

ALC

CULTURA GASTRONÓMICA



ORÍGENES



Calidad y excelencia gastronómica



Alcorcón ha ido forjándose, a lo largo de estos últimos años, como lugar preeminente en el panorama gastronómico de la región de Madrid. Buena prueba de ello la encontramos en la diversidad de establecimientos, bares, restaurantes y locales, con una excelente carta de servicios que hacen de una comida, cena o un picoteo, una experiencia que queremos recomendar y seguro repetir.

A través del proyecto Alcorcón Cultura Gastronómica, con el acompañamiento y asesoramiento del Ayuntamiento de Alcorcón, además de querer resaltar y poner en valor todas las cualidades de este gran tejido gastronómico, se trata también de seguir creciendo y avanzando hacia nuevas exigencias que mantengan a nuestra ciudad a la vanguardia en este sector.

Sin duda, una estrategia que siempre hay que abordar es la gestión de la calidad, con unos estándares cada vez más exigentes, y dar un valor añadido con la creación de un distintivo que identifique a los establecimientos comprometidos con la calidad.

Seguro que a lo largo de estas páginas encontraréis diferentes motivos y sugerentes propuestas para degustar el trabajo de tantos profesionales —chefs, cocineros y cocineras, restauradores y sumilleres— que desarrollan su creatividad y buen hacer en nuestra ciudad.

Candelaria Testa, alcaldesa de Alcorcón

Menú

P.04

Un **Aperitivo** a base de Noticias; la página Platos paralelos compara los rabos de toro de La mezquita y La gran tasca; y las entrevistas a Rafa Lorente, de La taberna catering, y a Jhosef Arias, chef y propietario del Grupo Jhosef Arias.



P.9

Un viaje en el tiempo y en el espacio para asistir a los **orígenes** de la cocina, los cocineros y los ingredientes de Kasiba, Pa Q' Moncho, The Green Corner, Los Ángeles, Coconut Coffee, Orinoco Cakes, O'Pulpiño, Chez Michel y La Federala.



P.22

La crónica con todo lo que pasó en el **IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica**. Y algún intrigante adelanto de la próxima edición.



P.24

Entrevista a **Rogelio Enríquez**, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía.



P.26

¿El nombre de Alcorcón vino de una estrella? Por **Miguel Ángel Velarde**.



P.28

Nos asomamos a la sala de máquinas de **Delgado Selección**, la distribuidora y productora 'gourmet' con sede en Alcorcón.



P.30

Raquel Rodríguez Tercero charla con ALC sobre Alcorcón Calidad Gastronómica y lo que significa la marca Alcorcón.



P.32

28 establecimientos locales MUY recomendables.



Nº7 OTOÑO/INVIERNO 2024

Edita:
Imepe Alcorcón.
Calle Industrias, 73.
28923 Alcorcón, Madrid.

Diseño:
m&m estudio

Impresión:
Ingenio Media S.L.

Depósito Legal:
M-35734-2021

Descargue la revista en:



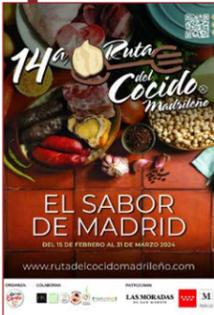
Reservados todos los derechos. Ni la totalidad, ni parte de esta publicación, pueden reproducirse o transmitirse por ningún tipo de procedimiento electrónico y mecánico, incluidos los de fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito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

NOTICIAS



Tres burgers y una de 'pintxos'
A la vez que Madrid está inmersa en un boom de aperturas de restaurantes con el que es complicado ponerse al día, Alcorcón también inaugura, a su escala, nuevos proyectos hosteleros. Diferentes restaurantes han abierto las puertas en los últimos meses. Cuatro de ellos son franquicias de éxito, entre las que figuran tres hamburgueserías. La apertura más reciente es la de **The Good Burger** (TGB) en el centro comercial Tres Aguas, seguida de la hamburguesería Tony Roma's (con muchos fans entre los carnívoros por sus costillas), en Martín Luther King, 72; y Burger Jazz, con sus smash, que regaló cien hamburguesas a sus primeros clientes. Por su parte, BaRRa de Pintxos (en la imagen), en El Corte Inglés de Valderas, apuesta por el tapeo clásico.

Guía para no perderse jornadas gastronómicas
¿Cansado de perderte los eventos gastronómicos de la Comunidad de Madrid? La mayoría no tienen las fechas definitivas confirmadas hasta unas semanas antes, pero se puede tomar nota de cuándo lo suelen programar. Por ejemplo, La Ruta del garbanzo madrileño, en la que el año pasado participaron 18 localidades, arranca hacia mediados de enero. Las reconfortantes Jornadas de cuchara y puchero en la Sierra Norte de Madrid comienzan en enero y se extienden hasta abril en 8 pueblos de la Sierra del Rincón y la Sierra Norte. La **Ruta del cocido madrileño** comienza a mediados de febrero y abarca todo marzo e incluye restaurantes de la capital y de la Comunidad, como el alcorconero D'Juan, que participó en la última. Y, por último, Tapeando por Soto, en Soto del Real, ofrece una fórmula de tapa+bebida y suele comenzar cada 15 de febrero.




Art & Wine MADRIDTOUR
Recorrido con audioguía y audiocata

Maridajes de cultura y gastronomía
Art & Wine Madrid Tour es una experiencia única creada de forma conjunta por el **Museo Nacional Thyssen-Bornemisza** y el Mercado de San Miguel. Hasta febrero de 2025, los participantes podrán elegir entre dos rutas: la primera recorre con audioguía la selección de obras "La cultura del vino", centrada en la evolución del vino en representaciones artísticas históricas. Después, el puesto El 19 de San Miguel ofrece una audiocata de 3 vinos vinculados con las obras. La segunda experiencia es personalizada y arranca con un recorrido guiado por el museo a puerta cerrada y sigue con un paseo hasta el Mercado de San Miguel. Allí, un sumiller presenta una cata de 5 denominaciones de origen españolas maridada con platos de varios puestos. Entre los guías figuran Juanma Galán, sumiller de Estimar Madrid, o María José Huertas, de La Terraza del Casino, con 2 estrellas Michelin. Más información en turismo@museothyssen.org.

ESMASA y el compromiso con el reciclaje orgánico
ESMASA ha lanzado una campaña para fomentar el reciclaje de residuos orgánicos en restaurantes, cafeterías y fruterías durante la Semana Europea de la Prevención de Residuos, centrada este año en el desperdicio alimentario. Los establecimientos participantes recibirán un contenedor marrón y bolsas compostables.

Raquel Rodríguez, segunda teniente de alcaldesa, concejala de Cultura, Festejos y Mayores / Servicios a la ciudad y presidenta de ESMASA, declaró: "con iniciativas como esta, reconocemos a quienes se están sumando al cambio y contribuyen al avance de nuestro municipio. Reciclar es una tarea que no solo se reduce a nuestros hogares, sino que debe involucrar a todo el comercio local, restaurantes, tiendas, colegios, empresas y, en general, a toda la ciudad. **Todos podemos aportar** desde nuestro entorno al crear una comunidad que cuide de nuestro municipio".

La campaña informará a los comercios sobre qué residuos pueden reciclarse, como restos de plantas, frutas, verduras, cáscaras de huevo y posos de café. No se permiten excrementos de mascotas, pañales, filtros de cigarrillos ni materiales no orgánicos como plástico y vidrio. Para 2025, la ley exigirá reducir los residuos a vertederos al 50%. Más del 60% de la basura, especialmente en hostelería, puede ser reciclada. ESMASA ha instalado **más de 160 contenedores** accesibles con tarjeta-llave. Los interesados pueden obtener más información y la tarjeta en la página web de ESMASA y resolver dudas en el servicio de atención al vecino vía WhatsApp o a través de ESMASA Responde (644015193).




Nude Cake enseña en Honduras
La alcorconera Paula Beer, de Nude Cake, en colaboración con la ONG **Gastronomía Solidaria** y la Fundación Verón ha llevado su alta repostería hasta Honduras, donde ha estado impartiendo talleres de cocina a niños en riesgo de exclusión. "Hicimos una mousse de arroz con leche, la presentaron a un concurso de adultos con el nombre de Bomba de arroz y ganaron un trofeo" comenta con orgullo. Asimismo, estuvo presente en el evento "Nadie fuera", presentado por Sergio Pazos y en el que 60 cocineros de restaurantes como Sacha o Urrechu ofrecieron 300 tapas para favorecer los proyectos de inclusión de Gastronomía Solidaria.

Donde Nina reinventa la smash
Tras ganarse a pulso una clientela fiel en la Cafetería Centro de Empresas, Nina Santana, abre por fin un espacio propio, Donde Nina (Industrias, 25). El concepto es el mismo: desayunos para todos los gustos con tostas y tortillas que vuelan; menú del día siempre con alguna sorpresa exótica; guiños a la procedencia canaria de la propietaria; mucho buen rollo tras la barra y nombres peculiares. Y para demostrar que el cambio de sede no ha afectado a su capacidad innovadora arranca con la **SmashChopo**, que reinventa al mismo tiempo la hamburguesa y el cachopo con un bocadillo único.



OSA gana el premio de la Academia Madrileña
La VIII Edición de los Premios de Gastronomía de la Academia Madrileña de Gastronomía tuvieron un ganador alcorconero: Jorge Muñoz, co-chef junto a su socia Sara Peral en el restaurante Osa de Madrid, destacado como el mejor Restaurante/Cocina. En el acto fueron premiadas propuestas como las de La Fisna, que obtuvo el galardón de Mundo del Vino, la Aceituna de Campo Real, como Producto de Madrid. Como explica el presidente de la Academia, Rogelio Enríquez (entrevista en página 22) "nosotros no queremos decir quién es mejor que quién, sólo reconocer una labor".



Rafa Lorente

Cocinero y propietario de
La taberna catering

“Poco a poco, podemos hacer de Alcorcón un destino gastronómico con platos únicos”

texto **Javier Palencia** A los 14 años, mientras abría una botella de Casera, Rafael Lorente tuvo una epifanía: quería ser camarero. Desde entonces, su trayectoria mezcló aprendizaje constante y dedicación. Ha pasado por todos los roles y locales hosteleros posibles y acumulando una vasta experiencia. Hoy, en Alcorcón, ha consolidado una Taberna donde la creativa tapa semanal y la hospitalidad son su bandera.

