

UN TOTAL DE 6 COCINERAS CON ESTRELLA PARTICIPARÁN EN UNA INICIATIVA SOLIDARIA FRENTE AL CÁNCER DE MAMA EN PAZO DE MELLA

- *Este acto –sin precedentes en Galicia- reunirá en Cambre a 6 de las mejores cocineras de España, entre las que se encuentra Begoña Rodrigo, ganadora de la 1ª edición del programa Top Chef*
- *Las cocineras –a las que se unirá el chef Kike Piñeiro con la preparación de un postre – elaborarán 6 tapas y 6 platos, en una jornada gastronómica solidaria a beneficio de la Junta Provincial de A Coruña de la Asociación Española contra el Cáncer*
- *Los interesados en participar en esta iniciativa pueden conseguir sus entradas a través de la web www.novagaliciabanco.es, dentro del evento “Cocineras con Estrella”*

A Coruña, 23 de abril de 2014.- Pazo de Mella, uno de los centros de referencia en la comarca de A Coruña para la celebración de eventos y congresos, en colaboración con la junta provincial de la Asociación Española Contra el Cáncer (aecc) en A Coruña y la consultora gastronómica *Gastronomoymas (Gy+)* han puesto en marcha la II edición del proyecto solidario ‘Cocineras con estrella frente al cáncer de mama’ que, el año pasado, se celebró en Madrid.

Aquellas personas interesadas en participar en esta iniciativa pueden conseguir sus entradas a través de la web www.pazodemella.com o de la web www.novagaliciabanco.es, dentro del evento “Cocineras con Estrella”.

Se trata de una iniciativa en la que 6 cocineras (con 5 estrellas Michelin y 8 soles de la guía Repsol) colaborarán de manera desinteresada, junto a otras empresas, para ofrecer un acontecimiento gastronómico y social sin precedentes en A Coruña y Galicia. La iniciativa, que esta mañana fue presentada en rueda de prensa, tiene como objetivo principal recaudar fondos para la junta provincial de A Coruña de la aecc, con el fin de ayudar a las personas que sufren tumores de mama y a sus familiares.

Tal y como destacó Pablo Bourkaib, director de marketing y ventas de Pazo de Mella, en la rueda de prensa “las empresas pueden y deben ser solidarias, sobre todo cuando se trata de llamar la atención de cuestiones tan sensibles como la del cáncer de mama”. Según aseguró, “en Pazo de Mella tuvimos claro desde el primer momento que queríamos abanderar esta iniciativa, porque encaja perfectamente con nuestras líneas de responsabilidad social corporativa”. Junto a Pablo Bourkaib participaron en la presentación de la iniciativa María Elena Viturro de la Torre, presidenta provincial de la aecc; Beatriz Sotelo, chef del restaurante A Estación de Cambre y una de las cocineras que participa en esta iniciativa solidaria; y Juan Manuel Barberá, director de la consultora *Gastronomoymas (Gy+)*.

En su intervención, María Elena Viturro agradeció la generosidad de las empresas que participan en esta iniciativa y recordó que “el cáncer de mama es el tumor maligno más frecuente entre las mujeres españolas. Cada año se diagnostican 26.000 nuevos casos en nuestro país, de los que cerca de mil se producen en Galicia. Sin embargo, un diagnóstico de cáncer de mama ya no es sinónimo de muerte. El 87% de las pacientes, casi nueve de cada diez, logran superar la enfermedad”.

La presidenta provincial de la aecc recordó que estos resultados son posibles “gracias al diagnóstico precoz y a los programas de cribado que se llevan a cabo dentro de la sanidad pública, que han contribuido a salvar muchas vidas. Las mamografías que se practican de manera rutinaria a las mujeres de más de 50 años, son pruebas indoloras y sin riesgos, que permiten localizar un tumor dos años antes de que sea palpable. Sin embargo, un 25% de las pacientes llamadas para realizarla no acudieron a la cita, una actitud que debemos trabajar para corregir”.

Sensibilizar sobre el cáncer de mama

La jornada gastronómica pretende sensibilizar a la sociedad sobre estas cuestiones y sobre la gran importancia que una alimentación saludable tiene en la prevención del cáncer de mama. También hace especial hincapié en la detección precoz, recordando que 476 mujeres fueron diagnosticadas de esta dolencia dentro del programa de cribado del Sergas.

