

## SOLIDARIDAD GASTRONOMÍA

# Chefs 'Michelin' cocinan para personas sin recursos

La idea se enmarca en una campaña contra el desperdicio alimentario

ANA BORNAY MADRID

Las personas sin recursos que habitualmente acuden al comedor social de la Hermandad del Refugio, en el corazón de Malasaña, podrán disfrutar este miércoles de una cena muy especial. El chef napolitano Alfonso Caputo y el madrileño Juan Antonio Medina se encargarán del menú a partir de excedentes de alimentos recogidos en los mercados de La Paz, Chamberí y Maravillas por voluntarios de la ONG Equoevento.

El objetivo de la iniciativa, denominada *Buen@provecho*, es apoyar la lucha contra el desperdicio alimentario y poner en valor la dimensión social de la comida. Precisamente con esta meta se instaló en la capital hace tres meses Equoevento, que nació en Roma hace tres años y ya se ha asentado en otras ciudades europeas. En la UE se desaprovechan al año 88 millones de toneladas de alimentos.

«Nos implantamos en Madrid porque vimos que el desperdicio alimentario es muy elevado en la ciudad. Sobra mucha comida de eventos, bodas... Los usuarios de comedores sociales pueden comer la misma comida que un ejecutivo, o que



El chef Juan Antonio Medina. S. GONZÁLEZ

los asistentes a una boda. Comida de calidad», relata Andrea Vota, cofundador de Equoevento.

La iniciativa, que permitirá a los más desfavorecidos probar las elabo-

boraciones de dos chefs con estrellas Michelin, se enmarca dentro de la campaña *IT-makES Food & Wine*, promovida por la Embajada de Italia para promover la cultura enogastronómica española e italiana y poner en valor los principios éticos y sociales que la inspiran. «La dieta Mediterránea es un patrimonio cultural común y conlleva una dimensión ética centrada en valores como la caridad, la sostenibilidad, la salud o la cohesión social», asegura el embajador de Italia, Stefano Sannino.

Arranca este lunes con la celebración de la Semana de la Gastronomía italiana y en 2018 se seguirán desarrollando actividades tanto en Madrid como en otras ciudades españolas, como Sevilla o Barcelona.

El Hospital del Tajo, en Aranjuez, será el escenario de otra de las actividades principales del extenso programa. El viernes, los chefs italianos Paolo Valentino y Stefano de Venuto se batirán en duelo en las cocinas del centro. El reto es crear un plato de pescado y un postre de alta cocina en base a las prescripciones médicas realizadas a los comensales.

Quince pacientes ingresados integrarán el jurado, que estará presidido por el cocinero Fernando del Cerro, conocido por su atención hacia las materias primas y por su capacidad de elaborar platos a partir de las verduras y hortalizas de la huerta de Aranjuez.

La iniciativa forma parte del proyecto *Special Cook-Tu salud en tu plato*, que trata de concienciar sobre la importancia de una alimentación saludable de una manera innovadora y divertida, contribuyendo a que la hospitalización sea más agradable.

## MENÚ DEL DÍA 15 €

### Saciar el hambre... al modo asturiano

**EL RINCÓN ASTURIANO**  
**II. Delicias 26. Metro:**  
 Atocha. Tlf: 91 530 89 68.  
**Horario:** de lunes a domingo de 7.30 a 1.30h. No cierra.  
**Web:** www.elrinconasturiano.com **Precio menú:** 15 €



Revuelto de ajetes.



Solomillo de cerdo ibérico.



Tarta de queso casera.

#### JAVIER DÍAZ MURILLO

Pocos pueden ganarles en abundancia. Los asturianos han hecho de los festines pantagruélicos una seña de identidad. ¿Quiere usted fabada? Pues ahí se deja el

perolo encima de la mesa. ¿Que prefiere un cachopo? Venga ese doble filete tamaño NBA empanado y relleno de queso y jamón. En Madrid hay grandes templos de esta gastronomía. Uno de los embajadores más conocidos es José Manuel Blanco Parrondo, propietario de El Rincón Asturiano.

No hay trampa en este sitio. Recetas y decorado clásico que no se salen ni un milímetro de lo que se espera. Quizá, lo que diferencia a José Manuel del resto es que la carne que se consume en su comedor viene de su propia ganadería. Cría vacas y bueyes en una finca de Soto del Real, de raza asturiana principalmente. Todos los días pasa un rato con sus animales. Blanco es un currante de libro. No se permite ni un solo día libre. Su negocio es su vida.

«La verdad es que he cogido dos oficios muy sacrificados, pero bueno, siempre me gustó la ganadería y la cocina. De este modo, me aseguro de que lo que llega a la mesa es de calidad», justifica el chef. Porque también, cuando las circunstancias lo requieren, se mete en la cocina. José está en todas partes, también en la sala atendiendo a las mesas.

El Rincón Asturiano abrió los ojos en 1990. Tras muchos vaivenes, su ubicación actual está en el barrio de Delicias, muy cerca de la estación de Atocha. Allí tienen una parroquia fiel que llena sus mesas casi a diario. Dos sedes: Rincón I y Rincón II, muy cercanas ambas. Ladrillo visto, madera y ornamentos de la cultura norteña. Se puede comer de raciones o en mesa con mantel de hilo y servilletas de tela, de esas que se anudan al pescuezo. Sea como fuere, la exuberancia está asegurada.

