

## INAUGURACIÓ DE LES NOVES INSTAL·LACIONS DE CUINA DE LA RESIDÈNCIA DIOCESANA D'ANCIANS "SANT MIQUEL ARCÀNGEL" DE TORTOSA

El proper dia 1 de març a les 12:00 h, tindrà lloc l'acte de benedicció de les noves instal·lacions de cuina a la Residència Diocesana d'Ancians i Centre de Dia "Sant Miquel Arcàngel". En el mateix acte es procedirà a la col·locació de la placa identificativa "Cuina Catalana" que ha obtingut recentment l'empresa Cuina Gestió.

Pel que fa a les obres de les noves instal·lacions de cuina, executades en un temps rècord de dos mesos; han estat possibles fruit de la col·laboració amb l'empresa Cuina Gestió S.L., i han consistit en la total renovació de les instal·lacions i de maquinària del servei, que a partir d'ara disposa de la tecnologia més actual.

Pel que respecta a l'obtenció del distintiu de "Cuina Catalana", destacar que Cuina Gestió i la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica col·laboren en la promoció de la Cuina catalana, l'Slow Food, els productes de proximitat, proveïdors i productes catalans.

Cuina Gestió té el compromís de donar suport a la candidatura UNESCO de la Cuina Catalana com a Patrimoni de la Humanitat que promou la Fundació i que busca el reconeixement de la cuina catalana tradicional com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat en la modalitat de bones pràctiques.

Com hom sap, Cuina Gestió és l'encarregada de proporcionar als residents i usuaris de la Residència Diocesana i Centre de Dia "Sant Miquel Arcàngel" tots els àpats, implementant al centre totes les característiques tècniques i d'elaboració dels plats, seguint aquesta filosofia de cuina casolana, de proximitat i producte de temporada, prestant a la nostra residència un servei plenament satisfactori.

De la mà de Cuina Gestió, la Residència Sant Miquel Arcàngel estarà identificat com a centre col·laborador.

Així mateix Cuina Gestió, que gestiona 118 menjadors i cuines de diversos col·lectius com a residències de la tercera edat, escoles, empreses i clíniques privades de tota Catalunya, ha obtingut aquest segell de qualitat i garantia perquè els seus menús contenen una gran varietat de plats seguint les receptes tradicionals recopilades en el Corpus Gastronòmic Català i per l'ús per a elaborar-los de productes de proximitat i temporada. També té en compte a les persones amb necessitats alimentaries especials com al·lèrgies, intoleràncies o prescripcions mèdiques específiques.

L'acte serà presidit per l'Excm. i Rvdm. Dr. Enrique Benavent i Vidal, Bisbe de Tortosa, i assistiran el President del Patronat de la Residència Diocesana, Mossèn Josep Ma Membrado, la Directora General de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica, Sra. Pepa Aymerich; el Director General de Cuina Gestió, el Sr. Victor Rafecas i el Director Comercial de Cuina Gestió, el Sr. David Pallí, entre d'altres assistents.

Dades de Contacte:

David Estarlich  
Responsable Programa "Cuina Catalana"  
977.310.371/680.839.036  
[david.estarlich@cuinagestio.com](mailto:david.estarlich@cuinagestio.com)

Tortosa - Reus, 22 de febrer de 2016