¿Cómo fueron sus comienzos?

Empecé en la hostelería en 1977. Les dije a mis padres que no quería seguir yendo al colegio justo al día después de cumplir los 14. Mi inicio fue de la manera más tonta: abriendo una botella de Casera. Comencé en Casa Antonio, en Usera, como aprendiz, limpiando boquerones y preparando cortezas crudas para freírlas.

Luego aprendí a preparar cócteles y utilizar espátulas en la plancha, fui encargado de un pub... En 2008, durante la crisis económica, llegué a Alcorcón después de que la vinoteca que tenía en Carabanchel se viera afectada. Y encontré un pequeño local, éste.

¿De dónde surgió la idea de ofrecer una tapa distinta cada semana?

La idea de la tapa semanal surgió en 2005, cuando tenía la vinoteca. Quería atraer al público y hacerlo participe de mi local: si no venían esa semana, no probaban esa tapa ni ese vino. Era una forma de fidelizar a la gente que luego implementé en Alcorcón. El proceso de elección del producto y las tapas se hace probando diferentes ingredientes. Luego, durante el año, cambiamos la carta basándonos en las tapas y tostas que más han gustado.

¿Cuáles son las claves de su éxito?

La constancia, intentar siempre mejorar la oferta y mantener precios asequibles para que todos puedan disfrutar de ellos. Nunca bajo la calidad ni la cantidad para aumentar las ganancias.

¿Qué cocina es la que prefiere ofrecer?

Me gusta la cocina de producto, elegir muy bien los ingredientes y asegurarme de que los sabores estén bien combinados. Prefiero los platos más sencillos, pero bien elaborados: que llenen y que no sean excesivamente costosos.

¿Cómo ve la gastronomía de Alcorcón?

Creo que, si todos los hosteleros ponemos nuestro granito de arena, podremos superar la oferta tradicional de patatas bravas y oreja a la plancha. Poco a poco, podemos hacer de Alcorcón un destino gastronómico con platos únicos.

¿Qué recomendaría a los que empiezan?

Que tengan paciencia y sigan los mandatos de quienes les enseñan. La constancia y la dedicación son claves. También que sean auténticos y no intenten imitar a otros. Que conozcan su entorno y adapten su negocio a las necesidades locales.

¿Cómo selecciona sus tapas y bebidas?

A través de la experiencia y el conocimiento de proveedores. Llevo años trabajando con determinados artículos y siempre busco lo mejor para mis clientes. Conozco a mis proveedores de vino y queso desde hace muchos años.

¿Cuál es su objetivo a largo plazo?

Mi objetivo es dejar un legado en la hostelería y que mis clientes recuerden mi dedicación y pasión por ofrecer lo mejor. Ahora, lo que quiero es seguir mejorando y aprendiendo cada día.

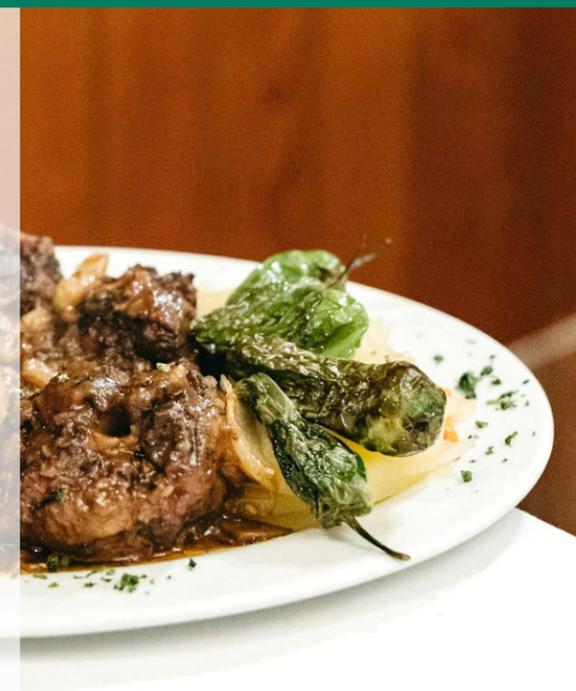
¿A qué plato de la infancia quería volver?

A las gachas manchegas. Mi madre las hacía todos los domingos y siempre me han gustado mucho.

Rabo de toro

LA GRAN TASCA
SANTA ENGRACIA, 161, MADRID

La Gran Tasca lleva convenciendo a su parroquia a base de rabo de toro desde 1942. Este estofado, arraigado en la tradición andaluza, destaca junto al icónico cocido madrileño y los callos como parte de la trilogía estelar de la casa. Para este restaurante clásico y renovado, **la clave radica en la elaboración artesanal**, una cocción a fuego lento que se desmarca de la tendencia actual. “Cada vez vienen más comensales a pedirlo, porque es difícil encontrar dónde lo preparan a la manera tradicional”, apuntan. El proceso en La Gran Tasca comienza con la salpimentación y enharinado del rabo, que luego se fríe para sellar la carne. En la misma cazuela, se sofritan cebolla, zanahoria, pimiento rojo y verde, ajo, puerro, bolitas de pimienta, tomillo y laurel. “Una vez sofrito, añadimos el rabo y lo cubrimos con un buen vino tinto crianza”, detallan.



PLATOS PARALELOS

Rabo de toro

LA MEZQUITA
URANO, 3, ALCORCÓN

“El secreto está en la cocción lenta, a fuego muy, muy lento, y en la calidad del vino tinto crianza que utilizamos”, afirman desde el restaurante La Mezquita. Desde 1971, este establecimiento ha fidelizado a sus comensales con su rabo de toro, un plato que Virginia, la jefa de cocina, prepara con esmero y dedicación. **La receta es la más tradicional**: se inicia con la salpimentación y enharinado del rabo, que luego se fríe para sellar la carne. En la misma cazuela, se sofrien cebolla, zanahoria, pimiento, ajo, puerro, pimienta, tomillo y laurel para crear una base rica en sabores. “Una vez sofrito, añadimos el rabo y lo cubrimos con un buen vino tinto crianza”, señalan. La cocción lenta permite que la carne quede tierna y melosa. Finalmente, el guiso se completa con champiñones y una mezcla de ajo, cebolla y tomate. La Mezquita se abastece de proveedores locales, garantizando ingredientes frescos.





Jhosef Arias

Chef y propietario del
GRUPO JHOSEF ARIAS

“Fue fantástico encontrar platos con tanta energía y creatividad en Alcorcón Cultura Gastronómica”

¿Cuál es la filosofía de su cocina?

Mi filosofía es ser 100% cocina peruana. Tengo seis locales y cada uno cuenta una historia distinta de la cocina de Perú. En Piscomar nos enfocamos en los ceviches; en Callao24, somos más de chicharrones; y en Hasaku, en la influencia asiática cantonesa. Y está ADN Origen Perú, que muestra la comida de mercado. Queremos transmitir cómo es el país a través de sus diversas facetas culinarias.

¿Por qué triunfó tan rápido la cocina peruana?

Gracias a las influencias del mundo. Antes era un problema, ahora es una virtud. La cocina peruana ha absorbido lo mejor de la española, africana, italiana, asiática y otras. Cada madre y abuela peruana ha sabido adaptar esas influencias con ingredientes locales, creando una cocina riquísima y variada. La fusión ha funcionado porque ha habido un respeto y adaptación a nuestros productos.

¿Por dónde recomienda que empiecen sus clientes a probar la cocina peruana?

Siempre empiezo la ruta por Piscomar con un buen ceviche. Luego, Callao24 con sus chicharrones y ajíes, y Hasaku con la influencia oriental y peruana. No puede faltar una visita a Mercado de San Miguel para un pan con chicharrón o pan con asado. Es un recorrido que muestra todo lo que ofrece la cocina peruana.

¿Qué consejos daría a un joven cocinero que planea abrir un restaurante en Alcorcón?

Que conozca el producto a fondo y trabaje mucho. La pasión es clave, hay que trabajar muchas horas, pero porque realmente le guste. Hay que investigar, probar, y tener constancia. Sin pasión no hay éxito. También es importante un buen conocimiento, y si no lo tienen, que lo busquen, que viajen y vivan la experiencia de primera mano.

¿Cómo fue su experiencia en el jurado?

Fue muy bonita. La organización y el espíritu de los concursantes, con ánimo de darlo todo y demostrar su cocina, me parecieron fabulosos. Ver desde el otro lado las ganas y actitud de los compañeros te ayuda mucho a crecer como persona. Además, imagina probar platos magníficos, riquísimos, con tanto sabor y variedad. Es fantástico encontrarse platos con tanta creatividad y energía.

texto Rafael de Rojas

Como chef y como emprendedor, Jhosef Arias ha transformado la manera en que se disfruta la cocina peruana en Madrid. Cada uno de sus seis restaurantes en la capital se ocupa de un aspecto concreto de esa tradición gastronómica de moda en todo el mundo, en la que él es una referencia. Siempre dispuesto a ayudar a divulgar las cocinas peruana y española, presidió el jurado del III Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.



