



Soy original de Murcia, de la generación del '72 y de familia de restauradores crezco al calor de los fogones de la cocina de mis padres propietarios del Restaurante Hispano (Casa fundada en 1929).

A principios de los 90 curso estudios en el West Henderson School en Carolina del Norte (EE.UU). Culmino mis estudios con la Licenciatura en Ciencias Económicas.

Conjuntamente a tres de mis hermanos decido continuar con el negocio familiar, el Restaurante Hispano, convirtiendome en propietario de la sociedad Hispano. En 2003 creamos la sociedad "Hispano Catering y Eventos"; En 2015 la sociedad "Ronqueo del Atún", de esta ultima soy socio fundador.

En el Grupo Hispano realizo la labor de gestor en la oferta gastronómica y compras.

Entre mis méritos están en los años 2000 y 2001 finalista Nacional Premio nariz de Oro; Sumiller seleccionado para el I, II y III Salón Internacional del Vino representando a la Región de Murcia en IFEMA. Profesor del curso a la iniciación a la cata y segundo nivel en la Facultad de Veterinaria Departamento de Enología; Presidente de la asociación de Sumilleres de la Región de Murcia durante los años 2003 y 2007; En 2009 Premio Nacional de Gastronomía a " Sagas de la Hostelería " de San Sebastián. Tercera generación en la actualidad en actividad y en puestos de gestión. Actualmente Miembro de la Junta Directiva de HOSTEMUR RESTAURANTES de la Región de Murcia y Profesor asociado del grado en Gastronomía de la UCAM en "Organización y Gestión en empresas de restauración"

Mis trabajos más destacados son:

La primera piedra del Aeropuerto Internacional de Murcia (400 invitados), realizado por Hispano Catering y Eventos en Corvera (Murcia).

La inauguración del Teatro Romano en Cartagena (250 invitados); ATÚN para 250 invitados en la sala VIP del Vicente Calderón (Madrid) en el concierto de Madonna realizado por Hispano catering y eventos.

ATÚN para 300 invitados en la sala VIP del Vicente Calderón (Madrid) en el concierto de Shakira, realizado por hispano catering y eventos.

ATÚN para 300 invitados en la sala Alcalá de la plaza de las Ventas (Madrid) en el concierto inaugural de la gira mundial de Cold Play realizado por Hispano catering y eventos.

Semana Gastronómica de las setas pirenaicas ( abril 2.014 Chef invitada Eva Hausmann, asesora de Lidl España.

Semana gastronómica de la pasta y la cocina siciliana ( febrero 2015 Chef invitado Gaspare, restuarante Da Gaspare ).

"I Ronqueo del Atún" titulado " a la sombra de la catedral " . Más de 200 comensales en el acto de despiece de un atún de 280 Kg. Chef invitado David restaurante La Alborada Murcia. Abril 2015.

"II Ronqueo del Atún" titulado " a la sombra de la catedral ". Más de 200 comensales en el acto de despiece del atún de 220 Kg. Chefs invitados Patricio Alarcón (Restaurante Enso) y Tomás Ecija (Restaurante El Albero y La Maita). octubre de 2015.

# CURRICULUM DEL SUMILLER

## INFORMACIÓN PERSONAL:

**NOMBRE:** IGNACIO ABELLÁN DÍAZ.

**DIRECCIÓN:** C / Juan Antonio Hernandez del Aguila 21, 1º B 30.002 Murcia

**TELÉFONO:** 968 21 61 52 ( trabajo ) 600-46-02-14 ( móvil particular ).

**EDAD:** 41 AÑOS.

**ESTADO CIVIL:** CASADO.

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

\***LICENCIADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES RAMA EMPRESA**  
Universidad de Murcia. Enero 1.998.

## OTROS MÉRITOS:

\* Curso 1.990-1.991 Senior Year (equivalente a COU) West Henderson High School  
(Carolina del Norte. EEUU).

\* Curso de Inglés avanzado (International College Of English) Norwich U.K.

\* Cursos de Francés 1º y 2º nivel.

\* Finalista Nacional Premio Nariz de Oro 2.000.

\* Finalista Nacional Premio Nariz de Oro 2.001.

\* Sumiller Seleccionado para el I, II y III Salón Internacional del Vino representando la Región de Murcia ( IFEMA ).

\* Profesor del curso iniciación a la cata y segundo nivel 2.003 -2.004 Facultad de Veterinaria Departamento de Enología ( Persona de Contacto Sra Encarna ) . Curso Promocionado por la Consejería de Agricultura.

\* Presidente De la ASOCIACION DE SUMILLERES de la Región de Murcia.2.003-2.007.

## SITUACIÓN ACTUAL:

\* Consejero Delegado Grupo Hispano-Abellán Murcia S..L ( explotación de patrimonio ).

\* Consejero Delegado Locha ,S.L. ( explotación de negocios de hostelería ).

\* Chef-Ejecutivo del Restaurante Hispano- Compras y Gestión.

\* Miembro de la Junta Directiva de HOSTEMUR RESTAURANTES de la Región de Murcia.

\* Miembro de la Junta Directiva de la ASOCIACION DE SUMILLERES de la Región de Murcia .

\* Miembro del Ilustre Colegio de Economistas de la Región de Murcia Colegiado nº 2121

Fdo: Ignacio Abellán Díaz.