

ALC

ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

BACTERIO BREWING



HECHO AQUÍ

Subir con la espuma

ENTREVISTA

Mario Sandoval y
el potencial de la
gastronomía del sur

POR LOS OJOS

Los platos más
fotogénicos
(y sabrosos) de la ciudad

PASTELES

Los motivos por los
que Alcorcón es una
potencia repostera



ALC

ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

ANUARIO GASTRONÓMICO



En diciembre, ALC despega con una edición muy especial
**LOS COCINEROS DE ALCORCÓN DESVELAN
SUS MEJORES RECETAS**
Una revista llena de ideas y talento culinario
¡NO TE LA PIERDAS!

nº 3

OTOÑO / INVIERNO 2022

www.alcorconculturagastronomica.es

ALC

ALCORCÓN CULTURA GASTRONÓMICA

Sumario



Aperitivo

Agenda, productos,
noticias, entrevista a
Mario Sandoval y más. 4-9

Talento + sabor

Crónica del II Certamen
Alcorcón Cultura
Gastronómica. 10-13



Para compartir

Raciones con un toque. 24-25



ENTREVISTA

**Raquel Rodríguez
Tercero**

Presidenta de Imepe. 26-27



HISTORIA

Venta de La Rubia

Por M. A. Velarde. 14-15

Platos que entran por los ojos

Cocina fotogénica. 16-19



El cartón, en su lugar

Esmasa presenta
sus nuevas cestas. 28-29

Sobremesa

Reseñas de los restaurantes
ganadores y finalistas
del II Certamen. 30-37

Potencia repostera

Pastelerías de Alcorcón. 20-23

Directorio

de restaurantes 38

Edita

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

Maquetación e impresión:

Equmedia 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.

RESERVAS

Hasta el 4 de diciembre

Jornadas micológicas en la Sierra de Madrid

Comienza la temporada de setas y en la Sierra se multiplican las actividades micológicas: talleres, jornadas y excursiones. Programas como el del Curso de setas de Taller de las Tradiciones en Valdemanco, donde todos los sábados, hasta el 19 de noviembre, se puede asistir a una jornada que incluye salida al campo y taller de iniciación en el aula. Rascafría, Bustarviejo, Miraflores de la Sierra, Cercedilla o Guadarrama son otras localidades en las que la central de reservas Sierra de Guadarrama organiza talleres semanales hasta el 4 de diciembre.



23-25 de enero

Madrid Fusión

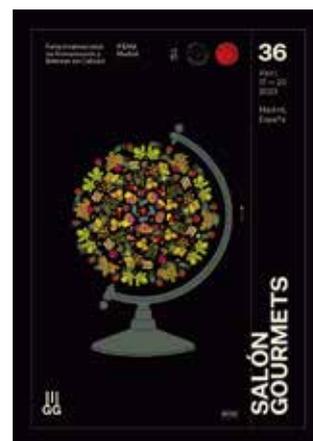
La cumbre gastronómica de alta cocina más influyente del mundo retorna al mes de enero, tras dos años en los que la pandemia obligó a trasladar las fechas. Se ha anunciado que esta nueva edición del congreso reforzará los contenidos experienciales y ofrecerá más espacios formativos que nunca, además de ser retransmitida a través de internet para poder llegar a todos los rincones del mundo. Madrid Fusión Alimentos de España alcanza su XXI edición y espera seguir creciendo después de batir todos sus récords en 2021: 16.500 visitantes y 1.171 congresistas.



17-20 de abril

Salón Gourmets

Concursos, campeonatos, premios, catas, *show cookings* y un sinfín de actividades alrededor del mundo del vino y la gastronomía. Salón Gourmets se califica como “*la Feria de Alimentación y Bebidas de calidad número uno de Europa*”. En su edición número 36, que se celebrará en Ifema (Madrid) ha anunciado su intención de continuar siendo “*un encuentro de referencia para profesionales nacionales e internacionales del sector gastronómico: restauración, hostelería, distribución, catering y comercio especializado*”.



En mayo

Gastrofestival

En mayo (fechas por confirmar) Gastrofestival volverá a traer a Madrid un programa de experiencias gastronómicas y culturales vinculadas con la literatura, el arte, el diseño, la solidaridad o la moda. Restaurantes, bares, mercados, hoteles y museos participan en sus seis secciones: Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrosalud y Gastrofestival en Familia.



DE TEMPORADA

Alcorcón, Paisaje Comercial

El proyecto Alcorcón Paisaje Comercial, un proceso de transformación global y de largo alcance para el comercio, da sus primeros pasos. Entre sus medidas, figuran la digitalización del ticket de compra, la puesta en marcha de un servicio de *coach* digital, la instalación de tótems interactivos, obras en los accesos y formaciones sobre digitalización y sostenibilidad.



Solete para el restaurante Bálamo

La pasada primavera, el restaurante Bálamo consiguió uno de los 300 Soletes de Barrio otorgados por la Guía Repsol a los restaurantes de periferia de toda España. Los que, a su juicio, *“te despiertan una sonrisa y seducen por su cercanía, su propuesta apetecible y su buen ambiente”*. Bálamo es el primer restaurante que aparece en la Guía Repsol, que lo califica de *“marisquería con un local muy espacioso y atractivo en la salida de Alcorcón hacia la A-5. Son muchos los que se acercan para probar su pulpo al limón o su camarón salteado”*.

Menos residuos durante las fiestas

Las fiestas de Alcorcón supusieron un importante avance en cuanto a la reducción de residuos, muy relacionado con la hostelería. Los restos que acaban en vertedero cayeron un 14,33% respecto a 2019, mientras que el total de los residuos generados lo hizo un 12%. El impacto de los vasos reutilizables ha sido clave: durante las fiestas se pusieron en circulación 35.000, reusados 40.000 veces.



Claves para digitalizarse y emprender socialmente

Para *“fomentar la cooperación, el trabajo colectivo y la unión de personas como fórmula para potenciar la economía social”*, Imepe organizó, en el pasado mes de octubre, la



Jornada de emprendimiento social y digitalización. En ella participó Julio Priego, de Economistas sin fronteras, una charla sobre cooperativismo y mesas de trabajo con agentes socializadores y pymes. En septiembre, Imepe acogió también las I Jornadas de Emprendimiento donde se habló de las oportunidades de movilidad europea.





SIGUIENTE TURNO

“Nos gusta innovar”

Daniel, Rocío y
Álvaro Díaz Morón
BACTERIO BREWING CO.

R. R.

Daniel, el biólogo, comenzó a hacer cerveza en casa con lo que aprendía en la carrera. Sus hermanos le siguieron el rollo, dejaron sus trabajos, y ahora tienen una cervecería en Alcorcón, Bacterio Brewing Co. (Las Retamas, 10), y una fábrica en Móstoles desde la que cocinan sus creativas recetas. Todos hacen de todo, pero Álvaro prefiere el laboratorio, Rocío, la barra, y el cuarto hermano, Víctor, que fue jefe de cocina de Rodrigo de la Calle (estrella Michelin), se encarga de los platos.

¿Cómo empezó Bacterio?

DANIEL: Con mis inquietudes. Con las prácticas de Biología, un día haces quesos y otro, cervezas. Empiezas comprando cuatro ollas y acabas comprándote una fábrica de 2.000 litros (ríe).

ÁLVARO: Es un mundo en el que estás en constante aprendizaje, porque salen técnicas nuevas, te lees un libro y otro. Nos gusta innovar.

¿Cómo son esas innovaciones?

A: Hacemos varios estilos de varias escuelas. Hacemos lo que nos apetece, lo que nos gusta, y luego nos documentamos. Es la parte divertida.

D: Por ejemplo, para Halloween hacemos una *pumpkin ale*, con calabaza, y este año le hemos

dado una vuelta más y la hemos añadido miel y más ingredientes. Hemos hecho una cerveza con piña, la semana pasada una *sour* con cereza... Hemos llegado a hacer una *grey pale*, con mosto de uva, una combinación de cerveza y vino.

¿Los clientes vienen a aprender a Bacterio?

ROCÍO: Hay de todo, hay quien viene a por una Mahou y se sorprende. También vienen con curiosidad, preguntando por los nuevos sabores, a ver qué hay nuevo, y a probar la especial del mes.

¿Cuál es vuestro mayor éxito?

A: El éxito es la variedad. La idea es no aburrir a la gente con la misma cerveza siempre. Empezamos con una rubia diferente a la que tenemos ahora. Las vamos mejorando.

D: Cada uno tiene sus preferidas. Hay dos nuevas que me parecen un espectáculo: la Four Brothers, que es estilo belga, y la de coco. Este año hemos ganado 7 u 8 premios en distintas ferias.

¿Qué es lo que más se pide en cocina?