ORÍGENES

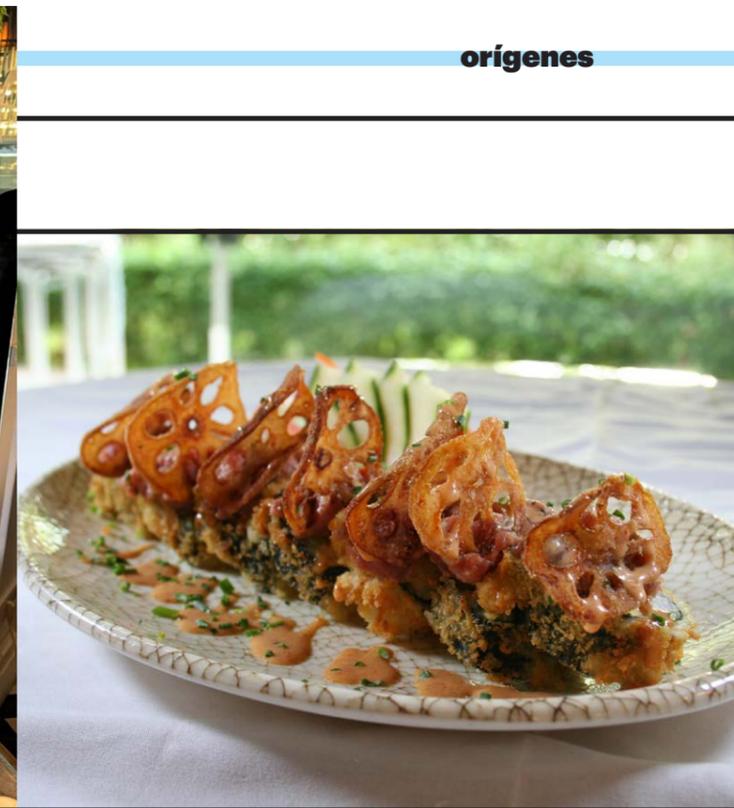
Tras esta página, tienes recetas venidas de Venezuela, México, Argentina, Líbano, Asia o de distintas zonas de España. Todas con algo en común: Alcorcón como destino. Hemos querido indagar en los orígenes de algunas de las mejores propuestas culinarias de la ciudad, todas ellas premiadas en el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, para ofrecer un retrato parcial y, aún así, completo. ¿La conclusión? Que, como en todas las recetas que perduran, la variedad de buenos ingredientes es lo que enriquece el plato.

textos Rafael de Rojas

* KASIBA (ISLAS CÍES, 7)

Kimochi, furi, nori y otros nombres que no te suenan

* ORIGEN: ASIA



Con una ambientación colonial y exótica, Kasiba destaca tanto por su cocina fusión japo-filipina como por su cuidado interiorismo. Ventanales con sobrias cortinas negras y jardines invertidos en el techo, diseñados por SRS Studio, crean una atmósfera única que complementa la experiencia gastronómica.



Kasiba es uno de los restaurantes de Alcorcón al que mejor define su lista de la compra y la manera única de poner a jugar a los ingredientes entre ellos. “Muchos de nuestros platos evocan la cocina asiática, pero siempre con un toque local”, explica el *sushiman* y cocinero Manu García. De sus dominios salen nombres y conceptos que a lo mejor no te suenan: kimuchi (una salsa), furi (el espolvoreo) o nori (un alga).

El menú que se intuye en la foto abre con un aperitivo: “utilizamos chip de gamba y pimentón para decorar”, detalla Manu. Pero no se detiene ahí; el solomillo es para culminar unos nigiris únicos, mientras que “las setas Portobello se temporizan y se acompañan con mayonesa japonesa”. Cada plato está pensado para despertar los sentidos, como el Pollo tagalo, una pura fusión que resulta de la mezcla de setas japo-

nesas con cebolleta blanca, tomate cherry y una salsa curry que añade una dimensión oriental a cada bocado. “Usamos la cebolleta china para el topping de varios platos, les da un toque de picante”, explica el cocinero sobre uno de los ingredientes que aporta exotismo instantáneo.

Las remotas raíces culinarias de Kasiba, que comenzaron con los viajes a Asia del propietario, Pedro Jiménez, se manifiestan también en sus arroces, de una variedad idónea para el sushi y aderezados con vinagre de cava. “Es una receta nuestra, al estilo Kasiba”, señala entusiasmado García. Por su parte, los platos de yakisoba mezclan fideos con pechuga de pollo y una combinación de verduras seleccionadas minuciosamente. Los udon, más gruesos, se sirven con langostinos y un surtido vegetal, manteniendo siempre una textura al dente para todos los ingredientes.

En la carta de sushi también se despliega un repertorio exótico aderezado con toques distintivos de fusión hispano-asiática reflejada en cada creación. Las salsas no se quedan atrás: “la mezcla de salsa de anguila, la mayonesa japonesa, kimuchi momoya, una salsa picante de alta calidad que usamos y mezclamos aquí...”, enumera Manu. El cocinero, en su listado de exotismos, no se olvida de platos como el emblemático Hokayaki de zamburiñas o la Esfera toroki, de rabo de toro asiaticado, dos potentes ejemplos de la fusión marca de la casa.



The Green Corner, la apuesta de los hermanos Niño en Alcorcón, incluye una amplia variedad de cervezas artesanas en la que no falta la alcorconera Bacterio, además de una carta con sorpresas como las alitas de pollo, marinadas con una receta venezolana que las confiere un sabor adictivo.

* THE GREEN CORNER (AV. RETAMAS, 10)

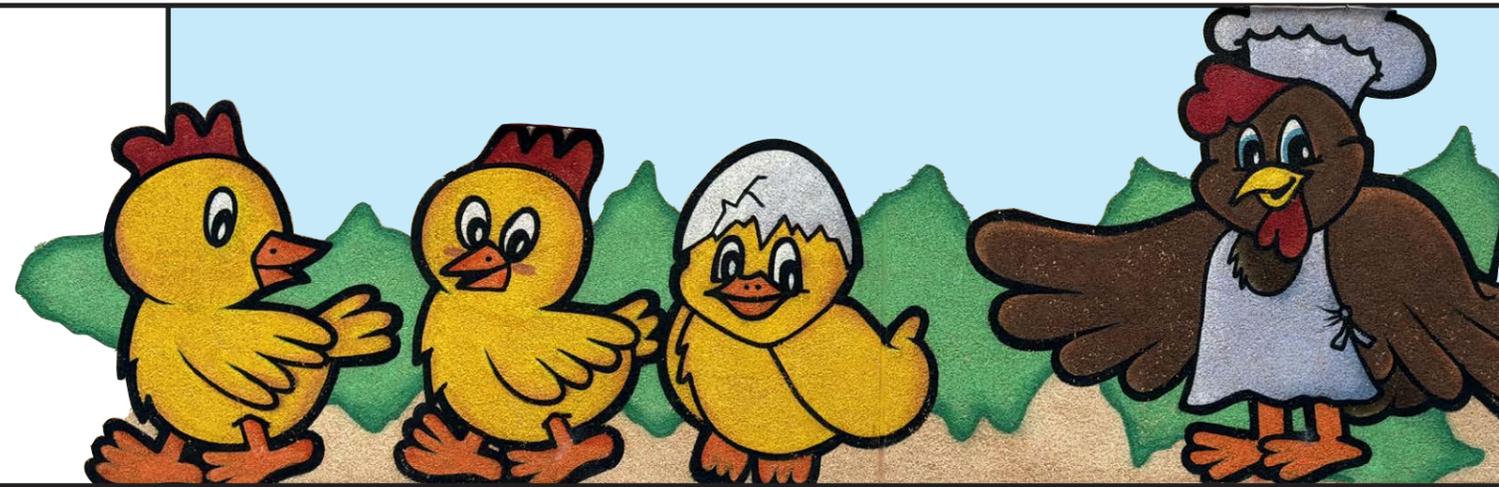
La arepa de la infancia de los hermanos Niño

* ORIGEN: VENEZUELA

En la carta de The Green Corner destacan tres platos venezolanos que evocan infancia y patria a partes iguales a los hermanos Niño: Vicente, el cocinero y propietario, y Alberto, el encargado. Las arepas, uno de los pilares de la oferta, y el plato premiado en el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, son descritas por Vicente como “una tradición de toda la vida, algo que se come todos los días en Venezuela, en casa y también fuera”. Entre las más populares está la Reina Pepiada, rellena con una mezcla jugosa de pollo desmechado, aguacate y queso. “El pollo campe-

ro marinado da un sabor que marca la diferencia”, menciona Vicente. Las más sabrosas que recuerdan los hermanos son las que preparaba su madre de madrugada para venderlas en su trabajo.

Vicente aprendió cocina en España antes de irse a Londres a perfeccionarla, pero su formación es de diseñador gráfico y, quizás por eso “me gustaba la decoración de los platos, que estuvieran bonitos antes de comerlos”. Por su parte, Alberto, fan del Pabellón Criollo (“mi plato preferido”), destaca otro imprescindible del local: “los tequeños, que se preparan con masa de trigo y queso fresco y luego se fríen hasta dorarlos”, explica.



* PA Q' MONCHO (CAÑADA, 6)

“Estoy enamorado de Alcorcón”: un camino de ida y vuelta

* ORIGEN: VENEZUELA

Moncho ha sabido barajar sus aficiones y sus raíces con tanta determinación como alegría para crear Pa Q' Moncho y Pa Q' Moncho Express. Moncho era Ramón Padrón Silva hasta que le cambiaron el nombre en España. Lo adoptó con el mismo orgullo con el que se había quedado ya con la cocina española gracias a las paellas de su abuela y su padre, canarios. “En el colegio no comía lo mismo que el resto de los niños”, cuenta.

El impulso para abrir Pa Q' Moncho le vino de su esposa, que siempre le veía trasteando en la cocina. Desde que unió afición y profesión, se confiesa feliz: “estoy enamorado de Alcorcón”. Así, con más amor que prisas, Moncho lo prepara todo de forma artesanal. Sus empanadas, elaboradas manualmente, se destacan en la carta: “frito en caldero, no en freidora industrial, eso marca la diferencia”. Toda su carta es una biografía que combina sabores venezolanos con ingredientes españoles o viceversa.



Moncho prepara el pollo asado desde cero, comprando solo la materia prima. Aprendió las recetas observando a su madre, abuela y suegra. Siempre toma consejos de otros cocineros y hace pruebas constantes para mejorar. Se asegura de que cada ingrediente sea fresco y de calidad.

* **LOS ÁNGELES (FUENLABRADA, 11)**

40 años de una historia de amor por la repostería

* **ORIGEN: MADRID**



La tarta de queso, el emblema de la pastelería Los Ángeles, es originaria de la antigua Grecia y ha encontrado en España un lugar destacado. En particular, la tarta de queso vasca, conocida por su cremosidad y sabor intenso, es el modelo de la de Los Ángeles, que va cambiando de toppings y cuenta con un público fiel en su versión más clásica.



La Pastelería Los Ángeles es un refugio de tradición y creatividad, donde Francisco, un maestro pastelero con raíces profundas, ha mantenido viva la esencia de las recetas clásicas mientras añade su toque innovador. “Yo llevo toda la vida en la pastelería, desde los 8 años”, comenta Francisco, recordando sus inicios en el negocio familiar que comenzó con su padre y su tío. “Tengo 56 años y más de cuarenta dedicados a este oficio que no cambiaría por nada”, asegura.

