



el club Allard
M A D R I D

PROYECTO ECKART
2017-2018

EL ORIGEN

El proyecto **ECKART** de **El Club Allard** nace del reconocido premio **“Innovación Eckart 2017”** que recibieron en septiembre **Luisa Orlando**, directora general de El Club Allard y la Chef **María Marte**.



EL PROYECTO

1

El proyecto engloba el apoyo a la Escuela Técnica Hostelería Serranía (República Dominicana) que opera actualmente a través de donativos para sostener sus programas de becas llegando a beneficiar más de 3.868 jóvenes en diferentes áreas de la hotelería. La formación de estas cocineras las convertirá en la cabeza de un esperanzador futuro gastronómico del país.



EL PROYECTO

2

Este proyecto incluye también la defensa y difusión del cultivo de plantas autóctonas que están en vías de extinción en la República Dominicana fomentando su consumo mediante la cocina para evitar así la extinción. El objetivo es que la alta gastronomía esté cada vez más comprometida y sus Chefs sean embajadores de proyectos que protejan nuestra naturaleza”.



LOS ACTORES

Tres personas claves lideran este proyecto:

Luisa Orlando (Directora General de Grupo Allard)

José Carlos Fuentes (Chef Ejecutivo del Restaurante El Club Allard**)

María Marte (Chef colaboradora del Grupo Allard)



LAS PROTAGONISTAS

Tres jóvenes chicas son las protagonistas de este proyecto, en el mes de agosto de 2018 finalizan sus estudios en la Escuela Serranía. El próximo mes de junio comenzarán a realizar sus practicas de final de curso en El Club Allard y en el mes de octubre se incorporarán como trabajadoras durante seis meses, tiempo en el descubrirán el mundo de la alta restauración junto al Chef José Carlos Fuentes y todo su equipo. Dos de ellas trabajarán en cocina y la tercera como hostes.



FASE 1 SERRANÍA

La primera fase del proyecto ya se ha cumplido, Luisa Orlando y María Marte han viajado a la República Dominicana para poner en marcha todo el proyecto, allí pudieron conocer en la Escuela Serranía a las chicas seleccionadas, su capacitación profesional y sus actitudes, en suma ver si estaban capacitadas para alcanzar el objetivo de este proyecto, que ellas sean en el futuro parte de la alta restauración en su país siendo conductoras del proyecto de conservación también allí.













FASE 1 BOCACHICA

El proyecto se ve ampliado en Bocachica con la firma de un acuerdo con la **ONG AEGA** que trabaja con niños que viven que viven en la calle víctimas del turismo sexual. El proyecto otorga una beca de estudios para que dos chicas se formen en la Escuela Serranía, una de ellas ya fue elegida las restantes pasarán un examen de acceso el día 30 de abril. Este proyecto supone para ellas una ayuda vital y una oportunidad única para su futuro.



Indotel CENTRO DIGITAL
DE SERVICIOS MÚLTIPLES
Regulando • Conociendo • Incluyendo CENTRO DE ASISTENCIA AL USUARIO





...ntes
explotadas
as no se las
alguien las
ando.

ERCIAL ES UN DELITO.
LOI (Ley 136-03)

...a la salud y bienestar del consumidor
136-01

...o de la Secretaría de Estado de
...n...
...n...
...n...
...n...