R: Ahora mismo, tacos, quesadillas, nachos... Dice mi hermano Víctor que al final lo va a convertir en una taquería (ríe). Pero también hay hamburguesas, comida tailandesa, italiana... Todo con fusión. Mucha gente viene por la comida.

COLMADO

Eurosalmón

Uno de los salmones ahumados más exquisitos que llegan a platos y cocinas de toda España se elabora desde Alcorcón, desde el Polígono Urtinsa. La clave para Eurosalmon es “el arte de ahumar”. “Combinamos maderas y especias, ajustando la correcta humedad, la óptima temperatura y el tiempo adecuado en cada proceso de ahumado único y personalizado”, explican desde la empresa, que practica también “la selección de una materia prima perfecta en las mejores zonas del planeta”.



Ontifish

Puede que el bocata de calamares sea el plato más emblemático de Madrid, con permiso de las gallinejas, el cocido y los callos. Es muy posible también que ese bocadillo que sirven en la Plaza Mayor tenga su origen en Alcorcón a través de Ontifish, que elabora productos de mar con las claves de “una compra selectiva y altos controles de calidad”, según afirman en la empresa.



TopGel

Carne, productos del mar, preparados y repostería son las principales gamas que ofrece la empresa TopGel desde el polígono del Ventorro del Cano, en Alcorcón. Desde ventresca de atún a gamba blanca, las raciones más populares de muchos bares y restaurantes de Madrid han pasado por sus manos. Y, muy particularmente, su línea de productos preparados, que cuenta con un apartado premium en el que cuentan con platos como el filete de solla relleno de mousse de gamba (arriba) o los raviolis de langostino (abajo),



La Monégasque

Creada en 1942 en Mónaco, esta marca gourmet internacional especializada en elaboraciones de productos del mar tiene las conservas de anchoa como emblema. En su catálogo, también figuran las sardinas, los marinados (particularmente, las verduras al grill), las pastas vegetales y la gama de aceites gastronómicos, como el de aguacate o el de sésamo. Su sede en España está situada en el polígono de San José de Valderas, en Alcorcón.





DE LA TIERRA

“Yo vengo del sur”

Mario Sandoval

COQUE

¿Por qué la sostenibilidad es tan importante?

Es una filosofía consciente, es ver hacia donde va el futuro, hay que cuidar el planeta. Un restaurante urbano puede llegar a contaminar mucho. Para mí es importante ser ejemplo y trabajar con materiales reciclados, energía verde y productos de nuestra huerta. Y al comensal le aporta mucho: recolectamos la verdura a las 12 y a la 1,30 la está comiendo nuestro cliente en el restaurante.

¿Cómo afrontas la investigación?

La hacemos a diario, tenemos un acuerdo con el CSIC y trabajamos juntos la creatividad: nuevas texturas, nuevos sabores... abrir nuevos caminos. Por ejemplo, la hidrólisis del huevo, los polifenoles del vino, la carne de toro bravo, las enzimas, las fibras... Le dedicamos el 50% a la cocina y el 50% a la investigación. Muchas horas las dedico a crear platos, es salirse de la producción y empezar con ensayo/error hasta que te sale. Ahora estamos trabajando con el Imidra en recuperar semillas antiguas y asociarlas con su sabor.

¿Es interesante trabajar fuera de la capital?

Es muy interesante: yo he estado 30 años (ríe). Lo que pasa es que para el tipo de público de mi restaurante, un 70% internacional, decidí con mis hermanos trasladarnos a Madrid. Pero a mi pueblo le tengo mucho cariño y no me olvido de las raíces. Ahora, en el Coque antiguo queremos montar una escuela de hostelería.

¿Qué recomendarías a un cocinero que abra en Alcorcón u otra localidad de Madrid?

En Madrid tenemos la gran suerte de tener una de las mejores huertas de Europa, con 70 variedades de leguminosas. Tenemos grandes vinos, mieles, carnes de Guadarrama... Tenemos muchas cosas que la gente desconoce. Un cocinero necesita trabajar un producto cercano, que es lo que te hace ser diferente, y ahí lo tiene, tiene los colores para pintar. Yo vengo del sur, y si uno sueña, le pone talento, trabaja y es constante, puede lograrlo. ●

RAFAEL DE ROJAS

Mario Sandoval marcó la pauta de la gastronomía del sur de Madrid durante décadas desde su sede de Humanes, el restaurante Coque. En sus manos, pasó de asador familiar (lo abrieron sus abuelos en 1956) a referencia de vanguardia. Ahora, desde la capital y con dos estrellas Michelin, no olvida lo mucho que le aportó esa etapa.

¿Qué es lo primero que recuerdas?

Mis primeros recuerdos son de cuando cocinaban mis padres: el aroma del azafrán, del pimentón de la Vera, de la leña del horno... Los tengo vagamente, porque era muy niño, pero sobre todo el del sacrificio de sacar una familia adelante. Fue la etapa más bonita que he vivido hasta ahora, recuerdo a mis padres, a mis hermanos, a la familia... Sin querer, iba aprendiendo educación gastronómica día tras día, porque para ir al colegio con la mochila tenía que pasar por la cocina.

¿Y de tus comienzos?

Lo que recuerdo son los errores que cometía día tras día. La cocina es una profesión y la vas aprendiendo. El conocimiento te da más libertad, pero también echo de menos esa imprudencia, porque tenía muchas ganas de triunfar. Ahora he visto que la velocidad es otra, pero que, hagas lo que hagas, tienes que hacerlo de verdad.

AL CENTRO

Las Rozas

El municipio de Las Rozas convocó la quinta edición de su Ruta de la Tapa hasta el 13 de noviembre. Un recorrido gastronómico por los establecimientos de la localidad con una treintena de participantes. La fórmula consiste en ofrecer una bebida y una tapa por un precio único. Los vecinos, después de probarla, pueden votar por su tapa preferida. En la edición pasada, la Taberna de Regiones se hizo con el primer premio.



San Martín de Valdeiglesias

El fin de semana del 12 al 13 de noviembre, San Martín de Valdeiglesias convocó la decimoquinta edición de la Ruta de la Tapa. Un evento gastronómico que complementa las actividades para celebrar la festividad del patrón, San Martín de Tours. La tapa, con bebida, tiene un precio único de 3 € y los clientes pueden conseguir regalos mediante sorteo.



Enoturismo en Madrid

Más de 50 bodegas y 8.000 hectáreas de viñedo están convirtiendo a Madrid en un destino preferente para el turismo del vino, que, según las últimas informaciones, está dando un salto cualitativo y cuantitativo estos últimos años, con 21.000 visitantes en 2021. En sus cuatro zonas, Arganda del Rey, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar, las posibilidades para los visitantes van creciendo con ofertas únicas como la posibilidad de pasear en tractor por los viñedos en Vinícola de Arganda (la única bodega europea a la que se llega en Metro) o conocer el mariposario de El Regajal.



Hoyo de Manzanares

Los segundos domingos de cada mes, Hoyo de Manzanares organiza su Mercado Ecológico y artesano en la Plaza Mayor y a partir de las 11 horas. Verduras, hortalizas y frutas frescas, huevos de corral, miel, pan y bollería recién hecha, yogures elaborados con leche de las vacas de la Sierra de Guadarrama conviven en los puestos con otros productos artesanos de la comarca y la Comunidad de Madrid como madera, lana, cuero o jabones.





Talento + sabor

L. D.

Emoción, nervios y sorpresas fueron los protagonistas del reñido II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

57 restaurantes, 92 platos, 30 finalistas. Los nervios, la ilusión y las ganas de reencontrarse con los compañeros de la hostelería eran las emociones que predominaban en el Centro Cívico Los Pinos el día de la final del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica organizado por Imepe, el Instituto Municipal de Empleo y Promoción Económica de Alcorcón.

Hasta que no se abrieron las puertas, los establecimientos participantes no conocieron quiénes habían sido los finalistas, 10 por cada una de las tres categorías: Platos, Tapas y Postres. Eran los más votados por los vecinos de Alcorcón en las semanas previas, los que pasaron a la final. Luego iban a ser calificados por un jurado compuesto por Agustín Herrera, chef del grupo Makkila y antiguo cocinero de Marépolis; Daniel Rey, chef ejecutivo de Viena Capellanes; y Rafael de Rojas, periodista gastronómico.

Cuando se mostró el Top 30 de recetas finalistas, nombres e ingredientes empezaron a correr de boca en boca. Mientras el jurado evaluaba las elaboraciones *a ciegas* (sin identificación de platos ni restaurantes), Serwin Huab, chef del restaurante japo-filipino de autor Kasiba, ganador en la anterior edición en las categorías Platos y Tapas, realizaba un *show cooking* presentado por Javier Pontes, de Imepe.

