



Restauración colectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación / libros /



## Cocina fácil de los grandes chefs, un libro solidario en favor de Fundació Cassià Just

17-04-2015

**Cocina fácil de los grandes chefs** no es un libro de recetas al uso. Su finalidad solidaria favorece la inserción laboral, la capacitación y la formación de personas con fragilidad mental y social. El proyecto vio la luz hace un año gracias a la colaboración de diversas empresas y de veinte prestigiosos cocineros.

*Cocina fácil de los grandes chefs* es un libro de cocina, diferente a los demás. Veinte prestigiosos cocineros: **Joan Roca, Carme Ruscalleda, Ramon Freixa, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Albert Adrià, Jordi Vilà, Carles Abellán, Sergio y Javier Torres, Albert Raurich, Carles Gaig, Mey Hofmann, Nandu Jubany, Oriol Rovira, Xavi Franco, Fermí Puig, Christian Escribà, Oriol Balaguer, Tony Botella** y el recientemente desaparecido **Jean Luc Figueras**, se unieron desinteresadamente hace un año con un propósito común: ofrecer veinte menús artesanos y saludables y, sobre todo económicos, en conmemoración del 20 aniversario de Cuina Justa.

Se trata de un libro de 'cocina solidaria', del que se ha iniciado hace unos días una nueva campaña con motivo de la *Diada de Sant Jordi* y que se ha puesto a la venta en los quioscos, tanto en castellano como en catalán, y a través de internet.

El proyecto se pudo hacer realidad gracias al apoyo de los cocineros y gracias a la colaboración de RBA, La Vanguardia, Gsr y el fotógrafo **Joan Masats**; en un año se han vendido ya 12.000 ejemplares.

Como ya os explicamos no hace mucho [en estas mismas páginas](#), Cuina Justa es una empresa de economía social, que trabaja dentro del campo de la restauración y las colectividades, y que conjuga un proyecto económico con un objetivo social. Su origen está en la Fundació Cassià Just, una entidad creada en 1994 por un grupo de profesionales del sector de la salud mental, la acción social y la educación, con el objetivo de insertar en la sociedad a personas con fragilidades mentales y sociales, con el convencimiento de que la inserción en un entorno laboral es una buena manera de afrontar la emancipación de esas personas.

Cuina Justa ha sabido evolucionar durante sus 20 años de trayectoria, adaptándose al nuevo contexto económico y social. Según palabras de su director general, **Àlex Pujol**, "hemos diseñado y desarrollado un concepto de organización emprendedora y sostenible, tanto por la creación de nuevos puestos de trabajo como por el rendimiento económico obtenido. En un marco laboral que conjuga lo artesano y la dimensión competitiva, hemos logrado consolidar 250 puestos de trabajo de los cuales un 80% los ocupan

*personas con fragilidades mentales o sociales”.*

Venta del libro:

- Quioscos.
- Tienda *on line* de [www.lavanguardia.com](http://www.lavanguardia.com).
- Para compras de más de 20 ejemplares os podéis dirigir directamente a Cuina Justa ([www.fundaciocassiajust.org](http://www.fundaciocassiajust.org) / 93 630 32 34).