

Los restauradores “estrella” españoles impartirán clases magistrales en la Escuela de Hostelería de la Cámara de Madrid gracias a un acuerdo con la Fundación Millésime

- **La Cámara de Comercio de Madrid y la Fundación Millésime han acordado diferentes acciones de colaboración. Entre ellas, grandes maestros de la cocina internacional participarán en las clases magistrales de la Escuela de Hostelería**
- **El acuerdo se ha anunciado durante la presentación hoy de la Fundación Millésime, acto en el que han intervenido el presidente de la Cámara, Salvador Santos Campano; el director gerente de la entidad y presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Miguel Garrido; y el presidente de la Fundación Millésime, Manuel Quintanero**
- **Los primeros alumnos de cada promoción de la Escuela de Hostelería de la Cámara desarrollarán cada año periodos de prácticas (*stages*) en los mejores restaurantes españoles**
- **La Cámara de Madrid fue pionera en la creación de una formación específica para sumilleres, ya que empezó su Curso de Sumiller en 1993, al que siguió el Curso de Maestresala en el 2001. Ambos se han convertido en referentes del sector en los ámbitos nacional e internacional**
- **Santos Campano: “la mejora de la calidad de la gestión del turismo se traduce en el aumento de visitantes a la Comunidad de Madrid. Casi 4,6 millones de personas vinieron a la región en 2009, un 5,9% más que el año anterior”**

Madrid, 8 de marzo de 2010. “Los mejores restauradores españoles impartirán clases en nuestra Escuela de Hostelería”, ha anunciado el presidente de la Cámara de Comercio de Madrid, **Salvador Santos Campano**, durante la presentación hoy de la Fundación Millésime, acto que se ha celebrado en el Aula de Restauración y Cocina de la Escuela de Hostelería de la Cámara, en el Instituto de Formación Empresarial (IFE).

La Cámara de Madrid y la Fundación Millésime han acordado varias acciones de colaboración. Entre ellas, los principales cocineros españoles impartirán clases magistrales en la Escuela de Hostelería de la Cámara.

Asimismo, los mejores alumnos de cada promoción desarrollarán periodos de prácticas (*stages*) en los mejores restaurantes españoles. Santos Campano ha explicado que “desde que pusimos en marcha nuestra Escuela de Hostelería, uno de nuestros objetivos era crear un centro de referencia. A través de nuestra colaboración con la Fundación Millésime vamos a lograr que muchos de los mejores cocineros españoles de los próximos años se formen en nuestras aulas”.

Junto a Santos Campano también han intervenido hoy en la presentación de la Fundación Millésime el director gerente de la Cámara y presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, **Miguel Garrido**; y el presidente de la Fundación Millésime, **Manuel Quintanero**, quien ha explicado que la Fundación “nace con el objetivo de promover la gastronomía como valor de interés cultural y los hábitos de consumo saludables, así como realizar acciones benéficas a lo largo del año”.

Coincidiendo con el Día de la Mujer Trabajadora, varios prestigiosos chefs de Madrid han preparado un original menú para la ocasión, que se han inspirado en el mundo femenino para sus creaciones. Han participado: **Paco Roncero** (El Casino), **Joaquín Felipe** (Europa Decó), **Mario Sandoval** (El Coque), **Juan Antonio Medina** (Zalacain), **Sergi Arola** (Arola Gastro), **Ricardo Sanz** (Kabuki), y **Óscar Portal** (Piñera).

El acto ha servido, además, para rendir homenaje a **José Jiménez Blas**, director de sala de Zalacain y figura emblemática de la restauración madrileña, tras su reciente jubilación. También han intervenido algunos de los mejores maîtres de la capital: **Paco Patón** (Urban), **Jorge Dávila** (Piñera) **José M^a Marrón** (Balzac), **Gerardo** (Gaztelupe), **Carmelo Pérez** (In Zalacain) **Custodio Zamarra** (In Zalacain) y **Sara Font** (Arola Gastro).

Escuela de Hostelería de la Cámara

La Escuela de Hostelería, ubicada en las instalaciones del Instituto de Formación Empresarial (IFE) de la Cámara, nació en julio de 2008 con el propósito de ser un modelo de referencia que de respuestas eficaces a las necesidades que plantean las empresas del sector y animar la formación especializada, a fin de que la Comunidad de Madrid consolide su posición como referente en la gastronomía española e internacional. La institución cameral contribuye así a fomentar la cualificación de los profesionales de hostelería, ayudar a la reconversión laboral en los sectores afectados por la recesión económica e impulsar la calidad del servicio turístico de la región.