Por fin llegó el momento de la lectura del podio de los tres ganadores de cada categoría junto a la intervención de Natalia de Andrés, alcaldesa de Alcorcón, y de Raquel Rodríguez Tercero, presidenta de Imepe y concejala de Empleo y Desarrollo Económico, quienes pusieron en valor el nivel y trabajo de los participantes.

Un Top 30 con lo mejor de Alcorcón

Junto a los ganadores (en el recuadro de la derecha), el Top 30 lo conforman, en la categoría Platos, Kasiba, Feng, El Yarey. Coffe Life, Mover Plaza, La Federala y Amphora. En Tapas, los otros finalistas fueron Carpe Diem, Aurum Fusión, La Boca Agua by cocinero rockera, Ingazu, Bacterio Brewing Co., Cervecería Cisneros y Tapeo Bros. Por su parte, a la final también llegaron Postres de Mucha Miga, Bobby's Grill, Sala Vizzio, Mayra Cupcakes, El Gal León, A Bodeguña y Los Arcos.

El jurado destacó el alto nivel de los finalistas, particularmente en la categoría Postres. "Me quedé de piedra cuando me

*

La Milhoja salmantina (arriba) consiguió el primer puesto en categoría Tapas y Las chicas del cable (abajo) fue primera en Postres. En la página anterior, platos finalistas durante la cata del jurado.



GANADORES DEL II CERTAMEN

PLATOS:

1. **La Taberna Catering:** Tataki de atún.
2. **El Fermín:** Coulant de rabo de toro.
3. **Mi Candela:** Berenjena en tempura con miel de caña.

TAPAS:

1. **El Salmantino:** Milhoja salmantina.
2. **Al Oeste del Pisco:** Pulled chicken.
3. **O'Pulpiño:** Pincho moruno gallego con crema de ajo.

POSTRES:

1. **Cafetería del Centro de Empresas:** Las chicas del cable.
2. **Nude Cake:** Tarta de queso al horno.
3. **Orinoco Cakes:** Delicia tropical.

nombraron segundo mejor postre de Alcorcón, había un nivelazo, me quedé loca, estaba temblando, porque no me lo esperaba”, explica Paula Beer de Nude Cake, segunda en Postres con su Tarta de queso al horno. “A raíz de eso fuimos al concurso de la mejor tarta de Madrid y quedamos entre los finalistas, creo que quedó la cuarta, pero no te lo dicen” -añade -. Luego tuvimos muchos clientes que querían conocer la tarta que ganó y la hemos hecho de muchas maneras: con frutos rojos, con dulce de leche, con chocolate, con maizena para los intolerantes al gluten...”

Todo el palmarés del II Certamen tiene un marcado protagonismo femenino, pero particularmente la categoría Postres. La ganadora, Nina Santana, de la Cafetería Centro de Empresas, puso a su receta Las chicas del cable no por la serie televisiva, como se podría pensar, si no porque “mis compañeras y todas las clientas me echaron un cable: elegían entre unas y otras, y me de-

cían lo que les gustaba más”. Nina hizo más de 30 pruebas, una cada día, hasta llegar a la receta definitiva del falso coulant de queso a la que un cliente vasco ha calificado como “mejor que la tarta de La Viña”, la célebre barra donostiarra.

Gema Garrido, la artífice de la Milhoja salmantina que ganó la categoría Tapas reconoce también que hizo muchas pruebas en las que colabo-

La categoría Postres fue la más reñida en la final del II Certamen





raron sus clientes “como cambiar la cebolleta por cebolla caramelizada”. Asegura, con ganas, que se va a presentar a la próxima edición.

La presidenta de Imepe, Raquel Rodríguez Tercero, ha anunciado que el próximo certamen “se transformará en un Festival de Cultura Gastronómica en el que habrá múltiples actividades, incluyendo actuaciones musicales, show cooking, demostraciones, conferencias, catas de vinos... todo ello en un ambicioso programa a llevar a cabo en el mes de marzo de 2023”. ●

Arriba, deliberación y cata por parte del jurado; participantes con sus diplomas; y el teniente de alcalde Jesús Santos con el cocinero Serwin Huab y la concejala Raquel Rodríguez Tercero. En la página anterior, Tataki de La Taberna.



Ventas (y ventorros) de Alcorcón

Venta de la Rubia



MIGUEL ÁNGEL VELARDE
Arquitecto y autor del blog
Alcorcón en la memoria.

Nuestra ciudad ha sido desde su remota fundación un cruce de caminos y lugar de paso obligado para muchos viajeros, pastores y comerciantes. A ello contribuía no solo su ubicación privilegiada entre la cañada de Pozuelo (antigua Cañada de Alcorcón, que pudiera haber dado nombre a la población) y la carretera de Extremadura (antiguo Camino Real de Guadalupe), sino también la calidad en el trato que nuestros vecinos han dado siempre a forasteros de todo el país. Y eso incluye, por supuesto, alojamiento y sustento para quien lo necesitase.

Queremos hablar de los primeros establecimientos que prestaron estos servicios en el entorno próximo al pueblo y que conocemos como las ventas (y ventorros) de Alcorcón. Es curioso pensar en la influencia que tuvieron estas ventas en el imaginario colectivo de nuestros antiguos vecinos. Con el paso de los años han desaparecido y, sin embargo, todavía perduran sus nombres, identificando lugares, barrios o establecimientos cuya actividad nada tiene que ver en la actualidad con aquellos lugares de hospedaje, tertulias, vino y gastronomía popular.

Y empezamos hablando de la Venta de la Rubia, un histórico paraje situado cerca del Kilómetro 11 de la Carre-



La Posesión de la Buena Dicha y Alfonso XIII en su puerta a principios del siglo XX (izquierda).

tera de Extremadura y que hoy nombra a la finca donde se sitúa un importante centro hípico.

El origen de este nombre ha dado lugar a muchas especulaciones. Quizás tan solo se refiriera a los dorados cabellos de la dueña de la posada, pero hay quien ha ido un poco más lejos con la investigación, llegando al siglo XVI y a las famosas Relaciones Topográficas de Felipe II. Estas provienen de un cuestionario que el Rey mandó entre 1574 y 1576 a todas las poblaciones de los reinos que gobernaba. Estos, al recibir una carta de tan alto mandatario con preguntas sobre su geografía, economía o cultura, intentaban responderlas lo mejor que podían.

De Rubio a Rubia

Normalmente se escogía para ello a los vecinos más ilustres y cultos del pueblo. Y es aquí, volviendo a Alcorcón, donde Antón Moreno (alcalde) y Pedro Godino (a quién se define como hombre leído y curioso), ambos vecinos ilustres del lugar, le contaban a Felipe II el único “caso notable” ocurrido en el pueblo: “...sólo por cuento gracioso se puede notar haber en el dicho lugar al presente un hombre de casi ha setenta años que está casado con una sola mujer, y han vivido y viven tan en paz, que nunca se ha sabido en entre ellos en todo el dicho tiempo haya habido cuestión, rencilla, ni enojo, ni mala palabra, y que al presente se tratan amigablemente como si fueran recién casados, que en cosa para estos tiempo bien de notar, llámase él Juan de la Rubia y ella María Corchuela”. Y aquí tendríamos, gracias a este matrimonio tan bien avenido, el posible origen del nombre de nuestra venta. Sin embargo parece más probable, tal y como defiende Francisco José Francos, gran conocedor de la historia de nuestra ciudad, que el origen del nombre fuera consecuencia de la feminización del apellido Rubio.

No sabemos cuál es el origen de esta venta, pero ya en 1874 tenemos constancia de su existencia y localización (con la denominación de Ventorro de la Rubia), a través del levantamiento topográfico realizado por el Instituto Geográfico, en el cruce entre la Carretera de Villaviciosa a Madrid y el Camino de Castilla.

Por esas fechas, a finales del siglo XIX, tuvo lugar un suceso que probablemente cambió la historia de nuestro país: el famoso duelo de las Ventas de Alcorcón. Si no conocéis su historia os recomendamos hacer una parada por www.alcorconenlamemoria.blogspot.com. No haremos *spoilers* pero sí os contaremos, según relata Benito Pérez Galdós en sus Episodios Nacionales, que algunos testigos del aciago suceso fueron después del “incidente” para calmar el ánimo a la cercana Venta de la Rubia, “...donde un adusto ventero y una Maritornes amable les sirvieron opulenta tortilla con jamón y unas magras car-



Arriba, levantamiento topográfico del municipio de Alcorcón de 1874. En la otra página, “Cacería de ciervos en la Venta de la Rubia”, de Manuel Alcázar, para La Ilustración Española y Americana (1906).

neriles con cartílagos y osamenta, vino peleón, y para postre, blandas y melosas torrijas”.

