

Semana de Gastronomía Portuguesa

## ACÉRCATE A PORTUGAL SIN SALIR DE MADRID CON TIVOLI HOTELS & RESORTS

- Entre el 21 y el 25 de noviembre la cadena hotelera presentará los platos más innovadores de la cocina lusa en el Hotel Wellington dentro del programa de la IX Mostra Portuguesa.
- El público podrá disfrutar de las especialidades de su chef ejecutivo, Luis Baena, considerado el principal renovador de la gastronomía de nuestro país vecino.
- Los sabores comunes entre España y Portugal centrarán las actividades culinarias de esta novena edición.
- El programa gastronómico se complementa con una demostración culinaria el próximo 22 de noviembre.

Tivoli Hotels & Resorts y su Chef Ejecutivo, Luis Baena, presentarán entre el 21 y el 25 de noviembre la **Semana de Gastronomía Portuguesa** en el hotel Wellington en Madrid. Esta iniciativa forma parte de la **IX Mostra Portuguesa**, un encuentro cultural organizado por la Embajada de Portugal en España, el Instituto Camões y el Ministerio de Cultura de España con el apoyo del Área del Gobierno de las Artes del Ayuntamiento de Madrid con el objetivo común de tender puentes entre ambos países a través de la cultura y el arte. Con esta participación, la cadena lusa refuerza, un año más, su compromiso con la cultura y la gastronomía de vanguardia.

El público español podrá conocer las especialidades del chef Luis Baena, considerado un referente en la renovación de la gastronomía portuguesa. Sus más de 30 años de experiencia acogen referencias muy diversas fruto de su larga trayectoria no sólo en Portugal, sino también en otros países como Francia, Estados Unidos, China, Brasil, México o Nigeria, entre otros.

Este año, la Semana de Gastronomía Portuguesa se centrará en los sabores a uno y otro lado de la frontera entre España y Portugal con el fin de descubrir sus múltiples puntos en común. “Las recetas que presentaremos en esta edición serán un desafío para todos los que quieran convivir con los vinos del Douro y el Duero, burras y carrilleras, migas de trigueros o de espárragos bravos”, asegura Baena.



## Degustación con acento portugués

La primera gran cita de esta semana culinaria tendrá lugar el próximo 22 de noviembre con la **jornada gastronómica "Más allá de la Frontera"**<sup>1</sup>, desde las 19:00 hasta las 21:00 horas. Quienes se acerquen al **Hotel Wellington** podrán no sólo conocer de cerca al maestro de cocina portugués, sino también saborear de primera mano sus especialidades, además de una gran variedad de productos tradicionales portugueses, como aceites, quesos, embutidos de caza, los vinos más emblemáticos de nuestro país vecino y exquisitos dulces.

### Información y reservas:

- AFORO LIMITADO. IMPRESCINDIBLE ACREDITACIÓN.
- Teléfono de reservas: 91 577 45 54 (Asesores de Relaciones Públicas y Comunicación).
- Dirección: Hotel Wellington (C/ Velázquez, 8. 28001 Madrid).

## Un menú con sabores de frontera

Durante toda la semana, el restaurante **Goizeko Wellington** y **La Terraza del Wellington** servirán un exclusivo menú a la carta diseñado por **Luis Baena** a base de distintos pescados, mariscos y otros productos tan familiares para nosotros como los jamones y embutidos de cerdo ibérico, los quesos de cabra o los tradicionales dulces de convento.

Los comensales podrán descubrir que los puntos en común entre un Abade de Priscos y un tocino de cielo son inmensos, así como que las migas no son un plato exclusivo de nuestras regiones de montaña. También podrán apreciar cómo el queso de la sierra portugués admira a su vecina Torta del Casar, o cómo el arroz bomba coexiste con el arroz carolino tomando parte en el recetario de ambos países.

### Información y reservas:

- *Restaurante Goizeko Wellington:*
  - Dirección: C/ Villanueva, 34. 28001 Madrid.
  - Reservas: Teléf.: 91 577 01 38 / 91 576 00 11.
  - Horario: de lunes a viernes, de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 24:00 horas.
- *La Terraza del Wellington:*
  - Dirección: C/ Velázquez, 8. 28001 Madrid.
  - Reservas: Teléf.: 91 575 44 00
  - Horario: de lunes a viernes, de lunes a viernes, de 13:30 a 16:00, y de 20:30 a 23:00 horas.

## Luis Baena

Luis Baena, que desde el año 2007 trabaja como chef ejecutivo de Tivoli Hotels & Resorts, ha incorporado un concepto renovador en la gastronomía portuguesa, donde cada plato cuenta con un componente marcado por la técnica y los elementos de la cocina regional pero con una versión modernizada. Con una firma muy personal y distinta, su cocina acoge referencias diversas, fruto de sus experiencias culinarias en distintos lugares del mundo.

