

Santa Cruz de Tenerife, 30 de enero de 2020

Ashotel pone en marcha ‘Sweet Mondays’, clases magistrales bimestrales para visibilizar y consolidar la figura del pastelero

La patronal hotelera planifica esta propuesta formativa para todo este año 2020, que comienza el próximo 17 de febrero en el hotel Mencey con el estrella Michelin Jonathan Padrón

La Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, **Ashotel**, ha puesto en marcha el proyecto formativo **Sweet Mondays**, clases magistrales gastronómicas que persiguen visibilizar la figura del pastelero/a. Dirigidas a cocineros noveles y profesionales experimentados que quieran conocer nuevas técnicas y ampliar conocimientos, los asistentes aprenderán en estas jornadas formativas técnicas y procesos sobre cómo evolucionar una receta hasta que pasa a formar parte de un menú degustación, viendo cada uno de los pasos, desde la elaboración hasta el emplatado.

Para el estreno de estos Sweet Mondays, Ashotel contará con **Jonathan Padrón**, pastelero tinerfeño del restaurante [El Rincón de Juan Carlos](#), Los Gigantes (Santiago del Teide), que posee una estrella Michelin y que impartirá una clase magistral el próximo **17 de febrero** en Iberostar Heritage Grand Mencey, en la capital tinerfeña.

Para la directora de Formación y Empleo de Ashotel, **Marisol Bardón**, esta iniciativa tan especializada nace con la intención de visibilizar una de las figuras profesionales gastronómicas que están en auge. “Llevamos trabajando más de 20 años en el desarrollo de acciones formativas como objetivos de mejora dentro de nuestro sector”, apunta Bardón, quien añade que “haciendo una valoración de nuestra trayectoria y mirando un poco hacia atrás nos dimos cuenta de que quizás el mundo de la pastelería se había quedado un poco cojo”.

Precisamente, para acercar los *Sweet Mondays* a los profesionales gastronómicos se ha elegido el lunes como día para celebrar estas clases magistrales, que están previstas inicialmente cada dos meses. “Los lunes son normalmente los días de descanso de muchos de nuestros restauradores, lo que entendemos que facilitará la asistencia de los pasteleros”, recuerda Bardón.

Además de Padrón, Ashotel ya tiene confirmada la participación en próximos seminarios de **Alexis García**, de [100% Pan y Pastelería](#); **Laura Suárez**, del restaurante [Haydée by hermanos Suárez](#); y **Pedro Rodríguez Dios**, de [Pedro Rodríguez Postres](#).

El objetivo de este primer seminario es mostrar las técnicas y elaboraciones de los postres y *petit fours* que forman parte o han formado parte de la carta del restaurante **El Rincón de Juan Carlos** (1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol), creaciones del chef Jonathan Padrón, con una cocina personal y lógica. Este realiza un estilo de pastelería fresco, ligero y divertido, siempre con los mejores productos que encuentra en el mercado, y es el responsable de la carta de postres *petit fours* y panes del restaurante.

Trayectoria de los hermanos Padrón

El Rincón de Juan Carlos está comandado por los hermanos Padrón, un restaurante que se define por un estilo de cocina donde el sabor y el equilibrio son pilares indiscutibles de sus elaboraciones, combinando el producto local con los más selectos productos internacionales.

Durante más de 15 años, Jonathan, su hermano Juan Carlos y su madre, Ina León, defienden una apuesta culinaria única y particular donde lo que prima es el sabor. En 2011 fueron reconocidos con su primer Sol de la Guía Repsol, un galardón que repitieron en 2017. Un año antes, en 2016, entraron con una estrella en la prestigiosa Guía Michelin.

En 2017, bajo su marca de asesoramiento Hermanos Padrón, abrió el *Espacio Gastronómico Maresía by Hermanos Padrón*, en el hotel 5* GL Corales Royal Hideaway, en la Caleta de Adeje (Tenerife). Más recientemente, en 2019, abrió también el restaurante *Poemas by Hermanos Padrón*, ubicado en el hotel 5* GL Santa Catalina Royal Hideaway, en Las Palmas de Gran Canaria.