Sabemos también que desde 1857 el duque de Medina Sidonia tenía en propiedad, cerca de esta venta y con su mismo nombre, una finca donde mandó construir un *chalet* con el hermoso nombre de la Posesión de la Buena Dicha. Este lugar era cita obligada para aristócratas aficionados a la caza, y por él pasaron personas ilustres como los generales Serrano y Topete, el Presidente de Gobierno Práxedes Mateo Sagasta e incluso el rey breve Amadeo de Saboya. A la muerte del duque la propiedad pasó a manos del rey Alfonso XIII, quien demostraba sus dotes como jinete en múltiples cacerías que allí organizaba, junto a diversos caballeros de la nobleza española.

A mediados del siglo XX, la finca fue adquirida por la familia Blasco Oller, donde crearon la famosa Cuadra Rosales, cuyos caballos (Chacal, Teresa, Tucuman...) y jinetes como Claudio Carudel, ganaron durante años múltiples trofeos en hipódromos nacionales e internacionales. Aunque la Cuadra Rosales cerró sus puertas en 1996, todavía podemos ponernos en la piel de aquellos jinetes en el Club Hípico que actualmente desarrolla su actividad en la finca.

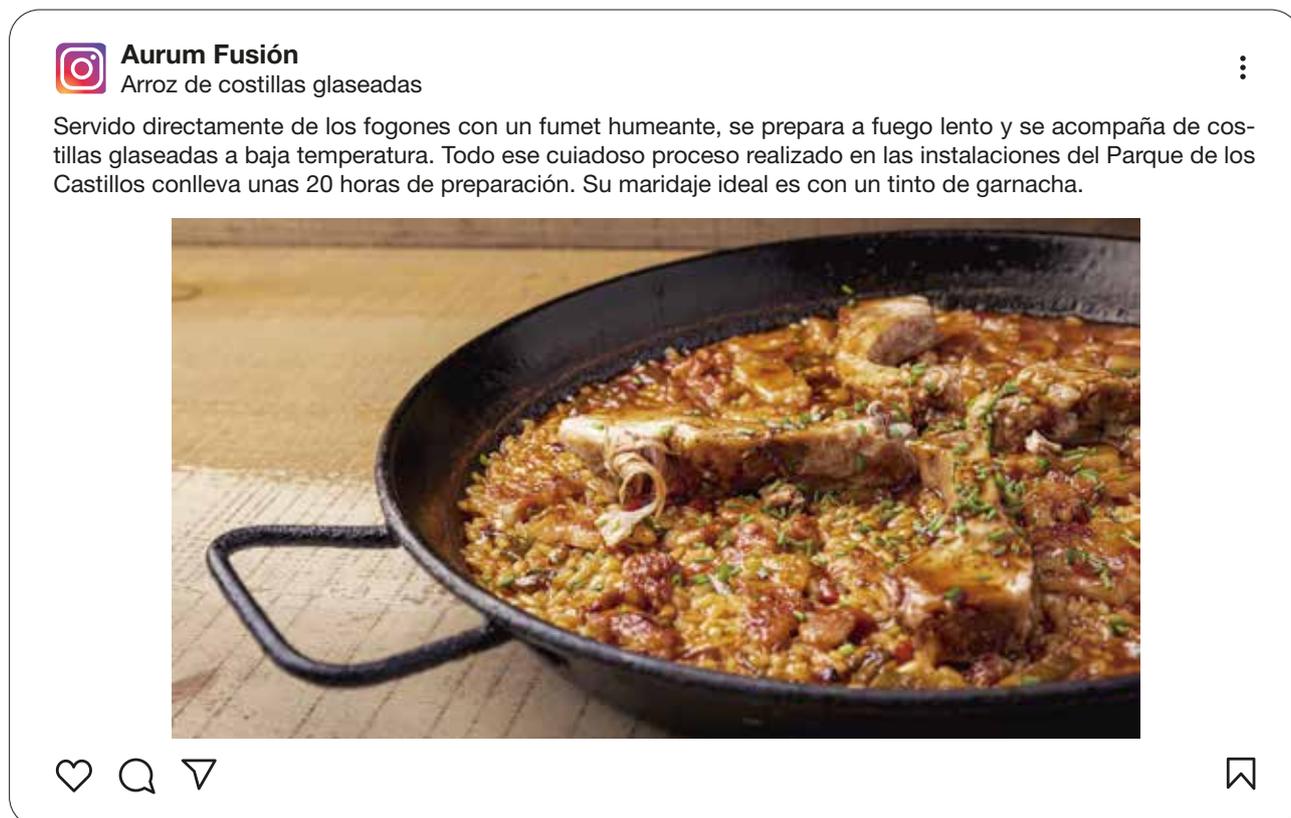
Terminaremos estas líneas haciéndonos eco de la relación entre este lugar y el querido naturalista y divulgador Félix Rodríguez de la Fuente, quien a principios de los años 60 realizó allí exhibiciones de cetrería ante las primeras autoridades de la época, planteándoles la necesidad de proteger a especies del peligro de la extinción.

Hoy en día la Venta de la Rubia y su entorno es uno de los pocos espacios naturales de nuestro municipio. Os recomendamos, en estos días otoñales, pasear por sus caminos mientras los imagináis recorridos por bandoleros, comerciantes y viajeros, buscando reposo y refrigerio en nuestra Venta. ●

Platos que entran por los ojos

JAVIER PALENCIA

Abrir Instagram media hora antes de comer puede ser una tortura para los jugos gástricos, pero también es una invitación a probar las recetas más fotogénicas de Alcorcón.





Carpe Diem

Lomo de bacalao confitado



Este lomo de bacalao del Cantábrico se confita y se acompaña de pimientos del piquillo caramelizados, salsa romescu y sal negra. Del remate se encarga una corteza de cerdo que le da a este plato marinero el matiz carnívoro. Un gran ejemplo de la “cocina creativa de mercado” que se sirve en Carpe Diem.



El Fermín

Coulant de rabo de toro



Una envoltura de calabacín y un fondo de patata que ayudan a contrastar el intenso sabor del rabo de toro en salsa. Un plato tan fotogénico que daría pena romperlo si no fuera porque el aroma que desprende es irresistible.

**Emplatados
tan fotogénicos
que da pena
romperlos,
como el Coulant
de rabo de toro**

Una buena foto depende de los ingredientes: el queso de Vidiago brilla en el cachopo





Bálamo
Pulpo al limón



En Bálamo se puede encontrar pulpo a la gallega, a la parrilla o al limón. El pulpo al limón es quizás la forma menos conocida de los tres, pero tiene un toque *“diferente y exquisito”*. En la Guía Michelin lo destacaron como uno de los platos más populares cuando concedieron un Solete al restaurante. Se sirve con una especie de vinagreta compuesta por limón recién exprimido y aceite de oliva virgen extra, lo que consigue que el plato sea *“delicioso, agradable y refrescante”*. En lo que va de año, Bálamo ha servido más de 18.200 raciones de pulpo.





REPOSTERÍA

Potencia repostera

RAFAEL DE ROJAS

Tras décadas de altísima calidad confitera, Alcorcón mantiene su brío repostero clásico mientras añade nuevas caras y sabores.



¿Los pasteleros son golosos o acaban aborreciendo el dulce? En el caso de Avelino Muñoz: rotundamente dulcero. Ya jubilado después de 55 años al frente de la pastelería Muñoz de Valderas (Plaza de la Constitución, 27) siguen yéndosele los ojos tras el género. *“Mis preferidos son todos los que lleven yema, como el tocino de cielo, y también el chocolate”*, dice.

15 de junio de 1967 es la fecha en la que se abrió la pastelería *“cuando en Alcorcón no había ni 3.000 habitantes”*, explica Avelino. *“Casi todo lo que se hace ahora estaba desde el principio, porque siguen siendo las mismas fórmulas. Yo heredé de mis padres la forma de ser, de actuar y de llevar el negocio y ahora la han heredado mis hijos: ser buenas personas y buenos profesionales”*, resume.

Los hijos de Avelino son Celia y David. Este último, lleva el obrador, uno de los pocos de Madrid que hace sus propios bombones. *“El chocolate que utilizamos es Valrhona, el más caro del mundo, y la gente viene aquí por esto, por los ingredientes de calidad”*, dice. Entre su oferta destaca que *“las tartas clásicas se mantienen, como la insignia, la San Marcos. Y, luego, jugamos con otros sabores que no son los de siempre, como los mousses de frutas en verano y el chocolate o los mousses de praline o de turrón ahora”*.