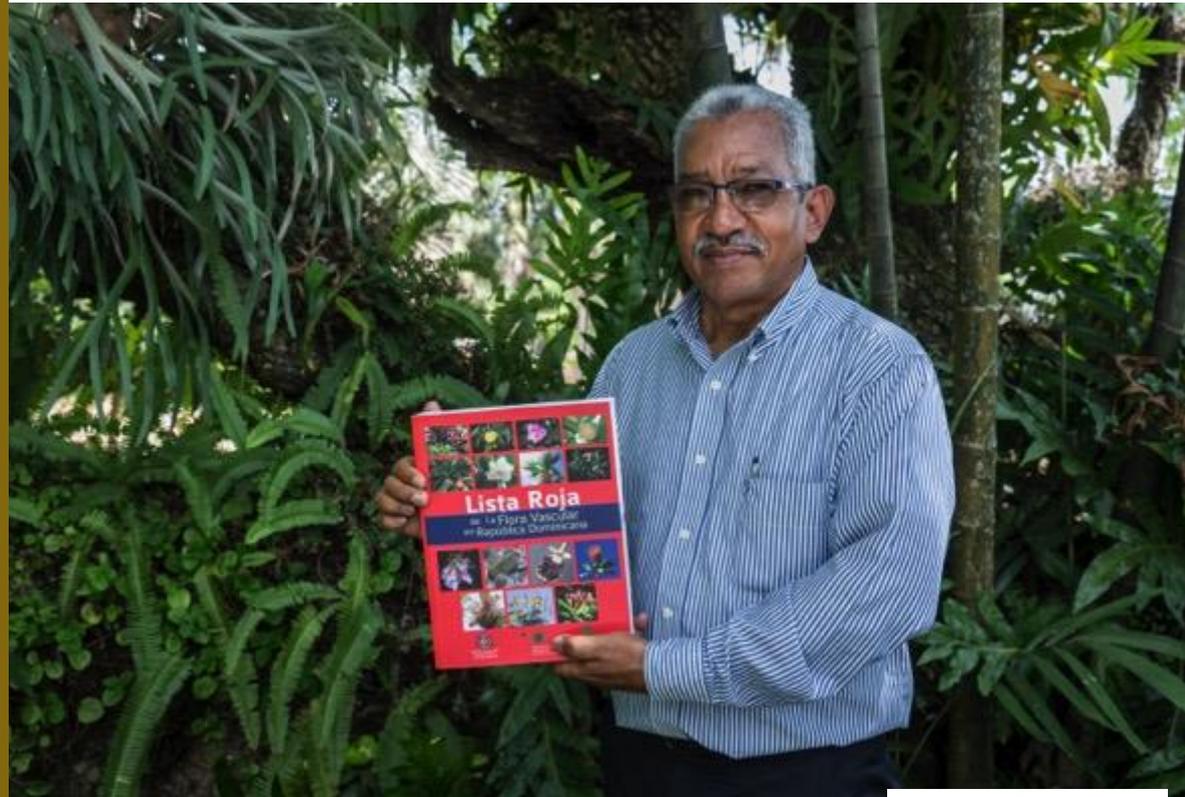




FASE 1

INVESTIGACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

En paralelo y con la colaboración del Jardín Botánico más importante del país hemos comenzado un proyecto de investigación que tiene como finalidad la preservación de unas plantas comestibles autóctonas en vías de extinción, es el caso de la Oza (Pimenta Racemosa) y de la Canelilla. El objetivo es sacarlas de la lista roja que las amenaza y convertirlas en productos de consumo por parte de chefs y consumidores.









Ozua

Pimenta racemosa (Mill.) J.W. Moore var. *ozua* (Urb. & Ekman)

Landrum

Estado de conservación: EN A2acd+3cd+4acd; B2ab(i,ii,iii,iv,v)

Estatus biogeográfico: Endémica

Tipo biológico: Árbol





FASE 2

SALTO A LA ALTA RESTAURACIÓN

A su llegada a España las futuras cocineras descubrirán la alta restauración y el servicio en un restaurante de dos estrellas Michelin y templo gastronómico de la ciudad de Madrid como es **El Club Allard**. El Chef **José Carlos Fuentes** y su equipo serán los responsables de llevarlas a un estado superior de formación gastronómica. Conocimientos que les permitirán alcanzar en su país un puesto de trabajo de primer nivel y convertirse en abanderada de la nueva cocina de alta restauración en la RD, creando así una nueva generación de cocineros.















el club Allard

M A D R I D