

**Platos con estrella Michelin para pacientes hospitalizados
y visitantes de las cafeterías**

**Serunion y el Hospital Universitario Central de Asturias organizan
unas jornadas gastronómicas con el chef Nacho Manzano**

- El equipo de cocina del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) servirá el día 30 menús saludables y creativos para los pacientes hospitalizados en el HUCA elaborados con la dirección de Nacho Manzano, chef con dos estrellas Michelin
- Serunion servirá el mismo menú al día siguiente en las cafeterías del hospital para los profesionales sanitarios y para el público en general
- A través de estas jornadas gastronómicas, Serunion y el HUCA quieren demostrar que la restauración colectiva en hospitales no está reñida con la alta gastronomía, además del compromiso con el entorno asturiano desde la tradición y el producto de cercanía
- El equipo de cocina del HUCA recibirá formación en la técnica culinaria empleada por el chef del reconocido restaurante asturiano Casa Marcial

29 de enero de 2018.- Serunion, compañía líder en restauración colectiva en España y el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA) organizan los días 30 y el 31 de enero unas jornadas gastronómicas con el chef Nacho Manzano. El martes, el cocinero del reconocido restaurante asturiano Casa Marcial, que posee dos Estrellas Michelin, elaborará (junto con el equipo de cocina del HUCA) los menús para pacientes hospitalizados en el HUCA con dieta basal y para aquellos que el Servicio de Endocrinología y Nutrición considere. **Serunion** ofrecerá 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, reñida 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”*.

Un menú saludable y creativo con ingredientes típicos asturianos

En el menú elaborado por el chef destacan algunos ingredientes típicos asturianos, ya que consiste en verdinas (fabas asturianas) con bacalao y pil pil, chamón en su jugo con ñoquis 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 ésta son necesarias para demostrar que se puede comer de forma saludable y sin escatimar en sabor”*. Y ha añadido: *“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”*.

Asimismo, el equipo de cocina del HUCA recibirá formación en la técnica culinaria empleada por el chef, que podrá aplicar en la elaboración de próximos menús.

Sobre Serunion

Serunion es la compañía líder en el sector de la restauración colectiva en España. Tras casi 30 años en el sector, la compañía ofrece un servicio cercano y personalizado gracias a su red formada por 25 oficinas, 5 delegaciones de vending y 14 cocinas centrales repartidas por toda España. Hoy está presente en todos los segmentos de actividad a través de sus diferentes divisiones: **Serunion Educa** (centros educativos); **Serunion Business&Industry** (empresas e instituciones); **Serunion Salud** (centros hospitalarios públicos y privados); **Serunion Mayores** (residencias y centros de día); **Serunion Vending** (distribución automática de alimentación) y **Singularis** (cocina de autor).

En la actualidad, Serunion sirve 470.000 menús al día y opera en 2.920 centros de restauración. Además, la compañía figura como una de las principales empresas empleadoras del país, al contar con una plantilla de cerca de 20.000 colaboradores distribuidos entre todos sus centros. Desde 2001, pertenece a la multinacional francesa Elior, líder mundial en restauración, servicios y concesiones, que opera en 15 países.

Síguenos en:     <http://comollevarunavidasaludable.com/> - www.serunion.es

Sobre el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA)

El Hospital Central de Asturias (HUCA), ubicado en Oviedo, es un hospital completamente público, que reúne la cuádruple función 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, docentes 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.

El HUCA depende del Servicio de Salud del Principado de Asturias (Sespa)

Sobre el SESPA

El Servicio de Salud del Principado de Asturias (SESPA) es el órgano encargado de la asistencia sanitaria en el Principado de Asturias desde el año 2002. El SESPA realiza las actividades sanitarias y de gestión de los servicios

sanitarios propios de la Administración del Principado de Asturias con la finalidad de proteger y mejorar el estado de salud de la población asturiana. Dependiente de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios, los servicios médicos gestionados por el SESPA se organizan en un modelo de Atención Primaria y Atención Especializada. En cada área sanitaria existe una red de centros de salud y consultorios organizada en torno a las zonas básicas de salud de cada área, que dan cobertura a la Atención Primaria de Salud. Cada área dispone, además, de un hospital de referencia.

Sobre Nacho Manzano y Casa Marcial

Casa Marcial es el restaurante emblemático de **Nacho Manzano** y su hermana Esther en Arriondas (Asturias). Con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, está situado en la bucólica aldea de La Salgar, con una de las vistas más espectaculares de Asturias y del norte de España. Casa Marcial es una antigua casa de comidas por encargo regentada por la familia Manzano desde 1898, que sigue conservando todo el encanto rural.

La cocina de Nacho Manzano y su hermana Esther, así como la filosofía de Casa Marcial, es una prolongación de la manera de entender la vida, que exprime la localización y la tradición como punto de partida para crear su propio lenguaje culinario. Los menús, muy arraigados a la tierra, están basados en una cocina de inmediatez y frescura, que respeta la tradición e introduce una evolución técnica y creativa.

Para más información a medios:

Iolanda Baqués (Serunion) · Tfno. 935 45 41 27 · iolanda.baques@serunion.elior.com

Laura García (Atrevia) · Tfno. 934 19 06 30 · lgarcia@atrevia.com