Mariví Luna de la pastelería El Carmen (Avenida las Retamas, 37) incide también en que *“cuesta mucho mantenerse en Madrid con la competencia de las grandes superficies, y lo que te define es la mejor*

*

Gloria Barreto (a la derecha) ofrece pasteles caribeños en Orinoco Cakes. Abajo, tarta de la pastelería Moyano. En la otra página, Neti Petru, de El Carmen, y sus bambas.





calidad. No es lo mismo un pan precocido que uno que se hace todos los días con masa madre, como el nuestro”. Y añade dos ingredientes más: “amor y cariño. Todo lo que se hace con cariño sale bien”. Aquí, la especialidad es ese pan de distintas variedades y unas magdalenas esponjosas y diferentes. “De vainilla, naranja, chocolate, limón con canela o zanahoria, cada día son distintas”, explica la dependiente Neti Petru, que lleva tras el mostrador 18 de los 22 años de El Carmen.

Muy distinto es el caso de Gloria Barreto, procedente de Isla Margarita (Venezuela), que abrió Orinoco Cakes (Mayor, 40) apoyada por su madre hace tres años y medio. Aquí combina sus dos formaciones: organización de eventos y repostería creativa. Su oferta rompe con la repostería tradicional alcorconera: “tenemos dos gamas, los de chocolate y vainilla, tipo americano; y los tipo ‘pie’, más ‘Isla Margarita’, de maracuyá, de limón o de maracuyá con mango”, describe.

“Ha sido muy duro ir con un producto nuevo, lo de las tartas personalizadas ha ido poco a poco, pero a día de hoy el nombre de Orinoco Cakes ya es un nombre”, cuenta Gloria, que des-

La pastelería más longeva de Alcorcón, Muñoz, abrió en 1967





David Muñoz (arriba),
Paula Beer (izquierda)
y, en la otra página, Vega
Muñoz y una de sus tartas .



taca el trabajo invertido: “para una tarta me tiro por lo menos 3 ó 4 días, con varias horas cada día”. Su siguiente proyecto es Orinoco Healthy Food (en la calle de Los cantos), centrado en los productos sin gluten y los platos preparados.

Suizos, trenzas y pastas de té

Muy cerquita de este local híbrido está otra de las reposterías más tradicionales de Alcorcón, Muñoz Alcorcón Centro (Paseo Castilla, 1), abierta en 1969. Su propietaria es Vega Muñoz, que ha continuado el negocio de sus padres y es prima de los dueños de la pastelería Muñoz de Valderas. Formada en Ingeniería Agrícola, decidió retomar el negocio familiar junto con su hermano.

“Aquí tenemos obrador propio y es todo artesano. Ahora hay otro tipo de dulces y elaboraciones más complejas, como la tarta de mousse, que tarda tres días. Pero, sobre todo, conservamos las pastas y los bollos de toda la vida, la bamba de nata y de crema, la trenza, los suizos, que en otras pastelerías ya no se hacen”, enumera.

Paula Beer, de Nude Cake (Plaza Príncipes de España, 1), pertenece a la nueva repostería alcorconera. Lleva 18 años en la ciudad, donde crece su hija: “Alcorcón va a ser siempre mi corazón, las chicas que trabajan conmigo son de aquí...”

“Nude cake no es sólo una pastelería, es un obrador artesanal. Ahora nos hemos enfocado mucho en el catering. Nuestra tarta de queso, se sirve en raciones individuales en el hotel Óscar Room Mate”, explica evidenciando la buena salud de la repostería alcorconera. Un sector de tanta tradición como futuro en el que conviven proyectos hosteleros como Mucha Miga y Moyano; clásicos como Pardilla y muchos, muchos más. ●

Para compartir

LOLA DÁVILA

“Ponlo al centro”. La frase habla de amistad y de recetas de siempre con un toque especial muy de Alorcón.

Patatas Alioli Bros

TAPEO BROS. PLAZA SIERRA DE GREDOS, 3.

¿Unas patatas cocidas, fritas y aliñadas con alioli de ajo negro? Todo es posible en Tapeo Bros, donde los hermanos Pablo y Daniel García Vázquez han apostado por una fórmula de precio único y gastro tapeo “Somos hijos del confinamiento no lo teníamos claro, pero estamos mejorando las previsiones”, explica Dani. Sin duda, gracias a la creatividad y la técnica de Pablo, que se formó con Arzak y Berasategui. Alta cocina de barrio.

El toque especial: La doble cocción y un alioli diferente a todos en el que sobresale el ajo negro.



Pulpo a la gallega

O’PULPIÑO. CALLE CARBALLINO, 27.

“Cocido a baja temperatura con ‘agua madre’, pasando el agua de una cocción a otra y con pulpo de calidad Japón, que es la máxima calidad, el de aguas frías, cultivado en Galicia”, explica Eladio Fernández Colmenero, ourensano propietario de O’Pulpiño. “Echamos a la cocción una receta secreta que es lo que saca la textura y el sabor diferente”, señala. Un secreto premiado en las dos ediciones del Certamen Alorcón Cultura Gastronómica.

El toque especial: El ‘agua madre’ y un ingrediente secreto que se echa al caldo de la cocción.





Huevos con jamón

URBIÓN. PLAZA CONSTITUCIÓN, 4.

Cuando la ración llega a la mesa, el plato está cubierto por unas tajadas de jamón que delatan su procedencia ibérica. *“El jamón es de Salamanca, 50% de cebo y 50% ibérico, y se corta en el momento. Lo demás es todo recién hecho y casero. A la gente le gusta la proporción que tiene, con mucho jamón. Lo piden chavales jóvenes para el picoteo y gente mayor para cenar”,* relata Pablo Verdugo, uno de los socios del restaurante Urbión.

El toque especial: Ingredientes de primera, como el jamón 50% ibérico con el veteado bien a la vista.



Alitas Kentucky

AL FONDO HAY SITIO. TRAVESÍA DE SORIA, 2.

“Es una alita partida a la mitad, especiada y empanada. Se queda un par de horas macerando en una mezcla de especias y aceite, se empana y a freír, es muy sencillo”, resume Marta Esteban, propietaria y cocinera de Al fondo hay sitio, un local que con un espacio a trofeos y recuerdos de la Agrupación Deportiva Alcorcón (y donde se pueden ver los partidos). Ofrece las alitas como tapa para darlas a conocer, pero se pueden pedir en ración.

El toque especial: La sabrosa mezcla de especias, la maceración y el grueso empanado.



ENTREVISTA A Raquel Rodríguez Tercero

PRESIDENTA DEL IMEPE Y CONCEJALA DE DESARROLLO ECONÓMICO, FORMACIÓN, EMPLEO, PROYECTOS EUROPEOS Y FEMINISMO

Raquel Rodríguez Tercero, la impulsora de la marca Alcorcón Cultura Gastronómica es también la presidenta del Imepe y concejala de Desarrollo Económico, Formación, Empleo, Proyectos Europeos y Feminismo y una persona que desprende entusiasmo por lo que hace. En la entrevista, charlamos sobre su trabajo al frente de estas áreas y sobre los retos futuros, mientras nos transmite todo su optimismo hablándonos de mil ideas.

Han transcurrido ya tres años largos desde el inicio de esta legislatura, ¿podrías hacer un resumen de los logros más importantes al frente del Imepe?

Ha sido una legislatura complicada. Hemos pasado situaciones que no hubiéramos imaginado: el Covid, Filomena..., principalmente la pandemia y sus consecuencias sobre la salud y la vida de tantas personas, pero también sobre la economía, especialmente de los grupos más vulnerables.

Durante el primer año de legislatura prácticamente tuvimos que dedicarnos a poner en marcha **mecanismos de ayuda mutua** entre las vecinas y vecinos de Alcorcón. En este sentido quiero agradecer la generosidad de todo el tejido productivo de la ciudad. La ayuda prestada por decenas de comerciantes y pequeños empresarios fue crucial.

Aunque un mecanismo como el de los 'ertes' impidió que toda nuestra economía se viniera abajo, hubo muchas personas que perdieron su empleo. En esta situación ciertamente difícil empezamos a trabajar, pero nunca renunciamos a nuestro proyecto. Por citar algunos de los logros más relevantes, realizamos un trabajo sistemático de **Prospección Empresarial** para conocer a fondo el tejido productivo de la ciudad. Como consecuencia de este trabajo, se **visitaron 1.196 empresas**.

A partir de dicho estudio se ha llevado a cabo un intenso programa de dinamización del comercio y de la industria, con actuaciones como sesiones de trabajo en materia de **Digitalización**; la creación del **Foro Horeca**, que ha generado la marca Alcorcón Cultura Gastronómica y el **Certamen de Gastronomía** del mismo nombre y la edición de una revista de periodicidad semestral con 23.000 ejemplares por número; una **Jornada sobre Energía Solar Fotovoltaica y Fondos Europeos**, realizada en colaboración con la Concejalía de Sostenibilidad,

Movilidad y Renovables; o la reciente celebración de un Encuentro de Emprendimiento con **más de 100 emprendedores y emprendedoras**.

