



Concurs de cuina **Col·lectivitats Saludables i Sostenibles**

Aquest dissabte, 26 de març, va tenir lloc la final del **Concurs de cuina “Col·lectivitats Saludables i Sostenibles”** a l'Escola Superior d'Hostaleria Vedruna. Esperem que aquest certamen es converteixi en un espai de referència en el sector de les cuines col·lectives, per a posar en valor la professió de xef de col·lectivitats. Com s'ha demostrat en aquest concurs, en aquesta professió hi trobem grans professionals amb capacitat de generar un nou receptari a base d'aliments ecològics i de proximitat, que a més de potenciar el consum d'hortalisses de temporada i llegums, han presentat propostes gastronòmiques d'alt nivell per la seva combinació de colors, textures i sabors.

La recepta amb més puntuació ha estat **Mongetes del Ganxet amb textures de calçots i romesco, de Xavier Ferrer**, seguida per Bunyols de mongetes del Carai, coliflor i moniato, de María José Sánchez; Llenties amb poma i carabassa, de Daniel Colilles; Trinxat de mongetes, de Xavier Palau; Llenties hortolanes, de Julia Torres; i Coca de cigrons de l'Anoia amb brandada de carxofes i hortalisses, de Manuel Giménez.

A partir de l'1 d'abril podreu consultar i descarregar les fitxes tècniques d'aquestes sis receptes a <https://www.menjadorsecologics.cat/concurs>. Animem a tots els xefs de col·lectivitats a incorporar alguna d'elles en el menú, així com a participar en la pròxima edició de 2023.

Des de Menjadors Ecològics volem agrair a totes les persones i entitats que han fet possible aquest concurs:

Gràcies a tots els productors i productores que omplen els nostres rebostos.

Gràcies a tots els xefs que han participat en el concurs i a tots els que no han participat, però executen un servei amb aquests principis.

Gràcies a l'Escola Superior d'Hostaleria Vedruna i a Scolarest Compass Group per obrir-nos les portes de l'escola i facilitar l'organització del concurs.

Gràcies al jurat d'usuaris: Teresa, Irene, Víctor, Naira, Guim, Lucía, Jimena, Miki i Juan Ramón.

Gràcies al jurat professional: Jordi Puig, Agència de Salut Pública de Catalunya, Agència de Salut Pública de Barcelona, Chef2030.

Gràcies a Bithabitat i Fundació Daniel i Nina Carasso per donar suport al concurs.

Amb el suport de:



Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya

