

Una noche de homenaje y emoción (El adelantado de Segovia, 13-03-07)



El hijo y la viuda de Frutos Herranz, Tomás Urrialde y José Luis Aragüe 'Mazaca' y su esposa, tras el homenaje. / KAMARERO

La Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos cerró la Semana de la Cocina con un reconocimiento a tres profesionales del sector A.S.R. - Segovia

La décimo quinta edición de la Semana de Cocina Segoviana, que se ha desarrollado con distintas actividades desde el pasado 26 de febrero, se clausuró en la noche del domingo con una cena en el Hotel Puerta de Segovia, en la que se rindió un homenaje a tres profesionales del sector, el cocinero Tomás Urrialde, el sumiller José Luis Aragüe 'Mazaca', y el ya fallecido Frutos Herranz, propietario del Restaurante Frutos de Torremolinos (Málaga).

El presidente de la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS), Jesús Lebrero, en nombre de la organización, fue el encargado de entregar la placa de recuerdo a la viuda y uno de los hijos de Frutos Herranz, que desde 1955 y hasta su reciente fallecimiento, dio a conocer la gastronomía segoviana, especialmente los asados, en la Costa del Sol.

También recibió el homenaje de la AIHS el veterano cocinero segoviano Tomás Urrialde, que en noviembre pasado era nombrado hijo predilecto de Segovia y que recibió "contento y satisfecho" este reconocimiento a toda una vida ante los fogones, desde que contaba trece años.

El último reconocimiento de la noche fue para el sumiller José Luis Aragüe 'Mazaca', que recordó sus inicios en la hostelería, con un bar en el que ofrecía "cañas, pipas y buen ambiente", y su creciente interés por el mundo del vino, que le ha conducido a convertirse en un especialista en esta materia.

Durante dos semanas, entre el 26 de febrero y el 11 de marzo, una treintena de

restaurantes segovianos, tanto de la capital como de la provincia, han ofrecido a sus clientes menús especiales, con una cocina innovadora basada en materias primas de primera calidad, con precios que, por lo general, han oscilado entre los 35 y los 45 euros.

Además, de manera complementaria, se han celebrado diversas actividades, desde la séptima edición del Concurso de Jóvenes Cocineros 'Ciudad de Segovia' a los concursos de corte de jamón y tirada de cerveza, sin olvidar las conferencias especializadas y la celebración de un día dedicado específicamente a la provincia, que este año ha tenido como escenario la localidad de Navafría.

Apoyo unánime de las autoridades segovianas a una iniciativa cada año más consolidada

Las principales autoridades segovianas quisieron respaldar la Semana de Cocina Segoviana, una iniciativa de la AIHS que cada año cuenta con mayor respuesta por parte de segovianos y visitantes, con su presencia en la cena de clausura, en la que también estuvieron presentes numerosos profesionales del sector hostelero y de otros ámbitos de la sociedad segoviana.

Así, en unas breves palabras, el subdelegado del Gobierno en Segovia, Juan Luis Gordo, destacó la relevancia del sector hostelero en la economía segoviana, a la vez que felicitó a la organización por una actividad que ha alcanzado "una gran calidad". Por su parte el delegado territorial de la Junta, Luciano Municio, apuntó que las quince ediciones que ya se han desarrollado de la Semana de Cocina, "han sido una gran contribución para que todos conozcan la excelencia de nuestra gastronomía".

El alcalde de Segovia, Pedro Arahuetes, tuvo palabras de felicitación para los tres homenajeados de la noche, afirmando también que la Semana de Cocina "es un orgullo para una ciudad como Segovia", y recalcando el "gran éxito" de esta décimo quinta edición. Vicente Calle, regidor de La Lastrilla, localidad en la que se celebraba la cena, se refirió con cariño al sector hostelero, al que pertenece, así como a las primeras ediciones de la Semana.

El presidente de la Diputación, Javier Santamaría, aludió a la "altísima calidad y excelente servicio" de la hostelería segoviana", que se pone de manifiesto en estas jornadas; mientras el presidente de la AIHS, Javier Lebrero, realizó un balance positivo de este año y anunció que la junta directiva comienza a trabajar en una nueva edición.