Con el impulso al sector de la restauración se desarrolló la **Escuela de Hostelería** cuya ejecución está prevista para el año 2023. Con la colaboración de **Jesús Santos**, Presidente de **Esmasa** y Teniente de Alcalde hemos conseguido la cesión del local en el que vamos a instalar la Escuela.

También se ha dinamizado el comercio local con actividades como las **tres ediciones de la Feria de Primavera**, la **Feria de Regalos Navideños**, la **Pasarela del Comercio**, o las campañas del **Día del Padre** y del **Día de la Madre**, entre otras.

Todo ello contribuye a que Alcorcón sea un espacio atractivo para la implantación de nuevas empresas capaces de ofrecer empleo de calidad.

Toda esta actividad, ¿cómo ha afectado al empleo en Alcorcón?

En lo que va de legislatura, **se ha reducido la lista de desempleados en más de un 16%**, pasando de un total de 9.446 personas en mayo de 2019 a 7.923 personas en octubre de 2022. Este dato es especialmente relevante teniendo en cuenta que justo en ese periodo ha tenido lugar la pandemia Covid. En el peor momento de esta crisis, en marzo de 2021, alcanzamos la cifra de 11.267 personas desempleadas. Desde entonces **hemos reducido la cifra en 3.344 personas**, lo que significa casi un **30% de reducción**. Ha tenido mucho que ver el trabajo del Imepe.

Sólo a lo largo del ejercicio 2021, el servicio de intermediación del Imepe ha realizado **10.821 actuaciones para 5.559 candidatos** que se ajustaban al perfil solicitado. Cada año se ha atendido a un promedio de casi **900 personas** en el Servicio de Orientación Profesional y ha habido **1.500 usuarios anuales** del Club de Empleo.

Además, se han desarrollado los planes de **Formación Ocupacional** y **Formación en Garantía Juvenil**, se ha creado la **Escuela de Activación y Emprendimiento** y también se ha puesto en marcha el programa de formación online **Alcorcón Aprende**, con más de **3.800 usuarios activos**.

El Centro de Empresas se ha mantenido en un nivel de ocupación del **80%**, con una creciente movilidad de empresas. Todo ello ha servido para potenciar el Imepe como organismo público de gestión de empleo y de formación profesional, así como para la promoción de inversiones.

En el futuro, ¿cuáles son los proyectos más importantes que querrías poner en marcha?

Nuestro proyecto implica un cambio en el modelo productivo y esto requiere tiempo, pero también exige dar pasos concretos en todo lo relacionado

con la emergencia climática, con la desigualdad social y con la desigualdad de género.

Desde la concejalía de Desarrollo Económico, hemos presentado un proyecto por importe de casi **750.000,00 euros** al Ministerio de Industria, Comercio y Turismo dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. Se trata del proyecto **Alcorcón Paisaje Comercial**, que impulsa el modelo de **centro comercial abierto**. Este proyecto incentiva el consumo local con la **digitalización del ticket de compra**; el desarrollo de aplicaciones para la **tarjeta de fidelización** y la **gestión de publicaciones en redes sociales**; la instalación de **tótems interactivos digitales**; y las **obras para mejorar la accesibilidad** de la calle Porto Cristo en Parque de Lisboa, facilitando el acceso a clientes con movilidad reducida. Todo el proyecto creará la figura de **Centro Comercial Abierto** que **unificará y mejorará la imagen** de las áreas comerciales de Centro, Parque de Lisboa, Timanfaya-Libertad, Ondarreta y San José de Valderas.

También queremos que las empresas de los **polígonos industriales** desarrollen su potencial en creatividad, recursos y conocimiento con el proyecto **Hub de Innovación y Digitalización**.

En cuanto a la formación, vamos a continuar con nuestros programas de **Formación Ocupacional**, con la **Escuela de Formación Online Alcorcón Aprende**, con los programas de **Formación en Alternancia con la Actividad Laboral**, etcétera. Además, queremos desarrollar la **Escuela de Hostelería y Enoturismo de Alcorcón** y **Alcorcón Lab**, que va más allá de la Escuela de Activación y Emprendimiento como **generación de inteligencia colectiva**, con distintos talleres y la consolidación de la **Asesoría Laboral y de Acompañamiento en la Tramitación** y la sistematización de la **captación de ofertas de empleo**. Con carácter inmediato arrancará la **Incubadora de Emprendimiento**, que ya tiene espacio físico y plan de trabajo. Pondremos a disposición de las emprendedoras y de los emprendedores una serie de **recursos gratuitos** (local, mobiliario, wifi...) en las instalaciones del Centro de Empresas.

Por último, hablemos de cómo ves el futuro de este proyecto tan innovador que es Alcorcón Cultura Gastronómica.

Tenemos que volver a reunir al Foro Horeca para escuchar las propuestas del sector. Tras la experiencia del **Certamen de Gastronomía** y con el objetivo de situar a Alcorcón como una ciudad de referencia en calidad y variedad de oferta gastronómica, en 2023, se transformará en un **Festival de Cultura Gastronómica** con múltiples actividades, incluyendo actuaciones musicales, 'showcooking', conferencias, catas de vinos... ●



ESMASA

El cartón, en su lugar

Alcorcón dispondrá de 50 nuevas cestas para el depósito del cartón comercial, lo que implica la renovación de las antiguas y una importante ampliación de las instalaciones.



Las nuevas cestas tienen mayor capacidad que las antiguas

zero y se lo ponemos fácil a nuestro comercio local", ha declarado Jesús Santos, segundo teniente de alcalde y presidente de Esmasa.

Alcorcón dispondrá de 50 nuevas cestas para el depósito del cartón comercial, renovando las antiguas y ampliando las instalaciones en 17 ubicaciones más, repartidas por el municipio.

El objetivo es reciclar más y mejor el cartón generado en Alcorcón, liberando los contenedores azules para que los vecinos depositen el papel y el cartón de sus hogares y evitando acumulaciones en la vía pública.

"Estas nuevas cestas para el depósito del cartón comercial contribuyen a mejorar el reciclaje de esta fracción, a acercar este servicio a los comercios de barrio y a mejorar el embellecimiento y la limpieza del entorno donde se instalan estos puntos de depósito. Se trata de ganar la plaza pública a la vez que avanzamos hacia la meta del residuo zero y se lo ponemos fácil a nuestro comercio local", explica de nuevo Jesús Santos desde el Ayuntamiento de Alcorcón.

Las cestas renovadas tienen mayor capacidad que las antiguas y, a diferencia de las anteriores, cuentan con una parte superior parcialmente cerrada, impidiendo que los cartones acaben fuera, afeando el entorno y reduciendo la cantidad de este desecho que se recupera para su reciclaje.

Se volcarán en los camiones de Esmasa, ya que, al igual que los contenedores, cuentan con un gancho para elevarlas y abrirlas. De esta forma, se hace la recogida más rápida y se consigue vaciar la cesta por completo, eliminando asimismo el esfuerzo físico del peón.

La empresa pública destaca lo importante de la colaboración de los comercios para que Alcorcón se convierta en la Capital del Reciclaje y ya ha iniciado una nueva campaña informativa sobre cómo debe introducirse para asegurar un buen uso de las cestas, así como su posterior reciclaje. Además, los negocios participantes recibirán una pegatina que identificará su local como comercio comprometido con el reciclaje. ●

La empresa pública, Esmasa, sustituye las antiguas cestas de cartón comercial por otras con mayor capacidad y que permiten una recogida más eficiente: cuentan con un gancho para elevarlas y abrirlas, agilizando la recogida y consiguiendo el vaciado completo de la cesta.

"Estas nuevas cestas para el depósito del cartón comercial contribuyen a mejorar el reciclaje de esta fracción, acercar este servicio a los comercios de barrio y mejorar el embellecimiento y la limpieza del entorno donde se instalan estos puntos de depósito. Se trata de ganar la plaza pública a la vez que avanzamos hacia la meta del residuo

SOBREMESA

Platos

Los votos de los vecinos de Alcorcón decidieron qué elaboraciones pasarían a la final del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Un jurado especializado puntuó luego todas esas recetas para elegir a los tres primeros clasificados de cada categoría: Platos, Tapas y Postres. En esta sección, Sobremesa, y en la web alcorconculturagastronomica.es os proponemos un sabroso recorrido por todos los establecimientos participantes, empezando aquí con los ganadores y los finalistas.



El Fermín

Calle Sierra de la Estrella, 8. Su Coulant de rabo de toro (en la página 17) 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 y se atreve con cenas con monólogos. *“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, su Volcán de tomate.

