o los Mejillones cocidos, vinagreta, tataki de atun, langostinos cocidos y hueva negra. Con elaboraciones como esas, va creciendo el número de sus incondicionales, que destacan su buena carta de vinos, la calidad de las tostas y la generosidad de las raciones. En el I Certamen participaron con la Tapa de Atún fresco (en la imagen).



FAKIN

Avenida las Retamas, 63.

Con una agradable terraza en la que alargar la hora del postre, elaboran helados de una gran variedad de sabores, tortitas artesanales y tartas caseiras, además de crepes, gofres, tostadas y otra gran cantidad de propuestas para el desayuno o para endulzarse entre horas. A la categoría Repostería del I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se presentaron con un postre con base de helado llamado Copa Argentina.



TOBBY'S GRILL

Avenida de las Retamas, 63. Un inmejorable destino de tapeo en el que se puede disfrutar de raciones de calamares a la romana, sepia, chipirones u oreja a la plancha, pero también apuntarte a una de sus cenas espectáculo, con monologuistas y platos como el wok de verduras, sus huevos rotos con morcilla de Burgos (en la imagen) o la popular ensaladilla rusa. Sus clientes valoran especialmente la relación calidad-precio y la amabilidad de su personal.



Cuentan desde hace un año con un establecimiento gemelo en la Calle Mediterráneo, 5. En el I Certamen Gastronómico participaron con la Hamburguesa Fusión en la categoría A Domicilio.

EL CARMEN

Avenida de las Retamas, 37. Un horno de pan y pastelería que desprende los aromas tradicionales de las recetas de siempre, que se exhiben en su mostrador en forma de pastas, pasteles y croissant apetecibles a simple vista. Es el lugar ideal para llevar a casa pan de primera, galletas o magdalenas caseiras de las que ya no resulta fácil encontrar. Al I Certamen Gastronómico presentaron su Tarta de Anís el Carmen (en la imagen).



CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

AL OESTE DEL PISCO

Avenida las Retamas, 80
T. 916 44 24 65

AMPHORA

Avenida 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
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
T. 633 47 74 60

MUVER PLAZA

Calle Clavel 1
T. 916 12 17 31

CAFETÍN DNG

Calle 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 88 33 94

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 68 86 60

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. 654 10 74 84

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

RESTAURANT 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 s/n
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 Mediterráneo, 5
T. 911 69 81 95



ESCUELA DE FORMACIÓN ONLINE ALCORCÓN APRENDE

140 cursos digitales en 8 áreas de formación

- Diseño y programación
- Calidad y prevención de riesgos
- Marketing y ventas
- Legislación y administración
- Ofimática
- Idiomas
- Recursos Humanos
- Medioambiente, I+D

Más info y reserva de plazas en www.imepe-alcorcon.com

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.
- ▶ 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
-  imepe@ayto-alcorcon.es