La tarta de mojito es una de sus creaciones más recientes y ya se ha convertido en un icono de la pastelería tras hacerse con el primer premio en la categoría Postres del IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. “La idea de la tarta de mojito me vino cuando un proveedor me trajo una pasta de mojito para pastelería”, relata Francisco. “Se me ocurrió hacer una tarta de queso con mojito, hierbabuena y azúcar moreno. Básicamente, lo que lleva un mojito”. Según Francisco, la clave está en el acabado: “La tarta de queso no la he tocado, pero la decoración y el sabor de arriba son lo que hacen especial esta tarta”.

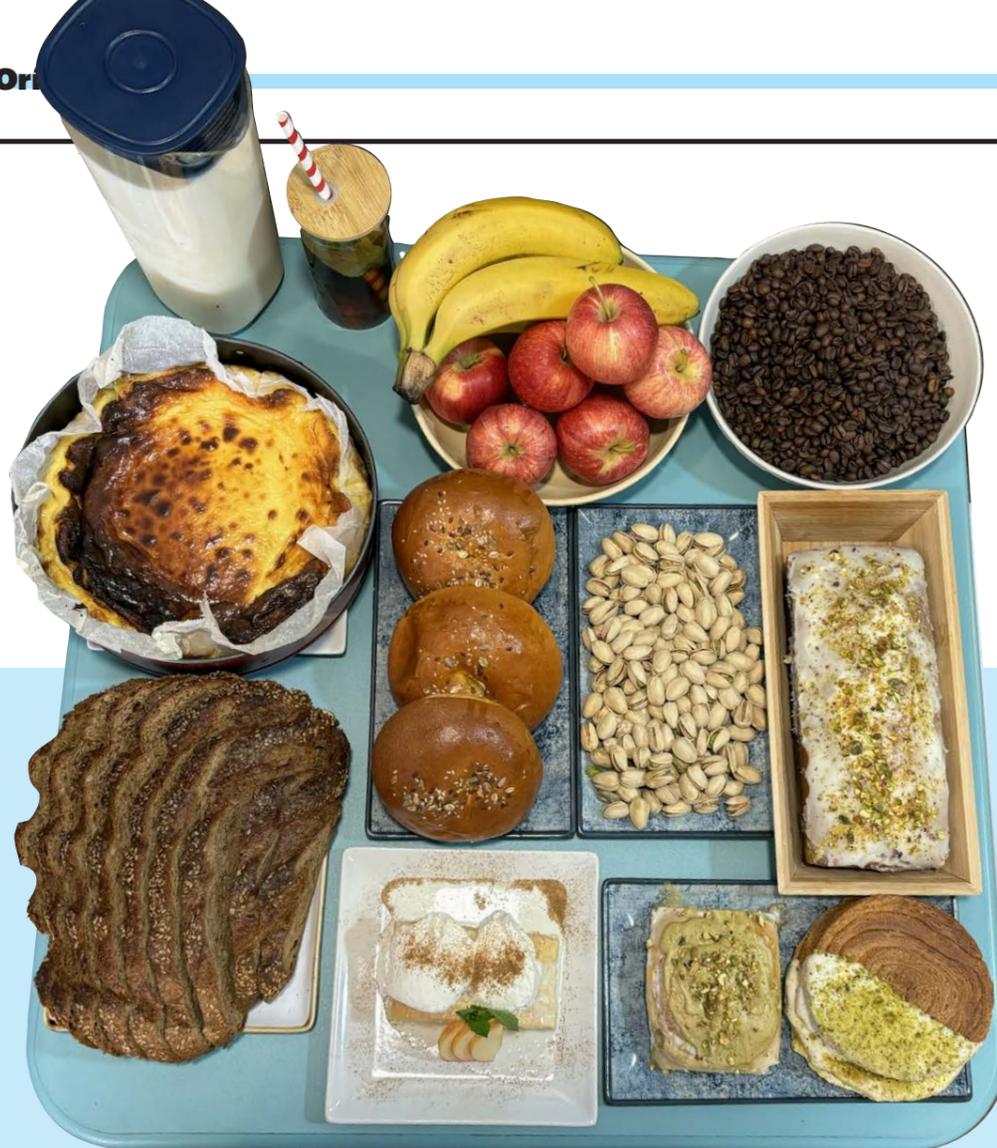
Francisco también revisita los sabores tradicionales que aprendió de su familia. “Las tejas, las milhojas de toda la vida, las cañas de chocolate, esas son recetas que se han mantenido intactas”, dice mientras señala a los dulces en el mostrador. La mayor parte de sus clientes vienen buscando esos sabores nostálgicos, asegura Francisco: “a la gente le

gusta lo antiguo, lo tradicional. Tú le pones algo que se hacía hace años, y les sigue encantando”.

No obstante, no todo es tradición en su repostería. La innovación es otro pilar fundamental. Francisco comparte con entusiasmo otras creaciones recientes, como la tarta de queso con Ferrero Rocher. “Coges un Ferrero, lo machacas, lo incorporas a la tarta y tienes algo nuevo y delicioso”. Explica que la inspiración a menudo llega como un “flash en la cabeza” que le lleva a experimentar y probar nuevas combinaciones. “Es como un cocinero que hace una paella. Añade nuevos ingredientes para darle otro sabor, pero sigue siendo paella. Yo lo que hago es añadir una nueva capa que suma, pero no cambia”, relata.

El proceso de creación de Francisco es meticuloso pero también apasionado. “Es ensayar y probar, nada más”, dice con una sonrisa. “Lo que a mí me gusta es combinar lo que aprendí de pequeño con nuevos sabores que la gente quiere probar”, añade.

Su amor por la pastelería no solo se ve en la calidad de sus productos, sino también en la dedicación que pone en cada detalle. “Muchos de mis dulces favoritos de niño, como las palmeras de chocolate y las ensaimadas, aún se hacen con las mismas recetas tradicionales que mis padres usaban”. Mantener esa autenticidad es crucial para Francisco. “Los productos artesanales, hechos con ingredientes frescos y de calidad, siempre serán de los preferidos. La gente quiere algo que sepa auténtico”, remata.



La base de Coconut son los ingredientes naturales y de calidad que Eduardo y Mica seleccionan en sus días libres. En sus pesquisas no faltan las tiendas de Alcorcón, locales de la zona de Porto Cristo, como El garbanzo negro, tiendas como el herbolario El Colmado Verde o las fruterías locales. También su café, Delta, está hecho en la ciudad.

* COCONUT COFFEE (SIERRA DE LA ESTRELLA, 24)

Lo natural está rico: cocina saludable y hecha a mano

* ORIGEN: ARGENTINA Y BRASIL

Coconut Coffee es el resultado del sueño de la brasileña Mica Cordero y el argentino Eduardo González, que abrieron para despachar los desayunos y meriendas saludables que no encontraban entre la maraña de la bollería industrial.

La selección de ingredientes bio y de calidad y las elaboraciones a mano son el corazón de Coconut, que utiliza masa madre para los panes, brioche para los baggels y fruta fresca para todo. *“Para que una tarta o un bizcocho salga bueno tiene un proceso y lo hacemos de principio a fin: tamizar la harina, mezclar la levadura, tostar y triturar el pistacho para hacer la crema...”*, explica Mica.



Orinoco trabaja con pulpas de frutas concentradas para huir de los aromas artificiales y ofrecer alternativas saludables al azúcar que no comprometan el sabor. *“No utilizamos químicos, conservantes ni cosas raras”*.



* ORINOCO CAKES (MAYOR, 40)

Mangos, maracuyá y otras nostalgias caribeñas

* ORIGEN: VENEZUELA

Gloria Barreto hizo sus primeras tartas en la cocina de su madre, en la Isla de Margarita (Venezuela). Si ella se dedicaba a venderlas para complementar su salario de profesora universitaria, Gloria también podía. Aquellos bizcochos iniciales se mezclaron con su vocación y formación de organizadora de eventos (algo muy cotidiano en su turística isla) y con su temprana decisión de for-

marse y trabajar en España para dar lugar a Orinoco Cakes, que no sólo cocina dulces, también organiza eventos infantiles.

Sus recetas son las de las clásicas tartas americanas, a las que Gloria les quita mucho azúcar y les aporta un toque personal salido de sus raíces. *“Desde niña soy una amante del maracuyá y el mango, y al sabor suramericano de la Tres leches con bñoffee le agregué plátano por ms raíces canarias”*, detalla.

* O' PULPIÑO (CARBALLIÑO, 29 Y LUTHER KING, 9)

Como las 'festas da aldea', pero sin pulpeiras

* ORIGEN: GALICIA

Lo que hacemos aquí ahora son los platos que me hacían mi abuela y mi madre cuando era pequeño”, resume Eladio Fernández, mientras explica cómo ha perfeccionado con el tiempo recetas clásicas gallegas como el lacón con grelos, la cachucha (cabeza de cerdo), el cocido o el raxo. Sin embargo, si hay un plato que define a O'Pulpiño, ese es el pulpo. “La calidad de un buen pulpo viene de su cocción, la forma de hacerlo, el agua madre y el reposo”, nos revela.

Eladio no escatima en detalles sobre el proceso que asegura la excelencia del cefalópodo

en O'Pulpiño. “Trabajamos con pulpo gallego de Cambados, Betanzos... La zona entre Pontevedra y A Coruña. Lo capturan con nasa y lo ultracongelan a bordo para romper la fibra y garantizar la textura perfecta”, destaca con una pasión por el pulpo que comenzó en su infancia, en las festas da aldea, donde siempre miraba hipnotizado las ias y venidas de la tradicional pulpeira. Quizás por eso ha instalado un cocedero en sus restaurantes y, como ellas, conserva “el agua de la cocción anterior para enriquecer la siguiente, el agua madre”, explica.

Los platos de la carta, seleccionados por Eladio y su equipo, incluyen clásicos como la tortilla de Betanzos y los pimientos de Padrón, e innovaciones personales como un arroz meloso con pulpo y zamburiñas, el favorito de muchos comensales. “Hacemos nuestros propios fondos de marisco y los mezclamos con agua de pulpo para lograr un caldo con más sabor”, explica. Cada receta es un viaje a Galicia, pero con un toque personalizado que marca la diferencia, como demuestra la tapa que ganó el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, el Panipuri de parmentier de cachelos.

El truco de su empanada gallega, aparte de la masa madre es, en sus palabras, que “hacemos todo aquí, el relleno de la empanada, claro, pero también las croquetas de jamón, cecina o gambón. Todo casero y en grandes cantidades, que es la manera que tenemos en Galicia de conseguir que los sabores sean más potentes”.