“Llevamos unos años apreciando cómo la mejora de la calidad de la gestión del turismo se traduce en el aumento de visitantes a la Comunidad de Madrid”, ha afirmado Salvador Santos Campano. “Madrid y Andalucía son las únicas regiones de España que siguen aumentando el número de turistas de todo el mundo. Casi 4,6 millones de personas visitaron la Comunidad de Madrid en 2009, un 5,9% más que el año anterior. Madrid también fue la región española que más vio aumentar el gasto de los visitantes extranjeros con respecto al 2008 (un 9,6%, hasta 1.107 euros por persona o 156 euros diarios por viajero)”.

Dado el carácter eminentemente práctico de la formación que se imparte en el IFE, la Escuela de Hostelería cuenta con una **Aula de Restauración y Cocina**, dotada con los equipos técnicos más avanzados en un espacio de 100 metros cuadrados. En ella, grupos de entre 12 y 24 alumnos pueden seguir simultáneamente las instrucciones del monitor o jefe de cocina para elaborar diversos platos y preparaciones culinarias. Además, sus elaboraciones se proyectarán por circuito de televisión privado en todas las salas de la Escuela de Hostelería, de tal manera que profesores y alumnos podrán percibir todos los detalles de cuando sucede en los fogones.

Otro aula de esta Escuela está preparada especialmente para las catas de vinos y aceites. El **Aula de Sumilleres** y el de **Maestresalas** permite ofrecer a las bodegas, consejos reguladores y otras entidades y organismos de la Comunidad de Madrid un espacio adecuado para la presentación de sus productos vinícolas y gastronómicos.

La Cámara de Madrid fue pionera en la creación de una formación específica para sumilleres, ya que empezó su Curso de Sumiller en 1993, al que siguió el Curso de Maestresala en el 2001. Ambos se han convertido en referentes del sector en los ámbitos nacional e internacional. De sus aulas han salido algunos de los mejores profesionales que hoy trabajan en establecimientos de reconocido prestigio, como los restaurantes del Casino de Madrid o del Hotel Ritz.

El programa de Escuela de Hostelería comprende diferentes cursos superiores y monográficos. Todos ellos están concebidos para fomentar la competitividad de las empresas madrileñas del sector de hostelería, desde los más cortos, como el Curso de Manipulador de Alimentos (10 horas) o los de Corte de Jamón (14 horas) y Coctelería (36 horas), a los más largos, como los cursos superiores de Comercialización del Vino (180 horas, que se acreditan con titulación de la Universidad Rey Juan Carlos I) o de Gestión de Empresas de Hostelería (210 horas).

Fundación Millésime

La Fundación Millesime nace con el objetivo de promover la gastronomía como valor cultural de interés general. Pretende, además, servir de foro para acoger tendencias culinarias y convertirse en punto de encuentro de profesionales de diferentes sectores amantes de esta disciplina.

Durante el transcurso del 2010, la Fundación realizará actividades que fomentarán la importancia de la cocina y mejorarán los hábitos de consumo. Por otra parte, emprenderá propuestas destinadas al beneficio de los más necesitados.

La Cámara de Comercio de Madrid colabora con la Fundación. Las instalaciones del IFE servirán como marco idóneo para desarrollar iniciativas de carácter culinario.

La Fundación también cuenta con el apoyo de prestigiosos jefes de cocina y de sala de la capital, quienes, junto a otros *chefs* y *maîtres* españoles, se involucrarán con la Fundación para que la cocina española siga considerada como una de las mejores del mundo.

Asimismo, se unen a este proyecto marcas y productos de gran calidad que contribuyen a que la dieta mediterránea sea, si cabe, más valorada internacionalmente.

La Fundación organizará acciones específicas para *chefs* y *maîtres*, como un *txoko* que servirá de foro para debatir sobre la gastronomía, compartir experiencias y estrechar lazos. Para ello se celebrarán dos almuerzos al año en la sede de la Fundación que serán elaborados por cinco cocineros diferentes en cada ocasión para el resto de *chefs* y jefes de sala invitados.

De manera similar, se creará un *txoko* de patronos (la Fundación contará con el mecenazgo de empresarios españoles) para que sean ellos mismos los que

cocinen, guiados por un relevante *chef*. Con esta pauta se llevarán a cabo almuerzos en la sede de la Fundación elaborados por tres patronos/empresarios bajo la coordinación de un cocinero.

Otras labores de la Fundación serán la edición de publicaciones, organización de catas y degustaciones, y financiará en 2010 dos becas en gastronomía para jóvenes sin recursos de países hispanoamericanos. Para sufragar el coste de dichas becas, la Fundación ha editado el libro "Grandes *chefs* -Sencillas recetas", elaborado desinteresadamente por 18 prestigiosos cocineros.