La Taberna Catering

Calle Porto Lagos, 5. El primer premio del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica se lo llevó esta pequeña taberna con un Tataki de atún (en la página 12) en el que destacaba un exquisito macerado que potenciaba el sabor del pescado. Su oferta formada por raciones, ensaladas y tostas (entre las que no faltan las opciones sin gluten) tiene un apartado completo dedicado a los quesos, del Payoyo al Idiazabal. Sus clientes aprecian especialmente la tapa de la semana, diferente y creativa.



Mi Candela



Avenida Las Retamas, 76. Una Berenjena en temperatura con miel de caña (en la imagen) cortada en gruesas tajadas y con una superficie crujiente que contrastaba con la ternura del interior le valió a este restaurante el tercer premio en el II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Mi Candela 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 rosas, que son muy famosas, además de huevos y croquetas”*.

Tapas

El Salmantino

Plaza Príncipes De España, 2. Ganaron el primer premio de la categoría Tapa con su Milhoja salmantina (en la página 11). Su cocinera, Gema Garrido lo describe como “una milhoja de masa filo rellena de lomo adobado, jamón ibérico, cebolla caramelizada y una salsa de pimientos del piquillo”. Es una de las tapas que salen de la imaginación de Gema, que ofrece en El Salmantino un menú del día fundamentalmente conformado por platos caseros y un surtido de aperitivos cambiante en el que no falta la tortilla (especialidad de la cocinera), las patatas revolconas y la ensaladilla.



Al Oeste del Pisco

Avenida las Retamas, 80. Con un ambiente informal tematizado como en un western, Al Oeste del Pisco se hizo con el segundo premio del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con un jugoso Pulled Pork (en la imagen). 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.



O’Pulpiño



Calle Carballino, 27. Tercer premio con su Pincho moruno gallego con crema de ajo (en la imagen), en el que la carne se cambiaba por pulpo, esta pulpería con alma de furancho llegada directamente desde Galicia tuvo su gran baza desde el principio en su Rincón del Pulpeiro, “donde elaboramos artesanalmente y en directo, delante de nuestros clientes, el pulpo como se hace tradicionalmente en Galicia”, explican desde el restaurante. En O’Pulpiño, presumen de una desahogada terraza y de su tortilla de Betanzos con patata gallega y huevos de corral.

SOBREMESA

Postres

Cafetería del Centro de Empresas

Industrias, 73. Nina Santana sorprendió con el postre ganador del II Certamen: Las chicas del cable (en la página 11). Del mismo modo, en su Cafetería ensaya platos nuevos para sus menús del día, a veces, apelando a sus raíces canarias (prepara una exquisita Ropa vieja, usa quesos isleños y suele ofrecer papas con mojo) y, otras, investigando o con platos tradicionales. Sus desayunos incluyen tostas populares como la de aguacate. En la imagen, su Calamardo.



Orinoco Cakes

Calle Mayor, 40. Desde la venezolana Isla Margarita, Gloria Barreto trajo a Alcorcón los sabores de su tarta Delicia tropical, que quedó tercera en Postres en el II Certamen. Desde hace 3 años y medio combina la repostería con la organización de eventos en Orinoco Cakes, una tienda en la que la decoración para fiestas infantiles conviven con los pasteles y tartas. *“Mis pasteles antes que bonitos son ricos. Nos centramos en los ingredientes de primera calidad y usamos al mínimo de azúcar posible”*, explica.



Nude Cake

Plaza Príncipes de España, 1. La tarta de queso de la repostera Paula Beer, con la que quedó segunda en el II Certamen, no tiene nada que envidiar a la donostiarra de La Viña. Los clientes *“valoran muchísimo que sea artesanal, y a raíz del premio mucha gente vino a conocernos”*. Paula quería a toda costa trabajar en Alcorcón, su ciudad, y *“aquí va a estar siempre mi obrador base”*. Prepara todo en la trastienda de su local, desde los limones exprimidos a mano a la decoración de las tartas. Cuenta también con un apartado de salado y productos sin gluten.

Finalistas



Feng

Calle Islas Cíes, 3. Basándose en un producto fresco y un recetario de raíz, la china Qiao Lian Gao ha creado en Feng un espacio apacible y acogedor que refleja su personalidad. En su carta conviven diversas especialidades asiáticas entre las que brillan los sushis, el pato laqueado o recetas propias como la Tortilla de la abuela (en la imagen), finalista en el II Certamen y salida de una receta familiar.

Coffe Life



Calle Islas Cíes, 1. Este coqueto y acogedor rincón de Alcorcón no es sólo una cafetería y restaurante, es también un proyecto solidario en el que todos los beneficios de tu consumición van destinados a financiar a la asociación Amar Dragoste que atiende a las mujeres víctimas de trata y en situación de prostitución o reparte alimentos, entre otros programas. Tienen muchos cafés especiales y su hamburguesa Life (en la imagen) fue finalista en la categoría Platos del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica.

Kasiba



Calle Islas Cíes, 7. “El paraíso de la cocina fusión japo-filipina de autor”. Así definen los propietarios este restaurante cuyo chef, el filipino Sherwin Huab, creó la Langosta Kasiba (en la imagen), finalista en la categoría Platos del II Certamen. Entre sus reconocimientos destacan el Traveller`s Choice Tripadvisor 2020 y las apariciones en Guía Metròpoli 2021 y Restaurant Gurú 2019. Con una decoración inspirada en Asia, la exótica experiencia de comer aquí pasa por platos como el Hokayaki de Zamburiñas, el Maguro Tartar, la Roca de Gambas o el Korokke de Cangrejo.

El Yarey



Calle Tablas de Daimiel, 3. Con toques tropicales en su decoración, El Yarey se enorgullece particularmente de la parte de su carta destinada a la cocina fusión, un estilo al que pertenece su Yuca frita en tempura con lechón asado (en la imagen), con la que quedó finalista en la categoría Platos del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Pescados, mariscos, sandwiches, ensaladas y raciones completan una oferta en la que el acento cubano asoma en elaboraciones e ingredientes.

SOBREMESA

Finalistas



Amphora

Avenida de Leganés, 54. El hostelero Adrián Manea ha creado un gastrobar en el que el protagonista es el producto. La carne brilla en su carta junto a los arroces y los pescados. El atún rojo es precisamente una especialidad de la casa. Con el Tataki de atún rojo de almadraba al estilo Amphora el restaurante quedó finalista en la categoría Platos. Cuenta con una espectacular terraza de 500 metros.

La Federala



Calle Polvoranca, 108. Este restaurante mexicano cumple cuatro años en Alcorcón con platos tan inspirados como su Chile, mole y pozole. 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 la música en vivo y las fiestas temáticas. En el II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica quedaron finalistas con sus Tacos al pastor (en la imagen).

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 tapas como la finalista Zamburiña gratinada al ajo negro (en la imagen).



Muver Plaza

Calle Clavel, 1 esq. Plaza España. Con una larga barra repleta de pinchos apetitosos entre los que brilla una jugosa tortilla, Muver Plaza es un clásico frente al Ayuntamiento. 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 elaborados por su cocinera, entre los que no faltan tartas de queso, de manzana o de chocolate entre muchas otras. En el II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica resultaron finalistas en la categoría Platos con su Aspíic de tomate (en la imagen).



Finalistas



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 mima la materia prima, se sirven quesos asturianos poco frecuentes y se cocinan unas sobresalientes verdinas con pulpo.



Bacterio Brewing Co.

Avenida Las Retamas, 10. En Bacterio, cuatro hermanos de Alcorcón se han reunido en torno a la cerveza: hacen sus propias especialidades, de la Ipa o la Lager a las más marcianas, con continuas novedades y experimentos. Y las maridan con una gastronomía creativa e informal también en constante evolución: recetas mexicanas, hamburguesas y mucho más. Un ejemplo es el Bao de rabo de ternera con mole de cerveza negra (en la imagen) que se puede comer en un local de aire industrial y grandes ventanales.

Aurum Fusión

Av. 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, se especializan en arroces, con más de 15 referencias en su carta, aunque su amplia carta tiene espacio para carnes, pescados y platos de fusión como el tartar de tuétano con vieira (en la imagen) que quedó finalista en la categoría Tapas del II Certamen.



La Boca Agua

Calle Polvoranca, 66. Un establecimiento con comida para llevar cuya fórmula es la que mejor funciona desde siempre: deliciosa comida casera, un trato familiar que hace que desees volver y, por supuesto, platos que entran por los ojos, que por algo se llama La boca agua. Además de la carta, cuentan con menús diarios, como el cocido madrileño de los miércoles, que atrae todos los piropos. La *cocinero rockera* (conocida por sus apariciones radiofónicas) es la artífice de unas aclamadas costillas o de croquetas como las de la imagen, de ternera encebollada.