La selección de ingredientes venidos de Galicia también juega un papel crucial. “El lacón es cocido y ahumado específicamente para nosotros, con leña de Carballo y abedul, lo que le da un sabor único. Los pimientos de Padrón también vienen directamente de Galicia”, cuenta Eladio.



En O'Pulpiño se siguen los procesos tradicionales: las cocciones largas son esenciales para lograr sabores auténticos. Las patatas para la tortilla de Betanzos se frien lentamente a baja temperatura y el pulpo se cocina de 2 a 3 horas, lo que garantiza su textura (ni dura ni chiclosa) y su sabor concentrado.



* CHEZ MICHEL (AV. LISBOA, 24)

La luz mediterránea en cada plato

* ORIGEN: LÍBANO

No lo sabíamos, pero cuando Líbano se fusiona con la España castiza, surge un tipo muy particular de magia mediterránea. Michel Bou Karroum, chef de Chez Michel, sí lo sabe, y se ha propuesto elevar la cocina de su tierra a alturas nuevas fusionándola con la de aquí. “La cocina libanesa es rica y sana, pero quiero llevarla a un nivel más alto integrando técnicas españolas”, afirma Michel, cuyo objetivo es conseguir la estrella Michelin. “Me encantaría intentarlo, no hay fracaso en el intento. Lo importante es disfrutar del proceso y hacer feliz a la gente”, dice.

El Chez Michel de Alcorcón (Michel tiene otro en Madrid) es un rincón acogedor y lumi-

noso, donde cada plato cuenta un episodio de la biografía de su propietario. Aquí, el cordero clásico libanés se fusiona con la técnica española de baja temperatura, y el rabo de toro se sazona con especias libanesas en imaginativas intersecciones.

Formado en las cocinas del Palace y el Villamagna, Michel desafió a la tradición (y ganó) con unas croquetas, las premiadas Tres Orígenes, hechas con yuca y con las sabrosas especias de su tierra. “Es un proceso de constantes pruebas”, señala.



Michel se dedica a la cocina “porque me encanta hablar con la gente y poder explicarles algo que me gusta tanto”. También trabaja con Gastronomía Solidaria y centros de menores ofreciendo formación y oportunidades laborales. “Recibimos a los chicos como en casa”, dice.

* LA FEDERALA (POLVORANCA, 108)

Huitlacoche, achiote, elotes y más mexicanismos

* ORIGEN: MÉXICO

Es raro que sea tan popular un restaurante mexicano en Alcorcón? Pues no. Porque en la gastronomía americana todo son viajes de ida y vuelta. “El origen del taco al pastor está en Siria y Turquía, pero se adaptó con ingredientes mexicanos como el achiote”. Lo explica Lucas Pedroso desde La Federala: “la carne, marinada y cocinada en el trompo, es una obra de arte y el achiote es fundamental. Nosotros lo importamos directamente de México”. Un condimento que emplean también en la cochinita pibil, que se cocina lentamente durante horas, envuelta en hojas de plátano y sazónada con especias y zumo de naranja.

Puede que el secreto de su éxito esté en que en su larga carta adaptan a los gustos alcorconeros multitud de recetas clásicas no tan conocidas en España. Y, para demostrarlo, Lucas señala el huitlacoche (“un hongo que crece en el maíz, el caviar mexicano”) y los postres de elote.



Lucas Pedroso destaca el mole como uno de sus platos más emblemáticos. Se trata de una salsa espesa de chocolate con chiles y especias que ofrece un sabor complejo y ligeramente picante. La receta tradicional lleva decenas de ingredientes, lo que le aporta profundidad y un sabor único.



AL FINAL GANÓ ALCORCÓN

Reencuentros, sabores nuevos, espuma de cerveza, discursos y vídeos emotivos... Así se vivió la final del **IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica** en la que competían los 30 establecimientos más votados por el público. Y, entre los premiados, multirreincidentes (Kasiba y O Pulpiño) y los que llegaron y besaron el santo (The Green Corner).

texto **Rafael de Rojas**

Murmillos, nervios, risas, carreras de última hora, tintineo de copas y aromas que se filtraban desde la sala del jurado. Todos los sentidos estaban sobrecargados en el Margarita Burón durante la final del IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica mientras los 30 restaurantes finalistas (de los más de 50 participantes) aliviaban con sonrisas las ganas de comerse las uñas.

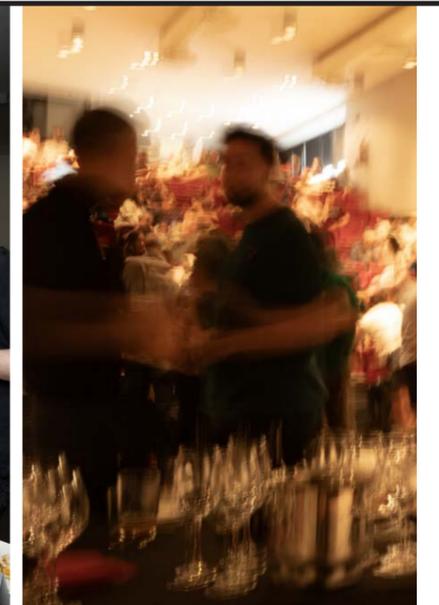
Y no había hecho más que empezar. La periodista María Orriols, maestra de ceremonias, daba paso a intervinientes como la alcaldesa Candelaria Testa o la concejala de Cultura, Raquel Rodríguez Tecero. Tras las palabras de aliento a los hosteleros (“si alguien ha ganado con vuestro talento, es Alcorcón”, les recordó Jesús Santos, segundo teniente de alcaldesa) el proscenio lo ocupó una cata a cargo de cervezas Cibeles a la que nadie dijo que no y

una degustación de quesos y vinos madrileños. Ahí, los hosteleros se lanzaron a un *networking* informal, decibélico y algo tenso.

Había motivo: a su costado, tras una puerta blanca “proseguía el poderoso drama”, que escribió Whitman. Allí, el chef Eduardo Guerrero, reconocido por Michelin a sus 25 años, el directivo de la Academia Madrileña de Gastronomía, Roberto Rábano y la periodista gastronómica Cristina Barbero almacenaban como podían memorias gustativas de las 30 elaboraciones que se lo estaban poniendo tan difícil. Hasta que, por fin, Cristina, presidenta del jurado leyó los ganadores: Kasiba, O’Pulpiño y Los Ángeles se llevaban los primeros premios; La Federala, Chez Michel y Coconut Coffee los segundos; y The Green Corner, Pa q Moncho y Orinoco Cakes, los terceros; y La Mezquita, el especial. Saltos, abrazos, alguna decepción y hasta 2025.



Arriba, momento de networking, y, a la derecha, la alcaldesa, Candelaria Testa. En la otra página, de izquierda a derecha y de arriba a abajo: Salmón Bros; el jurado; cata de vinos; elaboraciones finalistas; los asistentes; últimos toques en la cocina; más elaboraciones; y Carlos Carretero.



La (r)evolución del certamen en 2025

“Sí, el concurso va a cambiar. Y no, no puedo contarlo todo. Pero lo que sí puedo asegurar es que las diferentes gastronomías de Alcorcón van a estar mucho mejor representadas”. Lo (no) cuenta Carlos Carretero, presidente de Imepe y concejal de Formación y Empleo, que ya prepara la quinta edición. “En 2025, agruparemos a los cocineros por sus distintas sensibilidades culinarias y tendrán la oportunidad de explicar y defender sus elaboraciones”, dice.

ROGELIO ENRÍQUEZ

Rogelio Enríquez, farmacéutico de profesión y ex crítico gastronómico, ha sido un apasionado de la cocina desde niño ("mi madre me enseñó a cocinar y mi padre a valorar una buena comida", bromea). Desde hace un año preside la **Academia Madrileña de Gastronomía**. En esta entrevista habla de OSA, de calidad hostelera y de cómo conseguir que Alcorcón se convierta en un destino gastronómico destacado.



texto Lota Dávila

Una infancia feliz y comilona; años como crítico en El Mundo, El Español y las guías Metrópoli y Repsol; una vida entera ejerciendo de gourmet y, ahora, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía. Los pasos de Rogelio Enríquez nunca se alejan demasiado de una buena cocina, particularmente de la madrileña, su pasión.

Enhorabuena por sus primeros premios de la Academia. Uno se lo llevó el alcorconero Jorge Muñoz y Sara Peral, de OSA ¿Satisfecho?

Sí. El premio que se les dio (*en la imagen de la izquierda*) fue porque son una apuesta totalmente novedosa en una zona de Madrid donde prácticamente no hay nada, y, sobre todo, por la calidad de su oferta. Osa es un restaurante completo en todos los aspectos, desde cocina, servicio, sala, instalaciones, carta de vinos... la excelencia pura. Pero, además, es un restaurante que si estuviese en mitad de los campos de Toledo iríamos todos en peregrinación porque es un sitio fantástico.

¿Cómo vamos de calidad y excelencia?

El nivel es bastante alto, el problema es que los costes se han disparado y el público tiene que estar dispuesto a pagarlo. Y, por eso, poner un sello, indicar donde hay buenos productos, buena sala y se cuidan temas como la sostenibilidad, puede ayudar a los consumidores a elegir mejor.

¿Cómo mejoraría el servicio de sala?

Con profesionalización. La gastronomía y la hostelería son sectores fundamentales en España. Es

importante que quienes trabajen aquí lo hagan por vocación y con formación adecuada, incluyendo el aprendizaje de idiomas y habilidades de atención al cliente.

¿Cuál sería la receta para que Alcorcón se convirtiera en un destino gastronómico?

Lo primero es que el público de Alcorcón salga por Alcorcón y coma en los restaurantes locales. Un buen restaurante necesita ser viable económicamente, y, si los locales llenan sus propios restaurantes, estos invertirán más. También es fundamental mantener la personalidad y no copiar conceptos de otros lugares.

¿Hay ventajas en abrir fuera del centro?

Definitivamente. En la capital, los costes son muy altos y los alquileres están disparados. Para una

pareja joven, abrir en Madrid es inviable sin un inversor. En Madrid recomiendo abrir en barrios como Hortaleza, Fuencarral, Carabanchel o Usera. O en Alcorcón, claro.

¿Cómo se podría dar a conocer fuera lo que están haciendo los restaurantes de Alcorcón?