«Bueno, aquí no nos andamos con historias. Si comes fabada te dejamos la cazuela para que te echos lo que quieras y eso tanto de carta como de menú del día», zanja José. Así, la hamburguesa (que ya probamos en otra ocasión anterior y resulta espectacular) pesa medio kilo, el mencionado cachopo es un fileteazo inmenso ide un kilo de peso! que llega en una bandeja escoltado por una montonera de patatas fritas y así todo. Mucha gente se lleva las sobras en un *tupper*. Prohibido tirar comida.

Su público viene sobre todo a por sus carnes que preparan en parrilla de carbón. Tienen además un potente menú del día del que despachan unos 120 por jornada. En el mismo entran muchos de sus platos de carta, la mayoría en los principales. Cuatro primeros, cuatro segundos, bebida, pan, postre o café. «No es el más barato de la zona, pero es que damos muy bien de comer. Viene mucha gente del barrio, de oficinas y de todas las edades», cuenta José, «y muchos árbitros de fútbol, porque como la cocina cierra tarde...».



**Ministerio de Asuntos Exteriores**  
 Capitol Hill  
 Monrovia, Liberia  
**Anuncio de Licitación**  
**PARA LA ENAJENACIÓN**  
**DE BIEN INMUEBLE-VIVIENDA UNIFAMILIAR**

6 de noviembre de 2017

1. El Ministerio de Asuntos Exteriores desea enajenar una vivienda unifamiliar descrita en la sección de descripción del activo (sección iv) del documento de licitación. La Vivienda Unifamiliar ubicada en España, en Avenida de Miraflores, 49, 28035 se enajena sobre la base "tal como está, donde está" y la entidad adjudicadora carecerá de responsabilidad adicional alguna después de la venta.

2. El Ministerio de Asuntos Exteriores invita a presentar ofertas en sobre cerrado para la compra de la Vivienda Unifamiliar.

3. La licitación se llevará a cabo a través de los Procedimientos de Licitación internacional establecidos en la Ley de Abastecimiento Público y Concesiones de 2010 (*Public Procurement and Concessions*), tal y como ha sido modificada y actualizada, y está abierta a todos los Licitadores.

4. Los licitadores interesados pueden inspeccionar la Vivienda Unifamiliar en Avenida de Miraflores, 49, 28035 Madrid desde el 22 de octubre de 2017 hasta el 4 de diciembre de 2017, desde las 9:00 A.M.- 16:00 P.M.

5. Los Licitadores interesados que cumplan los requisitos pueden obtener información adicional y examinar los Documentos de Licitación en la oficina de Oficina de Abastecimientos (*Bureau of Procurement*), 1er Piso, Ministerio de Asuntos Exteriores, Monrovia, Liberia o en la Embajada de Liberia en París, Francia, de 9:00 A.M.-4:00 P.M. de lunes a viernes.

6. Los Licitadores interesados pueden comprar un juego completo de Documento(s) de Licitación mediante la remisión de una solicitud por escrito dirigida a la dirección recogida en el anterior párrafo 5 y tras el pago de una tasa de 75,00 dólares estadounidenses, no reembolsable. El pago se debe realizar en metálico o mediante cheque bancario y entregar en la Oficina de Abastecimientos, en la 1ª Planta del Ministerio de Asuntos Exteriores, Monrovia, o en la Embajada de Liberia en París, Francia.

7. Todas las licitaciones deberán ir acompañadas por el Depósito de Licitación, en una forma aceptable por la cantidad del 25% de la cantidad de licitación en dólares estadounidenses o en cualquier otra moneda libremente convertible.

8. Todas las licitaciones, en un original y tres (3) copias, adecuadamente rellenas y metidas en sobres comunes, se deben entregar en las direcciones mencionadas más abajo el 11 de diciembre de 2017 a las 2:00 P.M., o antes de dicha fecha.

9. Las ofertas demoradas, ofertas parciales, ofertas por medios electrónicos, las ofertas no recibidas y las ofertas no abiertas y no leídas en público en la ceremonia de apertura de ofertas no serán aceptadas para evaluación con independencia de las circunstancias.

Licitadores en Liberia y sus proximidades	Licitadores en España y sus proximidades
D. Albert L. George Director de Abastecimientos Ministerio de Asuntos Exteriores Oficina de Abastecimientos 1ª Planta	Emb. William Allen Embajada de la República de Liberia 12 Place du General Catroux 75017 París, Francia



EL EXCELENTÍSIMO SEÑOR

## DON JOSÉ MANUEL MAZA MARTÍN

FISCAL GENERAL DEL ESTADO Y MAGISTRADO DE LA SALA SEGUNDA DEL TRIBUNAL SUPREMO

Falleció en Buenos Aires el día 18 de noviembre de 2017, a los 66 años de edad

El Presidente y la Sala de Gobierno del Tribunal Supremo, Magistrados, Fiscales y todos sus compañeros y amigos del Alto Tribunal, acogen con honda tristeza su pérdida y expresan sus condolencias más sentidas a la familia.

«Dale, Señor, el descanso eterno.

Y brille para él la luz perpetua».

Descanse en paz