

EVENTO

La Fundación Carlos Maldonado impulsa la gastronomía sostenible en proyecto conjunto con Albi



(Foto: Producciones El Retorno)

El objetivo es concienciar en el ámbito social, medioambiental y económico

Por LA VOZ DEL TAJO / AGENCIAS

Lunes 22 de enero de 2024, 09:45h



La Escuela de Hostelería Semillas de la **Fundación Carlos Maldonado** acogió el 17 de enero de 2024 a las 12:00h la presentación del nuevo proyecto Gastronomía Sostenible, proyecto conjunto entre la empresa Albi y dicha fundación, para concienciar e impulsar la gastronomía sostenible en el **ámbito social, medioambiental y económico**.

En el transcurso del evento, se efectuó la entrega del donativo de los 700€ recaudados en las “Migas Solidarias” celebradas el pasado 09 de diciembre de

2023 en la I Feria “Sabores de Pueblo” de Almendral de la Cañada, de la mano de su alcalde Marcelino Fernández. La presidenta de la Fundación de Carlos Maldonado, **Milagros Aceituno**, recibió con gratitud este donativo. Albi, en agradecimiento a todos los proveedores que patrocinaron el evento 40º Aniversario, invitó a una comida en el restaurante **Raíces** (una Estrella Michelin y Sol sostenible Repsol de Carlos Maldonado).

Además, se presentó a los asistentes de las empresas colaboradoras Ecolab, Serhos, Pepsico, Jasa, Sistiaga, Marcilla, Europastry, Hosteltáctil, Jafisa, Aquadeus, Garcimar, Mahou, Apetito, Arqués y García Carrion, entre otras, el proyecto de Gastronomía Sostenible. El principal objetivo de esta iniciativa es “potenciar una **gastronomía más justa** generando un impacto positivo a nivel medioambiental, económico y social”, según Carlos Maldonado, Estrella Michelin por su restaurante Raíces. “Tanto para Albi como para mí personalmente, es un privilegio poder aprender de la mano de Carlos Maldonado y su Fundación. Estamos encantados de colaborar de una manera tan cercana en este proyecto tan ilusionante” comenta Juan José Canabal, director de Operaciones de Albi.

Al finalizar la presentación, las empresas colaboradoras disfrutaron de una comida en Raíces, acompañadas del Comité Ejecutivo de Albi, compuesto por Juan Pedro Barrio, director financiero; Noelia Llera, directora de Marketing; Juan José Canabal, director de Operaciones; Natalia Arellano, directora de Compras y Enrique Vázquez y Manuel Sánchez, los CEO’s de Albi. Se entregó como regalo una chaquetilla con el nombre de cada uno y el logotipo de las entidades Gastronomía Sostenible, Fundación Carlos Maldonado y Albi.

MIGAS SOLIDARIAS EN ALMENDRAL DE LA CAÑADA

El 9 de diciembre de 2023 el municipio de Almendral de la Cañada, de unos 400 habitantes, recibió la I Feria “Sabores de Pueblo” en cuya programación contaron con la elaboración de migas del pastor, gracias al patrocinio de Albi, “empresa dedicada a la alimentación y bienestar” y preparadas por el chef ejecutivo Manuel González y el chef ejecutivo Manuel Quintero. Con el fin de recaudar fondos para la Fundación Carlos Maldonado, cuyo objetivo es la

inserción social de los colectivos en riesgo de exclusión social, la empresa Mahou aportó la cerveza que disfrutaron y compartieron todos los asistentes al evento.