Yo creo que haciendo cosas como vuestro Certamen. O jornadas, aunque sean de la Carne de Guadarrama, pero cocinada en Alcorcón, o alguna cosa así. Todo lo que sea promoción, que los restaurantes puedan apuntarse y se atraiga a gente de fuera, funciona muy bien. No tanto traer influencers, sino que la gente realmente quiera ir allí a conocerlo porque tiene una oferta diferente. Si te van a dar lo mismo que debajo de casa, no vas, pero si tienes un sitio que te va a dar algo único, ahí sí que te vas a desplazar.



¿'Alcorcón' nació en una estrella?



Miguel Ángel Velarde

Arquitecto y autor del blog *Alcorcón en la memoria*.

¿De dónde viene el nombre de nuestra ciudad? Hasta nosotros han llegado cuatro teorías sobre su origen, todas probables, pero seguro que ha habido o aún hay alguna más. Hoy toca recorrido alrededor de una pregunta: ¿por qué Alcorcón se llama Alcorcón?

La respuesta corta es que no hay consenso. Cuando Felipe II se lo preguntó en 1576 a los vecinos de Alcorcón, tampoco lo sabían: "... ninguna claridad se ha podido hallar de la antigüedad del dicho lugar, ni quién fue su fundador, ni cuando se ganó a los moros, ni más publicidad que hay de ser lugar muy antiguo".

ALgodón, ALcohol, ALquiler, ... palabras castellanas de origen árabe que recogieron en ellas su artículo determinado al- (nuestro "el" o "la").

Y aquí tenemos la primera teoría. Alcorcón provendría de *alqüll*, voz de la aljamía (escritura con caracteres árabes de una lengua no árabe), proveniente del latín *collis*, que significa, y aquí viene lo importante, colina, cerro o collado.

¿Y por qué se denominó así a nuestro pueblo? El casco antiguo se levanta sobre una altura dominante. Pero no es el punto más alto: el Ventorro del Cano se eleva más. Hay quien opina que la torre de la iglesia Santa María la Blanca fue una atalaya de vigilancia, levantada por el ejército de Tarik cuando ocupó el territorio de la hoy provincia de Madrid. Y, situándose en un alto, dio nombre a la población que, posteriormente, se dispuso a su abrigo.

Otros creen que el nombre fue anterior a la fundación de la villa, y tiene su origen en la cañada que

daba acceso a la colina natural sobre la que se asienta. Por ello, la primera referencia conocida a Alcorcón no es al pueblo, sino a la Cañada de Alcorcón.

Esta teoría es la más probable, pero no la única. Para conocer la segunda, hay que ir al monte de El Pardo en busca del bosque mediterráneo de encinas y alcornoques más importante de Madrid. Una reserva ecológica que antaño pudo llegar a ocupar gran parte del territorio madrileño. Incluso Alcorcón.

Así, si unimos nuestro famoso artículo al- con el término árabe *qorq* (o el mozárabe *corco*, derivado del latín *quercus*), que significa encina, roble y alcornoque, ya tenemos nuestro topónimo buscado: Alcorcón, el encinar o el alcornocal.

No es descabellado. Las poblaciones de alcornoques que tenemos en Las Presillas y en Viña Grande serían supervivientes del "*pecado original de Alcorcón*": una masiva deforestación de nuestros primeros alfareros para alimentar sus hornos de cocción de barro.

Y con ellos llegamos a la tercera teoría del origen del nombre de Alcorcón, que involucra a la actividad por la que durante siglos fue conocido: la alfarería. Entre los trabajos que salían por cientos de miles de Alcorcón estaban los útiles de cocina y mesa, antepasados de los que hoy usan a diario los hosteleros y cocineros de la ciudad. Ya entonces, para garantizar su impermeabilidad, limpieza y dureza, estos cacharros de barro eran vidriados, utilizando un óxido negro de cobre llamado *alcor*, que dio nombre a estos alfareros (*alcoreros*) y quizás también al propio pueblo.

Terminamos con la cuarta teoría, quizás inverosímil, pero tan bonita que nos quedamos con ella. Si estáis leyendo este artículo por la noche, por favor, mirad al cielo y buscad la Osa Mayor. Justo en medio de su cola se distingue (si la contaminación lo permite) una estrella brillante. Se llama Mizar.

Ahora toca afinar la vista. Quizás una noche despejada podáis ver otro pequeño brillo a su lado. Mizar no está sola, es una estrella doble junto a otra de menor brillo. Esa estrella se llama Alcor.

No os frustréis si no podéis distinguirla. Muchas culturas la utilizaron como prueba de agudeza visual. Los ejércitos árabes de la edad media, famosos por la puntería de sus arqueros, les sometían a una sencilla prueba: distinguir Mizar y Alcor.

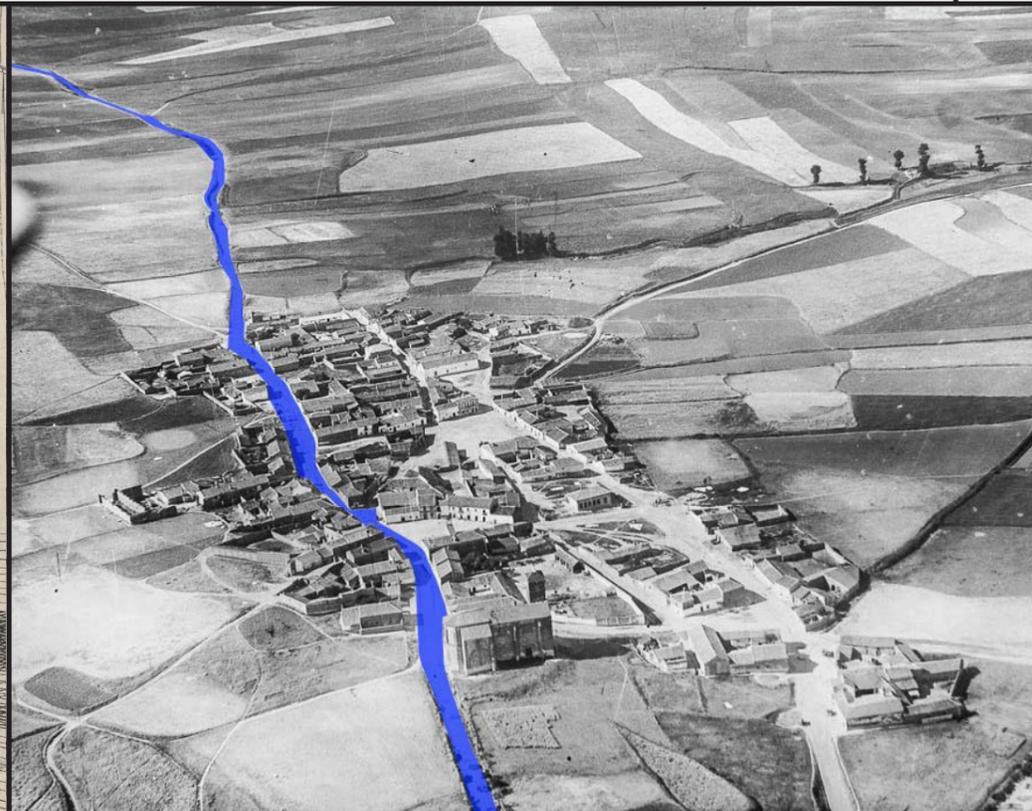
Así que Alcor, durante años, pudo ser sinónimo de buena vista. Quizás buscasen un punto alto y representativo para realizar esta prueba. El campamento musulmán de Magerit/Mayrit/Madrid, junto al actual Palacio Real, pudo ser un buen lugar pues desde allí se divisaba un vasto territorio hacia el suroeste.

Allá a lo lejos, casi imperceptible, solo aquellos que disfrutaban de la visión más aguda distinguirían una lejana atalaya, situada a 13 kilómetros., con una población de fieles a su cobijo. Y la llamarían Alcorcón, en homenaje a la estrella.

Imágenes relativas a este artículo y otras curiosidades históricas sobre Alcorcón en: WWW.ALCORCONENLAMEMORIA.BLOGSPOT.COM.



"Una teoría afirma que el nombre de la ciudad viene del alcor de los artesanos"



50 años al servicio de la hostelería: de las conservas premium al asesoramiento a tiendas y restaurantes

Delgado Selección llega a 50 países desde su centro logístico de Alcorcón y cumple ahora 50 años. Además de producir marcas reconocidas como Ramón Peña, La Brújula los vinos Cepa o el aceite La Perla Extremeña, distribuye todo tipo de productos gourmet para la hostelería y **orienta a los establecimientos** en asuntos tan cruciales como la confección de cartas, el marketing, el diseño, los maridajes o el escandallo.

texto **Javier Palencia** *“1.500 entregas diarias, 245 toneladas en movimiento y una flota de más de 140 vehículos”.* La productora y distribuidora Delgado no se anda con rodeos cuando se trata de transporte. Desde su centro

logístico de Alcorcón (en el Ventorro del Cano), sus camiones y furgonetas comienzan cada mañana una danza logística que les lleva a más de 50 países y a todos los rincones de España.

La división *gourmet* de la empresa es Delgado Selección, y su joya de la corona, la fábrica de Ribadumia (Pontevedra), Allí, producen conservas bajo las marcas Ramón Peña y La Brújula. El marisco de las rías, los deseadísimos mejillones y los berberechos de primera categoría, se empaquetan aquí con precisión y sin aditivos.

La apuesta de Delgado por la calidad se extiende al aceite La Perla Extremeña. Sus variedades, manzanilla cacereña y picual, se extraen a baja temperatura con sistemas mecánicos, lo que alumbra un notable virgen extra.

Si te suenan sus croquetas, no es casualidad. En Lugo cocinan artesanalmente las de boletus, carabinero, cecina con queso, jamón ibérico y queso de cabrales. *“Son recetas caseras con todo el sabor tradicional”* explican desde la empresa, y la consistencia crujiente lo confirma.

Delgado Selección también ofrece un servicio integral a los restauradores que va más allá de la simple distribución: diseño de carta de vinos, formación en maridaje y asesoramiento en escandallos son algunas de sus propuestas.



Raquel Rodríguez:

“La marca Alcorcón ya representa innovación, calidad y compromiso medioambiental”.

