Clara María González de Amezúa
galardonada con el Premio
Nacional de Gastronomía 2015
"Toda una Vida"

ALAMBIQUE

Madrid, 31 de mayo de 2016.

Nos complace comunicar que la fundadora de Alambique, **Clara María González de Amezúa,** ha sido galardonada con el **Premio Nacional de Gastronomía 2015 "Toda Una Vida",** otorgado por la Real Academia de la Gastronomía. La entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía se celebrará el próximo 6 de junio de 2016 y estará presidida por D. Íñigo Méndez de Vigo, Ministro de Educación, Cultura y Deporte.

Clara María González de Amezúa es historiadora culinaria, profesora, escritora y miembro de la Academia española de Gastronomía. Ya en su infancia mostró interés y destreza en la cocina y posteriormente se formó en varias escuelas incluidas Le Cordon Bleu París y L´École de Cuisine La Varenne.

Embajadora del aceite español de gran calidad y sus virtudes, trabajó en el Consejo Oleicola Internacional promocionando el aceite de oliva extra virgen en E.E.U.U., Australia y Asia. Ha ganado varios premios como el Silver Spoon (2006), Premio Nacional de Gastronomía (1983), el premio AMAVI (2008) en el campo del vino y la gastronomía, y el Diploma de Honor por la Divulgación y Promoción de la dieta Mediterránea (2008), entre otros.

Durante una visita a San Francisco, Clara María González de Amezúa, se inspiró en la primera tienda de Williams Sonoma y en un curso de cocina al que asistió durante su estancia en Estados Unidos. Con la inspiración de sus amigas Julia Child y Elizabeth Davis, a su vuelta a España, Clara María comenzó con el proyecto de abrir un negocio similar junto con tres socias. El fruto de esta idea fue Alambique, una tienda de menaje y utensilios de cocina, con un espacio dedicado a impartir clases que abrió sus puertas en 1978 en Madrid (hace casi cuarenta años).

Con Alambique fue pionera en el mundo empresarial y en la promoción de la formación de los profesionales de la cocina en España. Recorrió la Costa Azul francesa reclutando a los mejores chefs con estrella Michelin para que impartiesen cursos en Alambique. Fue así que las estrellas de la alta cocina francesa – entonces las estrellas de la alta cocina mundial – llegaron a Madrid para dar clase a los cocineros españoles y a encender la mecha de la sucesiva revolución gastronómica.

Nombres propios de la cocina patria e internacional han pasado por Alambique tales como: Benjamín Urdiaín, Clemencio Fuentes, Alain Gigant, Luis Irizar, Laurent Tarridec, Jacques Lanusse, Abraham García, Pedro Larumbe, Paco Roncero, Ángel León, Isabel Maestre, Juanjo Lopez-Bedmar, Samantha Vallejo-Nájera, Pepe Rodríguez Rey y tantos más.

El objetivo de Alambique es crear un espacio que sea un punto de encuentro y referencia para las personas enamoradas de la cocina y de la gastronomía. Para ello se proveen de una gran variedad de utensilios de cocina que va desde las últimas novedades hasta los artículos que ya se pueden considerar como clásicos e imprescindibles en una cocina actual o contemporánea.

La escuela de cocina es un referente en el sector y abre un amplio horizonte con sus actividades sobre esta forma de cultura que es en definitiva la cocina. Sus talleres y demostraciones ofrecen la profesionalidad y especialización temática de cada uno de sus profesores, que tienen el propósito de enseñar a guisar con los cinco sentidos.

Premios Clara María González Amezúa:
- Premio Silver Spoon (2006)
- Premio AMAVI (2008) ene l campo del vino y la gastronomía
- Diploma de Honor por la Divulgación y Promoción de la dieta Mediterránea (2008)
- Premio Nacional de Gastronomía (1983)
- Premio Especial de Gastronomía por la Academia de Gastronomía (1989)
- Premio a la mejor labor docente en hostelería por la Escuela Alambique (1986)
- 1er Premio en el concurso gastronómico de la Consejería de Industria y comercio de Castilla La Mancha (1984)

ALAMBIQUE
Plaza de la Encarnación, 2, 28013 – Madrid
Tel. 91 5597858 y 915474220
www.alambique.com