



©www.huelvabuenasnoticias.com

El programa de la capitalidad gastronómica de Huelva llega a los menús de los hospitales

05-04-2017

Una veintena de chefs de trece reconocidos restaurantes de la provincia de Huelva cocinaron el pasado 22 de marzo en los hospitales Juan Ramón Jiménez, Infanta Elena y Vázquez Díaz, para los pacientes y profesionales de guardia. Esta iniciativa está enmarcada dentro del programa de actividades de la 'Semana de la Capital Gastronómica en los Hospitales' que depende, a su vez, del programa de 'Huelva, Capital Gastronómica 2017'.

El pasado 22 de marzo, los enfermos internados en los hospitales Juan Ramón Jiménez, Infanta Elena y Vázquez Díaz de Huelva comieron como en un restaurante *gourmet*. La iniciativa se enmarcó en la 'Semana de la Capital Gastronómica en los Hospitales', desarrollada entre 21 y el 24 de marzo, con el objetivo fundamental de hacer partícipes a los pacientes de uno de los eventos más relevantes de este año en la ciudad, la designación de Huelva como 'Capital Española de la Gastronomía 2017' y para contribuir a su difusión; la programación contempla así mismo otras actividades de promoción de la salud con alumnos de centros educativos y talleres de master chef junior en las aulas de pediatría y de salud mental infanto-juvenil de los centros hospitalarios.

Las creaciones servidas el 22 de marzo fueron diseñadas por **Xanty Elías**, con una estrella Michelin en su restaurante 'Acánthum', **José Duque**, de 'Casa Dirección' y **Manolo Lobato**, de 'Las Dunas', quienes, junto a los responsables de cocina de los hospitales, elaboraron tres menús diferentes para trasladar a los pacientes hospitalizados y a los profesionales de guardia una muestra de la cocina de vanguardia y tradicional que se realiza en la provincia de Huelva

Se elaboraron menús para un total de 850 comensales con tres cartas diferentes, una para cada hospital. Entre los platos gustados gurumelos, solomillo y un postre de poleás.

Todos los menús fueron coordinados y supervisados por la Unidad de Endocrinología de los centros. La jornada también quiso resaltar la importancia y el valor de la nutrición y la salud, y los efectos positivos de una vida saludable. El presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Huelva, **Antonio Macías**, explicó "que no dudaron en participar en esta acción"

, considerada por Macías como *“bonita, colaborativa y solidaria”*. **Antonio León**, director gerente de los centros sanitarios, destacó así mismo *“el compromiso de los hospitales con la ciudad de Huelva y el trabajo por contribuir con su granito de arena en las iniciativas del programa de la Capitalidad”*.

Noticias Relacionadas

- [Más innovaciones en el Caule: menú gourmet y atractivos texturizados para todos los pacientes](#)