Alcorcón Cultura Gastronómica entra en una nueva fase con la puesta en marcha de la marca **Alcorcón Calidad Gastronómica**, el sello que distingue a los hosteleros comprometidos con la excelencia y las buenas prácticas. Raquel Rodríguez Tercero lo considera un nuevo paso para el objetivo final del proyecto: convertir la gastronomía de la ciudad en “un referente estatal que sea la puerta de entrada a Madrid”.



texto ALC Raquel Rodríguez Tercero, segunda teniente de alcaldesa, concejala de Cultura, Festejos y Mayores / Servicios a la ciudad y presidenta de ESMASA, lanzó el proyecto Alcorcón Cultura Gastronómica desde IMEPE en 2021. Ahora que entra en una nueva fase con la creación de la marca Alcorcón Calidad Gastronómica, hablamos con ella sobre los ambiciosos objetivos del plan: convertir a Alcorcón en un referente gastronómico nacional a base de incidir en la búsqueda de la excelencia y en la divulgación del producto de primer nivel que sale de las cocinas y obradores alcorconeros.

Siempre la hemos oído hablar de Alcorcón Cultura Gastronómica como un proyecto que iba más allá de la promoción: se trataba de unir a los hosteleros. Y, ahora, llega la marca de calidad.

El plan siempre fue diseñar un proyecto duradero para posicionar a los hosteleros locales y generar la marca Alcorcón. Esta marca que empieza ahora, significa calidad, innovación, ilusión y cariño en la hostelería. Queremos ayudar a incrementar la calidad de los establecimientos y la oferta gastronómica. Y que se sepa que lo han hecho los profesionales.



Y, subido el peldaño de la marca, ya hay vía libre para que arranque el ambicioso plan de situar a Alcorcón en el mapa gastronómico regional...

Es que no sólo queremos poner la cocina de Alcorcón en el centro de nuestra Comunidad, es que tiene que convertirse en un referente estatal. Trabajamos para que la gente reconozca a Alcorcón por su gastronomía, para que sea la puerta de entrada a Madrid.

Lo que el nuevo distintivo entiende por ‘calidad’ va mucho más allá del plato y la cocina ¿no?

La calidad afecta a todos los procesos, humanos y materiales, y da como resultado una experiencia; la experiencia gastronómica. Que, a su vez, es también una experiencia cultural que queremos potenciar.

¿De qué manera influyen las mejores condiciones laborales en la calidad del servicio?

La profesionalidad ha aumentado gracias a condiciones laborales más dignas, y eso se refleja en el servicio. El cariño en la cocina y la atención en mesa se perciben. Un ambiente de trabajo positivo y una comunicación efectiva son cruciales.

La marca de calidad no es tan sólo un distintivo interno. Es, sobre todo, una gran forma de atraer nuevos clientes. ¿Cómo se consigue esto?

La marca de calidad actúa como un semáforo que indica que queremos hacer las cosas bien. Cuando un establecimiento se compromete, está mostrando a sus clientes su predisposición hacia la calidad. El que los restaurantes adheridos sean identificables en redes y a pie de calle es comunicación.

¿Por qué la inclusión y la sostenibilidad son tan importantes para los hosteleros de Alcorcón?

Tenemos la obligación moral de hacer un esfuerzo por estar a la cabeza en materia de sostenibilidad. La marca Alcorcón ya representa innovación, calidad y compromiso con el medio ambiente. Estamos a la vanguardia en sostenibilidad, incluyendo ahorro energético, reducción de cadenas de suministro y gestión de residuos. Este es un compromiso fundamental para construir un Alcorcón mejor.

La innovación y la calidad como compromisos comunitarios

La marca Alcorcón Calidad Gastronómica, en su primera fase, ha trabajado junto a los establecimientos adheridos para completar unos formularios que permitían identificar sus puntos fuertes y sus áreas de mejora. Un sistema sencillo que se completa con el reparto de los distintivos que señalan su compromiso con la calidad y de un informe con consejos personalizados. Uno de los conceptos clave en las autoevaluaciones ha sido el de innovación, “Para mejorar, hay que arriesgarse un poco y en eso consiste la innovación”, explica Raquel, que recuerda que “pusimos en marcha Alcorcón Cultura Gastronómica, precisamente, para incentivar la innovación, porque innovar es sinónimo de éxito a medio y largo plazo”.

RESEÑAS

Un recorrido por algunos de los establecimientos que participaron en el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, con especial atención a las nuevas incorporaciones.



Carpe Diem

Avda. La Libertad esquina C. Jacinto

Un espacio multifuncional que mezcla una barra en la que se pasa del aperitivo a la coctelería con una sala que empieza en mesas altas y se remata en un acogedor comedor con chimenea. "Alegre, elegante, vibrante y cosmopolita" es como se definen. Las terrazas y el salón de la planta superior son el lugar ideal para probar platos como el **lomo de bacalao del Cantábrico** con cebolla trufada (en la imagen). Una receta clásica del local que es "un valor seguro que se sale de lo normal y que no cansa. Es un plato ligero que deja buen sabor de boca", explica María José Martín, la propietaria.



Sushibar Kuboda

Cooperación, 7. Una experiencia gastronómica japonesa auténtica en Alcorcón. Con una decoración minimalista, su carta brilla con el **sushi y sashimi de alta calidad**, con pescados frescos, y propuestas como los nigiris de toro, ramen, tempuras y makis especiales.

Casa Nuria

Doñana, 2. Un pequeño gran restaurante con terraza cuya especialización en **tortilla de patata** llena sus mañanas de vecinos del barrio, que adoran su versión poco cuajada, jugosa, sabrosa y dulce. "Cada tres patatas una cebolla" es la fórmula de Nuria Mondero, su propietaria, que presta su nombre al local. Menú del día, un amplio horario y raciones como las de oreja, patatas revolconas o alcachofas forman una oferta casera que se completa con una atención personal y amable por parte de Nuria y su equipo.



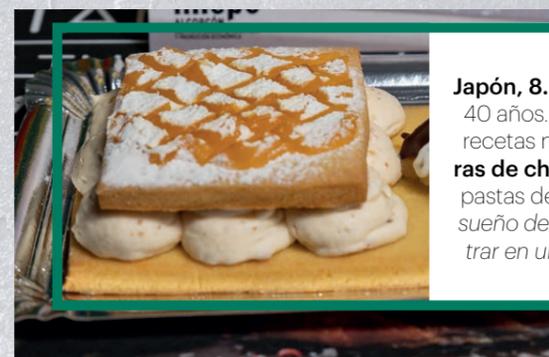
Los Caracoles

Mayor, 68. Con su barra de granito y su vitrina, Los Caracoles es una de esas tabernas de toda la vida a la que el tiempo las ha ido poniendo bonitas. Su carta también es inmortal: **callos, caracoles y cocina de siempre**. Recetas esculpidas con precisión quirúrgica por Irma Bravo (en la imagen). En Los Caracoles te sientes en casa, o sea, en las tascas de tu infancia. Es uno de esos sitios que ya estás echando de menos antes de que cierre. Aquí el consejo es sencillo: acódesese en la barra, pose de parroquiano y que le pongan lo que sea.



Pastelería Moyano

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 y deliciosas **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.



Galaxy

Centro comercial X-Madrid. Galaxy es a la vez un restaurante y un espectáculo con su estilo de otro planeta y su **ambientación de Star Wars**. Su decoración futurista, con luces LED y mobiliario pelicularo, crea una experiencia gastronómica visualmente atractiva y sofisticada, perfecta para cenas románticas o eventos especiales. Galaxy ofrece una cocina americana de fusión que mezcla lo mejor de la gastronomía internacional con técnicas de vanguardia. Entre sus platos estrella destacan las hamburguesas, elaboradas con productos premium y presentadas de una forma irresistible. La carta de cócteles, batidos y shishas complementa a la perfección la oferta culinaria a juego con ese entorno único.

Mesón O Río Miño

Timanfaya, 51. El Mesón O Río Miño destaca por su ambiente cálido y auténtico, con una decoración que rinde homenaje a la cultura gallega. La atención cercana y profesional crea un entorno donde los comensales se sienten como en casa desde el momento en que entran por la puerta. La oferta gastronómica incluye platos típicos de Galicia, con especialidades como **el pulpo a la gallega y la empanada**, ambos preparados con recetas tradicionales y productos frescos gallegos. Los postres son caseros, como la tarta de Santiago. Al IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se presentaron con el Plato Medallones de lacaón con trigueros y mermelada de grelos (en la imagen).



RESEÑAS



El Fermín

Sierra de la Estrella, 8. Su Coulant de rabo de toro fue segundo premio en el II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica y su Paella de Marisquito ganó la categoría A domicilio en el I Certamen. La creatividad es obligatoria en El Fermín, que cuenta con un Rincón Vegano. "Hacemos una cocina original y diferente, combinando gran cantidad de platos tradicionales con otros más modernos de alta cocina", explican desde el restaurante. En la imagen, la ración de oreja con que se presentaron al IV Certamen.



Dublín 98

Jabonería, 59. El local presenta una decoración temática con madera oscura, muchos añadidos llenos de personalidad, banquetas y cierta intimidad hospitalaria, transportando a sus clientes a una versión peculiar de un pub irlandés. Lo mejor es la destacada selección de **cervezas importadas**, pero también detalles que aprecian los fieles, como los sandwiches, perritos y bocatas de aperitivo.

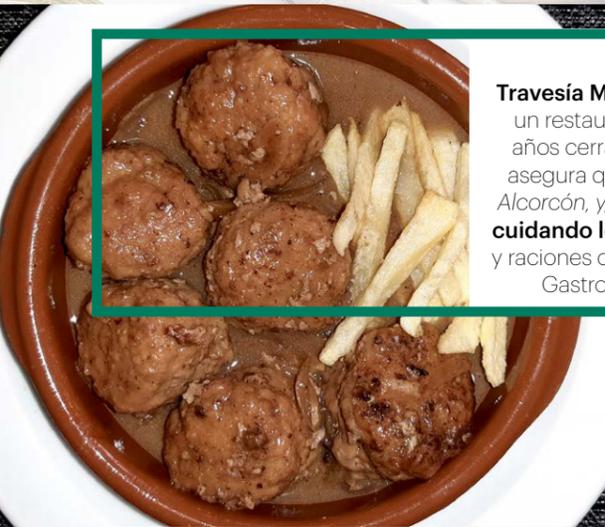
Mesón D'Juan

Plaza de La Coruña, 6. El Mesón D'Juan es conocido por su ambiente rústico y familiar, con detalles decorativos que evocan la tradición castellana de tabernas, con un toque acogedor y atractivo, ideal para disfrutar de una comida tranquila y hogareña. El menú de Mesón D'Juan destaca por sus platos tradicionales españoles, preparados con ingredientes de alta calidad. Entre sus especialidades, se encuentran la **tortilla y el cocido**.