Ha acumulado experiencia a lo largo de sus más de 30 años de carrera. Comenzó sus estudios de hostelería en Bruselas en donde, posteriormente, trabajó como chef ejecutivo en diferentes hoteles de cinco estrellas: Hilton, el Westin, Marriott y Meridien, entre otros. En este último hotel trabajó con Paul Bocuse, uno de los renovadores del arte gastronómico del siglo XX y creador del concurso culinario Bocuse d'Or.



<sup>1</sup> **AFORO LIMITADO: Imprescindible acreditación. Teléfono de reservas: 91 577 45 54.**

Nota de prensa  
03.11.11

Su trayectoria internacional le ha permitido trabajar y viajar por toda América, Europa y Asia.

A lo largo de su carrera ha sido distinguido con varios premios, entre los que destaca el del Academia Portuguesa de Gastronomía para las Artes de Cocina.

Por ser el chef portugués con mayor experiencia internacional es invitado habitualmente para figurar como jurado en concursos internacionales en compañía de las figuras más importantes de la gastronomía mundial, como Joel Robuchon, Pedro Subijana o Quique Dacosta.

En España, además de tener parte de sus raíces familiares en Córdoba, acude con frecuencia como invitado a los más destacados eventos gastronómicos, como Madrid Fusión, y también participa en numerosos encuentros que se celebran en Pamplona, San Sebastián o Barcelona, en donde coincide habitualmente con expertos españoles.

En 2009 abrió su restaurante *Manifesto* con una excelente aceptación del público y éxito y cuyo proyecto, próximamente, se expandirá más allá de las fronteras de Portugal con una apertura nueva en Europa.

En los últimos años, Baena también se ha dedicado a las áreas de consultoría, gestión, educación y restauración como actividades complementarias. Además participa asiduamente en numerosos seminarios y conferencias.

La Presidencia de la República portuguesa y el Protocolo de Estado luso recurren a sus servicios para cenas de gala y recepciones con personalidades destacadas de diferentes áreas.

También figura como invitado de honor en las Embajadas portuguesas alrededor de todo el mundo por su renovadora aportación a la gastronomía portuguesa en donde cada plato cuenta con un elemento marcado por la técnica y los mejores ingredientes de la cocina tradicional en una versión moderna y renovada; un Portugal renovado con una mirada hacia el Atlántico.

Habitualmente toma parte en numerosos programas de televisión y radio tanto nacionales como extranjeros. Entre sus nuevos proyectos figura, además, un canal 24 horas en internet con contenidos de pago y gratuitos relacionados con la gastronomía.

Recientemente ha creado una línea gourmet de productos, *PDF (Penhas Douradas Food)*, con una fuerte apuesta por la sostenibilidad, con la creación de empleo en el interior del país, a la venta en mercados tan distintos como España y Japón. Además, es autor y co-autor de 8 libros de cocina.

#### **Sobre la Mostra Portuguesa**

La Mostra Portuguesa es un encuentro cultural que organiza la embajada de Portugal en España desde el año 2003. Su objetivo es potenciar el acercamiento entre ambos países a través de la cultura y el arte. Durante este periodo de tiempo, artistas portugueses de primera línea se dan cita en nuestro país. La programación de la Mostra incluye diversas disciplinas como la gastronomía, la música, el cine, la literatura y el arte.

#### **Sobre Tivoli Hotels & Resorts**

Tivoli Hotels & Resorts cuenta actualmente con 12 hoteles en Portugal y 2 en Brasil. Con 77 años de experiencia en el mundo de la hostelería, la marca Tivoli Hotels & Resorts responde a las exigencias actuales del mercado y de sus clientes ofreciéndoles experiencias únicas, además de un servicio innovador y de calidad. En Portugal está presente en los principales destinos turísticos con hoteles de referencia en Lisboa, Sintra, Coimbra y Algarve. En Lisboa destaca el clásico Tivoli Lisboa, situado en la avenida de la ciudad más emblemática; en la romántica villa de Sintra el Tivoli Palácio de Seteais combina lujo e historia; en Algarve, abrazado por la marina y por la playa, se encuentra el Tivoli Marina Vilamoura y, junto al campo de golf Oceânico Victoria, destaca con imponente y glamour el Tivoli Victoria. En Brasil, el Tivoli São Paulo – Mofarrej es un referente del lujo y la exclusividad, y el Tivoli Ecoresort Praia do Forte se afirma como un lugar idílico para los amantes del ecoturismo. Tivoli Hotels & Resorts forma parte de Global Hotel Alliance, una red mundial de 14 marcas hoteleras independientes que ofrecen a sus clientes la tarjeta [GHA Discovery](#). Esta tarjeta da acceso a fantásticas experiencias locales, además de exclusivos privilegios y servicios personalizados en cerca de 300 hoteles.

#### Más información:

#### **Asesores de Relaciones Públicas y Comunicación**

Laura Velázquez/ [lvelazquez@comunicacionrrpp.es](mailto:lvelazquez@comunicacionrrpp.es)

Julio Tinaquero/ [jtinaquero@comunicacionrrpp.es](mailto:jtinaquero@comunicacionrrpp.es)

Tel. 91 577 45 54

[www.tivolihotels.com](http://www.tivolihotels.com)