La jornada, que se celebrará el próximo 20 de mayo en el Pazo de Mella, en Cambre, cedido para la ocasión de manera desinteresada por la familia Bourkaib (gerente del complejo) tendrá, además la colaboración del chef Kike Piñeiro, que elaborará un postre especial para la ocasión. Además, la Asociación Gallega de Barmans colaborará también de forma altruista con el evento a través de sus profesionales Adrián Villa y Santi Lamago.

Cocineras participantes

Los restaurantes y las cocineras que participarán en esta Jornada, y que suman 5 Estrellas Michelin y 8 soles Repsol son:

- Les Cols (Olot, Girona) **Fina Puigdevall**. 2 estrellas Michelin y 2 soles Repsol
- La Salita (Valencia), **Beatriz Rodrigo**, ganadora de Top Chef, 1 sol Repsol
- A Estación (Cambre, A Coruña), **Beatriz Sotelo**. 1 estrella Michelin
- Jardín (Mallorca), **Macarena de Castro**. 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol
- Cocinandos (León), **Yolanda León**. 1 estrella Michelin y 1 sol Repsol
- Xarma (San Sebastián), **Aizpea Oihaneder**. 2 soles Repsol

Entidades patrocinadoras y colaboradoras

La iniciativa gastronómica cuenta con el patrocinio de empresas como Josmaga, Grupo Oca, Louzao, Gadisa y Dyson Spain y organismos como Galicia Calidade y el Concello de Cambre. Además, como empresas colaboradoras participan en la jornada el restaurante Arzak (Elena Arzak), Hotel Tryp Coruña, D.O Monterrei, Eidos de Iria, Feiraco, Cafento, Klimer, Aceites Abril, Martín Códax, Señorío de Rubiós, Viajes Orzán, Helados Gael, Queixería Bama, Nordés Gin y Nordesía, Bodegas Roandi, Marqués de Vizhoja, Aguas de Mondariz, Ideo Business, Cervezas Peregrina, Iberia, Air Europa, Vueling, Gráficas Mera, Securitas Seguridad España y Bodegas Argenceres. Junto a esto, la iniciativa cuenta con la colaboración especial de Markea y Novagalicia Banco.

Una jornada gastronómica completa

La jornada tendrá dos partes bien diferenciadas: una abierta al público en forma de show cooking/cóctel, que se celebrará al mediodía, y una cena. Ambas se celebrarán el **martes 20 de mayo de 2014**.

Show cooking

Día: 20 de mayo

Hora: 14 a 16 horas

Lugar: Pazo de Mella

Precio: 25 euros

Aforo: 150 personas

Se trata de una jornada abierta al público que se desarrollará a mediodía (entre las 14 y las 16 horas). Cada cocinera presentará 1 tapa o media ración con platos representativos de su cocina; en total 6 tapas y un minipostre dulce, por parte del chef Kike Piñeiro. El show cooking se realizará para un aforo aproximado de 150 personas y el pago de la entrada **-25 euros-** dará derecho a tomar las tapas, las bebidas y a consumir el resto de productos.

Cena

Día: 20 de mayo

Hora: 21,30 horas

Lugar: Pazo de Mella

Precio: 69 euros

Aforo: 110 personas

También se celebrará en el Pazo de Mella y constará de un menú de 6 platos más postre (en el que cada cocinera preparará un plato y Kike Piñeiro el postre). Aparte de esto, se dispondrá de bebidas y espumosos para armonizar los platos y de otros productos, que complementarán el menú. Al finalizar, habrá una barra de gin tonics ofrecida por una de las empresas participantes.

****Nota:** Entre los asistentes a la cena se sortearán, por gentileza de Elena Arzak (3 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) un almuerzo o cena para dos personas, con vinos incluidos, en el restaurante Arzak de San Sebastián y dos obras de arte donadas por los artistas Batís Campillo y Manuel Gandullo.*

Hagstag: #cocinerasestrella

Twitter: @cocinerasE

UN SALUDO, PAZO DE MELLA COMUNICACIÓN.

Felipe Vieira (Ideo Business): 676 951 951. felipe@ideo-b.com