SOBREMESA

Finalistas



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. *“Podría hacerlo en dos, pero no quedaría igual”*, es la frase con la que resume Pablo su filosofía.

Mucha Miga

Avenida de las Retamas, 61. Un super equipo formado por Fabián Moreno, de Mi Candela, y Eduardo Castellanos, de La tahona de Peter, ha juntado lo mejor de los dos mundos, la hostelería y la repostería, para crear el concepto de Mucha Miga. La zona de barra y mesas y la de la pastelería conviven con una oferta de dulce y salado y la posibilidad de degustarlo sin prisa. En la imagen, Delicia de tres leches.



Tobby's Grill

Calle Mediterráneo, 5. 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 o la popular ensaladilla rusa. Su Torrija Tobby's (en la imagen) fue finalista en Postres.



Cervecería Cisneros

Calle Cisneros, 21. Miguel Fernández ha conseguido crear un ambiente acogedor y familiar en un bar con una breve barra y mucho espacio para ponerse cómodo, uno que se llena de habituales a distintas horas del día. La mejor es la de tapear, cuando vuelan las raciones de rabo, careta, migas, oreja, huevos rotos o croquetas de morcilla, todas ellas las más solicitadas a juicio del propietario. Fueron finalistas en la categoría Tapas del II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con el bocado Boquerones Zumaquero y olé.

Finalistas

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 programaciones figuran las actuaciones de bandas tributo a AC/DC, Queen 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 comparte espacio con los platos combinados y otras ofertas a disfrutar en su terraza. En la imagen, su Tarta Albertini.



El Galeón

Calle Milán, 2-4. “Nuestra cocina se basa en productos de primera calidad, frescos y nacionales”, dicen. Las recetas de mercado, el arroz con bogavante o la carne ecológica a la piedra de denominación Aliste son algunas de las especialidades de este restaurante de larga barra, cómoda terraza y ambientación náutica. En la imagen, Pavé de coco y fresas aliñadas.

A Bodeguiña



Calle Físicas, 32. Transporta a Alcorcón todo el sabor de Galicia con sus zamburiñas, su pulpo o su codillo a la gallega. Tampoco faltan los distintos cortes de vaca gallega, entre los que se puede elegir vaca madurada. Entre semana es el momento de su menú, con decenas de platos, mientras que los sábados propone un menú especial en el que están presentes las fabes con almeja o el cachopo de ternera. En la imagen, su Milhoja de crema y nata.

Mesón Los Arcos

Calle Munich, 4. Un lugar para sentirte como en casa, ya sea por la comida (casera, claro), los aperitivos abundantes, la amabilidad del personal (con Marilene siempre atenta) o la cómoda terraza de la que es difícil irse. Croquetas, torreznos, bocadillos de calamares y una célebre tortilla (incluso rellena) conviven en la oferta de Los Arcos con platos como Brócolis a la vinagreta o una carta variada de cervezas. En la imagen, su Pavé de frutas, finalista en Postres.



DIRECTORIO

Participantes en el II Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica

A BODEGUIÑA
C/ Físicas, 32
T.: 91 486 02 50

AL FONDO HAY SITIO
Pl. Ondarreta, 2
T.: 657 45 91 58

AL OESTE DEL PISCO
Av. las Retamas, 80-82
T.: 91 644 24 65

AMPHORA
Av. Leganés, 54
T.: 91 644 39 17

ARTESANOS DEL CAFÉ Y TÉ
Pl. las Fraguas, 6
T.: 91 689 12 66

ASADOR EL CASTILLO
Av. los Castillos, 122
T.: 91 612 02 92

AURUM FUSIÓN
Av. los Castillos, 91
T.: 91 074 43 48

BACTERIO BREWING CO
Avda. Las Retamas, 10
T.: 607 63 81 91

BAR BOCA BOCA
Pl. de Lugo, 1
T.: 629 13 22 32

BAR EL SHERIFF
C/ Jabonería, 46
T.: 91 113 25 00

BAR EL TASCÓN
C/ Madrid, 13
T.: 639 20 97 97

BAR EL YAREY
C/ Tablas de Daimiel, 3
T.: 91 146 02 87

BAR LA PALOMA
Av. Torres Bellas, 12
T.: 910709864

CAFETERÍA CENTRO DE EMPRESAS
C/ Químicas, 2
T.: 91 288 88 64

CAFETERÍA LOS ROBLES 5
C/ Los Robles, 5
T.: 91 643 97 80

CAFETERÍA MUVER PLAZA
C/ Clavel, 1, Esq. Pza. España
T.: 91 612 17 31

CAFETERÍA SOLIDARIA COFFEE LIFE
C/ Islas Cíes, 1
T.: 91 054 83 92

CERVECERÍA CISNEROS 21
C/ Cisneros, 21
T.: 692 83 47 25

CERVECERÍA LOS 4 POSTES
Av. De Las Retamas, 39
T.: 91 057 33 02

EL FERMÍN
C/ Sierra de la Estrella, 8
T.: 91 610 31 03

EL FLOR TABERNA GADITANA
Av. Retamas, 57, posterior
T.: 91 024 05 77

EL GALEÓN
C/Milán, 2-4
T.: 91 641 93 64

EL SECRETO DE LA ESCALERITA
C/ Puente de Eume, 1
T.: 611 24 73 22

HELADERÍA TOZZI RETAMAS
Av. las Retamas, 81-83
T.: 661 61 57 94

HORNO DE PAN EL CARMEN
Av. las Retamas, 37
T.: 91 644 43 81

INGAZU RESTAURANTE
P.º Castilla, 7
T.: 91 022 44 89

KASIBA
C/ Islas Cíes, 7
T.: 91 044 18 50

LA BOCA AGUA BY COCINERAROCKERA
C/ Polvoranca 66 posterior local 4
T.: 654 05 43 21

LA FLOR DE LA CORUÑA
Av. del Pinar, S/n
T.: 91 22 77 99

LA TABERNA CATERING
C/ Porto lagos, 5 posterior, local 6
T.: 654 10 74 84

LA TABERNA GASTROBAR
C/ de la Huerta, 1
T.: 638 49 03 87

LOS CARACOLES
C/ Mayor, 68
T.: 600 58 74 92

MASA MADRE VEGAN FOOD
C/ Amapolas 10, local 4
T.: 91 287 12 98

MESÓN EL SALMANTINO
Pl. Principes De España, 2 Post
T.: 91 642 98 92

MESÓN LOS ARCOS
C/ Munich, 4
T.: 607 40 19 06

MI CANDELA
Av. Retamas, 76
T.: 91 643 60 56

MI MORENA (TABERNA ANDALUZA)
Av. de las Flores, 81
T.: 650 49 73 92

MUCHA MIGA
Av. de las Retamas, 61
T.: 692 16 65 73

NUDE CAKE OBRADOR
Artesanal
Pl. Principes De España Nr 1, Local 9
T.: 688 25 01 17

OAM THONG
C/ Parque Bujaruelo, 15
T.: 91 307 55 55

ORINOCO CAKES
C/ Mayor 4, Local 2
T.: 636 49 38 13

PUCCIAS
C/ Vereda de los Barros 2A Bis, Local 1
T.: 91 169 85 66

RESTAURANTE CARPE DIEM
Avda. La Libertad esquina C/ Jacinto
T.: 91 156 46 98

RESTAURANTE DE JULIÁN
C/ Argentina, 3
T.: 91 621 07 94

RESTAURANTE EL GRANERO
C/ Tablas de Daimiel, 6, local 5
T.: 91 288 33 94

RESTAURANTE FENG
C/ Islas Cíes, 3
T.: 91 642 71 58

RESTAURANTE LA FEDERALA
C/ Polvoranca, 18
T.: 91 832 00 42

RESTAURANTE LA FORTUNA
Av. Las Retamas, 26
T.: 91 641 70 41

RESTAURANTE O'PULPIÑO
C/ Carballino, 27
T.: 91 611 02 51

RESTAURANTE SIEMPRE ASÍ
C. Navales, 19
T.: 91 279 81 29

SALA VIZZIO
C. Industrias, 32
T.: 696 40 06 70

SIDRERÍA EL TRASGU
C/ Venus, 1
T.: 692 79 35 46

SIDRERIA LA CASONA DE ASTURIAS
Av. Retamas, 29
T.: 91 922 25 08

TAPEO BROS
Plaza sierra de Gredos 3 post.
T.: 665 89 13 61

TOBBY'S GRILL
C/ Mediterráneo, 5
T.: 91 017 23 62



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

imepe
ALCORCÓN
INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO
Y PROMOCIÓN ECONÓMICA


AYUNTAMIENTO DE
ALCORCÓN

