

El próximo 19 de diciembre tendrá lugar el fallo, con la elaboración y degustación de los menús en las cocinas del Hospital de La Princesa

Sanidad convoca el segundo concurso de cocina hospitalaria navideña entre los hospitales de la región

- El equipo de cocina del hospital premiado recibirá una 'Estrella Princesa', creada para esta edición por los pacientes de terapia ocupacional del Instituto Psiquiátrico José Germain
- El Hospital de La Fuenfría se alzó con la Estrella Princesa 2017, denominación que debe al hospital organizador del concurso
- El objetivo es poner en valor el trabajo de los profesionales de hostelería hospitalaria, ya que cada año los hospitales del Servicio Madrileño de Salud sirven más de 7 millones de comidas

22 de noviembre de 2018.- La Consejería de Sanidad, a través del Hospital La Universitario de La Princesa, ha organizado el Segundo Concurso de Cocina Navideña Hospitalaria, que premiará el mejor menú navideño de entre todos los hospitales del Servicio Madrileño de Salud. En la primera edición fue el Hospital de La Fuenfría quien obtuvo el galardón Estrella Princesa 2017.

La primera fase del concurso contempla la elaboración de una propuesta gastronómica de menú por hospital para ofrecer a los pacientes ingresados en cualquiera de los días festivos de Navidad. Esta propuesta deberá contener un informe nutricional del menú, en la que también se especificarán los ingredientes necesarios para su elaboración. Finalmente se aportará un currículum de los cocineros responsables de su creación.

Un jurado valorará todas las propuestas que se reciban y elegirá las cuatro mejores. Estará presidido por el consejero de sanidad, Enrique Ruiz Escudero, un endocrinólogo, un dietista, un representante de los pacientes, que en este caso será Cecilia Salvador, presidenta de la Asociación Española de Portadores de Válvulas Cardíacas y Anticoagulados, y el chef Samy Alí, del restaurante La Candela Restó, poseedor de una Estrella Michelin.

Los equipos de cocina de los cuatro hospitales seleccionados en esta primera fase deberán elaborar los menús en la cocina del Hospital La Princesa el próximo 19 de diciembre para la degustación y fallo del premio por parte del jurado. El equipo del hospital ganador recibirá de manos del consejero de

Sanidad, el reconocimiento 'Estrella Princesa', hospital promotor y organizador del concurso. Las cuatro distinciones de ganador y finalistas en esta segunda edición tienen la particularidad de que han sido confeccionadas por los pacientes del Instituto Psiquiátrico José Germain en los talleres ocupacionales.

El hospital ganador de la Estrella Princesa en la primera edición del concurso de cocina hospitalaria fue el Hospital de La Fuenfría, cuyo menú estaba compuesto por escalibada de la huerta de Aranjuez con crujiente de queso, rape relleno con salsa de cava al aroma de azafrán y carpaccio de piña con crema, granada y virutas de chocolate, de postre. Los cocineros del centro que elaboraron el menú fueron Fernando Iglesias Odena, Alfonso Ostos Mota y Miguel Espelleta Campanario. Los finalistas que compitieron en la elaboración del menú con La Fuenfría el pasado año fueron el Hospital La Paz, Puerta de Hierro y La Princesa.

El objetivo del Concurso de Cocina Hospitalaria Navideña 'Estrella Princesa 2018', que prevé que participen en su primera fase los 29 hospitales del Servicio Madrileño de Salud, es poner en valor el trabajo de los profesionales de cocina y hostelería de los hospitales madrileños, cuya labor es esencial para la recuperación de la salud de los pacientes. Y al mismo tiempo servir como estímulo de mejora constante en el día a día de los profesionales de las cocinas de los hospitales madrileños.

En los hospitales de la Comunidad de Madrid se sirven anualmente más de 7.250.000 comidas y cenas a los pacientes. Las dietas de los hospitales se ciñen a recomendaciones nutricionales y equilibradas de endocrinólogos y dietistas. El paciente puede elegir entre varios menús con la doble finalidad de que, además de 'comida saludable', tengan variedad en su alimentación. Todo esto siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.