



©El\_Comercio.

## El Hospital Central de Asturias organiza unas jornadas con el cocinero Nacho Manzano

31-01-2018

**El Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) ha organizado unas jornadas gastronómicas con el fin de visibilizar el buen trabajo de los equipos de cocina y el compromiso del HUCA en ofrecer a los pacientes menús de calidad, saludables y que tengan como base productos típicos del Principado. Serunion ha participado también en la iniciativa con las cafeterías que atiende en el hospital asturiano, en régimen de concesión.**

El Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) ha organizado entre los pasados 30 y 31 de enero, unas jornadas gastronómicas con el cocinero **Nacho Manzano**. El martes, el cocinero del reconocido restaurante asturiano 'Casa Marcial' (dos estrellas Michelin), elaboró, junto con el equipo de cocina del centro, los menús para los pacientes hospitalizados con dieta basal y para aquellos que el Servicio de Endocrinología y Nutrición consideró. Serunion ofreció ese mismo menú al día siguiente en dos de las tres cafeterías que atiende en el hospital asturiano, en régimen de concesión.

A través de esta iniciativa, *"tanto Serunion como el HUCA queremos demostrar que la restauración colectiva en hospitales no está, en absoluto, relacionada con el sabor y la creatividad de la alta gastronomía"*, afirma **Antonio Llorens**, presidente y director general de Serunion. Además, la compañía refuerza así su compromiso con el entorno asturiano, desde el respeto por la tradición y cercanía del producto local y de temporada.

De este modo, el prestigioso chef colaborará con Serunion y el HUCA en la elaboración de menús saludables, que estarán a disposición de los pacientes, así como del personal hospitalario y de aquellas personas que visiten la cafetería del hospital.

**Alfonso Pandiello**, jefe de Hostelería del HUCA, afirma que *"contar con un chef de la altura de Nacho Manzano en nuestro hospital, tan ligado a Asturias y con una trayectoria profesional excelente, muestra nuestro claro compromiso con la calidad en la alimentación diaria a nuestros pacientes y también el apoyo a los productos típicos del Principado. Con este tipo de jornadas queremos demostrar que los menús que se ofrecen en un entorno hospitalario pueden aunar salud, sabor y excelencia"*.

Las jornadas gastronómicas han servido también para visibilizar el buen trabajo de los equipos de cocina y para que éstos reciban formación en diferentes técnicas culinarias empleada por el chef asturiano, que podrán aplicarse posteriormente en la elaboración de menús y en el trabajo diario.

### **Un menú saludable y creativo con ingredientes típicos asturianos**

En el menú elaborado por Manzano destacan algunos ingredientes típicos asturianos, ya que consiste en *Verdinas (fabas asturianas) con bacalao y pil pil*, *Chamón en su jugo con niquis de maíz y espinacas* y *Cuajada de apio, agua de manzana y contrastes anisados*.

Por su parte, Nacho Manzano se ha mostrado *“muy satisfecho de poder participar en esta iniciativa, ya que jornadas como esta son necesarias para demostrar que se puede comer de forma saludable y sin escatimar en sabor”*, añadiendo, *“la cocina siempre debe tener el compromiso de cuidar de nuestra salud: mi manera de entender la cocina es la de producir bienestar y esto pasa por escoger productos de temporada y de cultivos de proximidad para poder consumirlos en su mejor momento, sabor, aroma y textura”*.

### **Casi mil comidas diarias y 150 profesionales**

El Hospital Central de Asturias está ubicado en Oviedo y es un hospital completamente público (depende del Servicio de Salud del Principado de Asturias -Sespa-); reúne la cualidad de ser hospital de cabecera de un área sanitaria, centro de referencia de la Sanidad Asturiana, centro de formación de grado y postgrado vinculado a la Universidad de Oviedo y sede del Instituto Nacional de Silicosis, unidad de referencia nacional para enfermedades respiratorias de origen laboral. El HUCA acoge, además, la sede del Instituto de Investigación del Principado de Asturias.

Se trata de un hospital completamente nuevo, inaugurado en la primavera del 2014, que cuenta con un magnífico diseño funcional, que se adapta perfectamente a su triple función asistencia, docente e investigadora, y que cuenta con una excelente plantilla de profesionales en todos los campos de la medicina. El nuevo HUCA supuso una inversión de 290 millones en obra civil y otros 90 millones en equipamiento sanitario de vanguardia y cuenta con un enorme desarrollo de las nuevas tecnologías de la comunicación y la información aplicadas a la salud, lo que le convierte en un centro verdaderamente pionero.

En la cocina del HUCA trabajan actualmente 150 profesionales que utilizan todos los años alimentos por importe de 1,2 millones de euros para ofrecer a los pacientes hospitalizados cada día 950 desayunos, comidas, meriendas y cenas.

Entre los equipos instalados, destacan la maquinaria del área de cocción de alta gama, una instalación frigorífica potente y con gestión centralizada, un sistema de lavado de vajilla de gran producción, un innovador sistema de eliminación de residuos mucho más limpio y seguro que los convencionales, y un plan de mantenimiento integral con atención permanente.

Con esta instalación de primer nivel, el centro sanitario se sitúa entre los principales hospitales de España en cuanto al sistema de producción y distribución alimentaria.

Para el transporte de las comidas, el hospital dispone de un sistema robotizado mediante doce vehículos autoguiados que mueven diariamente 50 toneladas de peso en desplazamientos de 120 kilómetros, lo que convierte al HUCA en el hospital más robotizado de España.