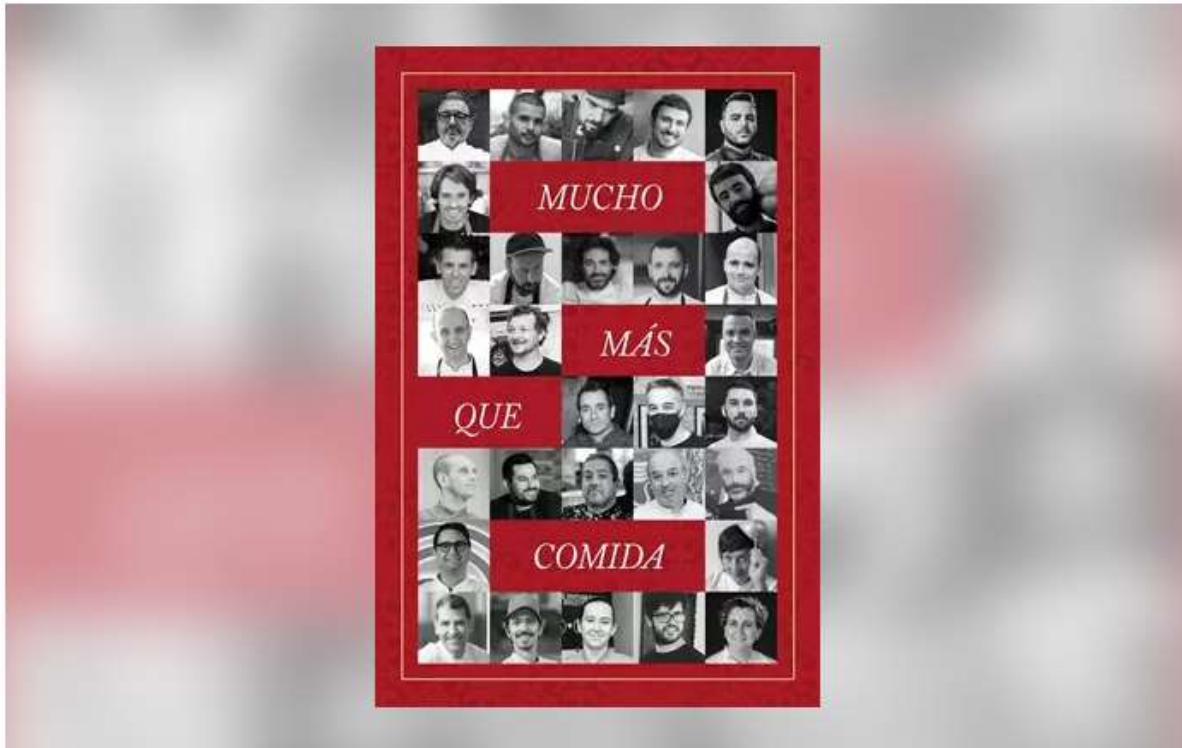


europapress / epsocial / cooperación y desarrollo

'Mucho más que comida', la iniciativa de 30 chefs para elaborar menús solidarios de Nochebuena



Iniciativa 'Mucho más que comida' de Carbonell que reúne a 30 chefs para preparar la cena solidaria de Nochebuena. - CARBONELL

MADRID, 20 Dic. (EUROPA PRESS) -

Treinta conocidos chefs y más de 200 voluntarios para preparar 1.000 cenas solidarias de Nochebuena, que serán repartidas por la Fundación del Banco de Alimentos de Madrid. Los propios chefs han puesto sus restaurantes a disposición de la acción. Se trata de la iniciativa 'Mucho más que comida' de Carbonell.

Entre los 30 chefs que han decidido formar parte de este movimiento solidario, se encuentran nombres como Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante), Pepa Muñoz (El Qüenco de Pepa), Nino Redruello (Grupo La Ancha), Javier Goya (Restaurante TriCiclo) o David Marcano (Marcano).

"En Navidad llevar a la gente que lo necesita felicidad a través de la cocina es toda una alegría; compartir mesa con ellos es para nosotros una felicidad total y por eso nos apuntamos a esta iniciativa", ha afirmado Juanjo López de La Tasquita de Enfrente.

La elaboración de los platos tendrá lugar los días 21 y 22 de diciembre. Cada cocinero diseñará un menú especial de Nochebuena -compuesto por entrante, plato principal y postre- y pondrá sus instalaciones a disposición de los voluntarios para la acción.

Posteriormente, los días 23 y 24 de diciembre la comida se entregará en los centros de reparto de la Fundación Banco de Alimentos de Madrid, para que cada familia pueda recogerla de manera segura. Estos puntos de encuentro estarán ubicados principalmente en las zonas de Villa de Vallecas, Usera, Villaverde, Latina, San Blas-Canillejas o Chamartín, entre otras.

Mila Benito, directora de Márketing y Comunicación de Fundación Banco de Alimentos de Madrid ha agradecido a Carbonell (Deoleo) la ayuda constante que viene prestando a la Fundación y sensibilidad al poner en marcha esta acción que "significará para tantas personas en una fecha tan señalada, no solo poder llenar su plato, sino también poder disfrutar de una cena que, lamentablemente, sin esta acción no estaría a su alcance".

Por su parte, Víctor Roig, director general de Deoleo en España, ha comentado que "con esta iniciativa se quiere unir todos los aspectos emocionales que convergen en torno a la comida, sobre todo en estas fechas navideñas, y qué mejor idea que cocinar juntos para que otros puedan disfrutar de una Nochebuena especial".