La Perdiz

Travesía Mayor, 10. Siempre es buena noticia que se recupere un restaurante histórico de Alcorcón como La Perdiz tras 25 años cerrado. La promotora de la reapertura, Marta Esteban, asegura que "fue uno de los pocos restaurantes que había en Alcorcón, y, cuando hubo más, seguía siendo el mejor". Arrancó **cuidando los desayunos** (con aguacate o jamón) y con menús y raciones caseras. Participó en el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con Albóndigas en salsa (a la izquierda)



Kauna Lounge Sushi Bar

Porto Cristo, 1. Sherwin Huab, el chef filipino que logró la proeza de ganar los premios a Mejor Tapa y Mejor Plato en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica de la mano del restaurante Kasiba, ha abierto su propio proyecto. En su nuevo restaurante continúa desarrollando su amalgama de cocina tradicional filipina y japonesa con acento español y **toques experimentales**. Sus platos denotan esa vocación de reunir la cocina española con la asiática, con propuestas como el ceviche de carabineros, los rollitos de rabo de toro o las gyozas de butifarra. Pero hay mucho más: sorprendentes sabores asiáticos con pinta española, como los tigres, al arroz caldoso o el Tartar de gambón, premio en el III Certamen.



Aurum Fusión

Avenida de los Castillos, 91. "Aurum Fusión es una propuesta que aúna el mejor producto y una cocina capaz de sorprenderte", exponen desde el restaurante. Con su **imbatible situación** en el Parque de los Castillos, amplios y luminosos espacios y un servicio de sala sobresaliente, ofrecen distintos arroces, además de una carta con carnes, pescados y platos de fusión como Raíces con huevo poché (en la imagen), presentado al IV Certamen.



Runni Pandora

Centro Comercial X-Madrid. Tras una entrada ambientada en Pandora, el planeta de la película Avatar, al estilo de un parque temático, **tres cintas transportadoras** de más de 20 metros cada una llevan al comensal, a su propio asiento, todas las posibilidades de una enorme variedad de platos asiáticos. Con una parte superior caliente (a 52 grados) en la que viajan arroces, fideos, baos, gyozas y una inferior, a 5 grados con makis, nigiris, postres y otros. Aquí comida, postres y bebidas son ilimitadas. Se llena a menudo, sobre todo los fines de semana.

Qumanqa

Polvoranca, 66. Qumanqa sorprende con un entorno ideal para una primera experiencia gastronómica con una de las delicias peruanas más desconocidas: los pollos asados. Salsas diferentes y una manera propia de elaborarlos cambian la idea que tenemos de este plato. La decoración colorida y la música ambiental crean una atmósfera animada que invita a disfrutar en compañía. Ensaladas y otras **sugerencias peruanas** hechas con ingredientes frescos y recetas auténticas completan su oferta culinaria.



El Xiringuito

Centro Comercial X Madrid. Pura costa mediterránea con su ambiente relajado y decoración playera. Con detalles en madera y colores claros, cada rincón está pensado para evocar la brisa y el aroma del mar. La gastronomía de Xiringuito se centra en **platos frescos y saludables**, inspirados en la cocina mediterránea con arroces, como la paella de mariscos y las fideuás. Al IV Certamen presentaron la Tapa Tartar de salmón (en la imagen).





Al oeste del Pisco

Avenida las Retamas, 80. Con un ambiente informal tematizado como en un western, Al Oeste del Pisco ya se había hecho con el segundo premio del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con un jugoso Pulled Pork y esta vez se presentaba con Bocado de la Reina (arriba). El establecimiento 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 carnívora, como la hamburguesa Guaje, con carne de buey asturiana, junto a hamburguesas y sandwiches vegetales, además de a demostraciones de cocina en vivo, catas de vinos y licores, y charlas.



Sala Vizzio

Industrias, 32. El rock es la seña de identidad de esta sala de conciertos involucrada en diversas causas y que apoya a las bandas locales. En sus programaciones figuran las actuaciones de bandas tributo ¿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 comparte espacio con los platos combinados y otras ofertas a disfrutar en su terraza. Participaron en el IV Certamen con una Alpargata de ceviche (en la imagen de abajo).



El Granero

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-restaurant de **cocina mediterránea** con nuevos toques de vanguardia en nuestros platos". Con aire de viejo granero remodelado con un diseño "moderno y estiloso" presentó al IV Certamen la Tapa Saquito curiente de setas shitake con jamón ibérico y trufa sobre pimiento (a la izquierda) y tiene en cart clásicos como el chuletón y las zamburiñas.

Rías Baixas

Escuelas, 4. Esta pulpería, marisquería y arrocería que se define como "restaurant de cocina tradicional y cosmopolita" participó en el IV Certamen con su Ensaladilla especial Rías Baixas (en la imagen). El lugar donde llevar a la familia o amigos el fin de semana para compartir una parrillada de marisco o un **pulpo braseado** sobre patata revolcona con el punto perfecto (por algo es la especialidad). En la carta cuentan con opciones tan apetecibles como el arroz caldoso, el arroz con bogavante, la vaca madurada, la fritura de pescado y las croquetas de carabineros. Todo un viaje a la Galicia de la que proviene su recetario que recomendamos terminar con unas filloas, pero esta vez, dulces..



Trattoria Di Sandro

Oslo, 48. Desde la Trattoria Di Sandro aseguran que "preparamos auténtica comida italiana con ingredientes frescos cocinados al momento, para ofrecerte los mejores platos italianos artesanales". El restaurante evoca el espíritu de una **auténtica trattoria italiana** en pleno Alcorcón. Su decoración rústica y acogedora, con mesas de madera y detalles en cerámica, crea un ambiente ideal para disfrutar de una comida familiar o una cena romántica. La carta de Di Sandro está repleta de especialidades italianas, elaboradas con ingredientes frescos y recetas tradicionales. Destacan sus pizzas artesanas, cocidas en horno de leña, y la pasta fresca, preparada diariamente.



La Despechá

Avenida del Pinar, 3. Definen su oferta de gastrobar como de "cocina tradicional con un toque innovador". En su local de decoración clara y acogedora se puede probar lomo de lubina, cachopo, zamburiñas, chuletón de vaca madurada, flor de alcachofa, provolone, tequeños o asadillo de pimientos. Como se ve, una carta muy variada en la que no faltan las **opciones sin gluten**. En el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica participó con el Plato: Crujiente de rabo de toro con reducción de uvas pasas (en la imagen).



RESEÑAS

Gastrobar Telerita

Madrid, 8. La cocina peruana está de moda en todo el mundo y también en Alcorcón. Por supuesto, aquí **el plato estrella es el ceviche**, con el que participaron en el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, y platos como el ají de gallina o el arroz chaufa. También hay que pedir la Jalea mixta con la que se presentaron al III Certamen. Los propios peruanos vienen de Madrid a probar su cocina, lo cual es una garantía



Mi Candela

Avenida Las Retamas, 76. La Rosca Sancho Panza es, quizás, la más clásica de las que despacha Mi Candela que se han convertido en un clásico de Alcorcón y con la que participó en el III Certamen. El establecimiento ofrece "raciones variadas, **platos caseros**, buena armonía y buena compañía, con una relación calidad-precio acorde", como explica su propietario, Fabián Moreno, que añade que "lo que más se pide son las rosca, que son muy famosas, además de huevos y croquetas".





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 premios que ha conseguido a nivel nacional por su espectacular fabada y su jugoso cachopo. Aquí se miman la materia prima, se sirven quesos asturianos poco frecuentes y se cocinan unas sobresalientes verdinas.

RESEÑAS

Totale

Avenida de las Retamas, 69b. Restaurante Totale en Alcorcón combina una estética industrial que resulta paradójicamente acogedora. Su decoración es elegante y luminosa, con tonos cálidos y detalles minimalistas, en un espacio desahogado. La oferta gastronómica de Totale es italiana, con especialidad en **pizzas artesanales** cocidas en horno de leña y una amplia selección de platos sin gluten, ideal para personas con restricciones alimentarias. Entre sus especialidades, el carpaccio de pulpo y los gnocchi al pesto son altamente recomendados. Para finalizar, su tiramisú casero es una delicia irresistible. Al IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se presentaron con su Pasta carbo trufa (en la imagen).



Tapeo Bros

Plaza Sierra de Gredos, 3. Una barra amplia y una recoleta terraza son el escenario en el que los hermanos Dani y Pablo García Vázquez desarrollan su concepto: un precio único que incluye bebida y una **tapa gastronómica** que se renueva a diario. Ni destilados ni cafés. Puede ser una croqueta de mar con tinta de calamar y fumet de gambón o un pavo desmigado a baja temperatura durante diez horas. Al IV Certamen se presentaron con la Tapa Salmón Bros (en la imagen de arriba).



Nuevo Alambique

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. Es un lugar en el que sentarse a disfrutar con parsimonia de un bacalao al pil pil o a la riojana; de un cochinillo asado, de una carrillada al oporto o de un contundente arroz con bogavante o del Milhojas de berenjena con rulo de cabra con que se presentaron al IV Certamen (en la imagen). También se sirven raciones y desayunos.



IMEPE DIGITAL

OFICINA ACELERA PYME EN COLABORACIÓN CON EL COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS DE TELECOMUNICACIÓN

- ▶ Asesoramiento gratuito en materia de ayudas a la digitalización de tu negocio (Kit Digital)
- ▶ Realización de diagnóstico gratuito del grado de digitalización de tu negocio y soluciones de mejora
- ▶ Programación de talleres y seminarios gratuitos

IMEPE ALCORCÓN

C/ Industrias, 73 - 28923 Alcorcón
Teléfono: 91 664 84 15
www.imepe-alcorcon.com
imepe@ayto-alcorcon.es



ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

**PROMOVIDO POR IMEPE, PROMOCIONA,
PREMIA Y ESTIMULA LA CALIDAD
DE LA GASTRONOMÍA DE ALCORCÓN**

- CERTAMEN ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA
- REVISTA ALC
- PROMOCIÓN EN FERIAS: SALÓN GOURMETS
- MARCA ALCORCÓN CALIDAD GASTRONÓMICA

