**Nota de prensa**

**La gastronomía catalana recaudará 225.000 euros para ayudar a los damnificados por la Dana a través de la iniciativa solidaria “Desde Valencia para Valencia”**

* Algunos de los mejores cocineros de Cataluña, sumando entre ellos **30 estrellas Michelin y 48 soles Repsol,** ofrecen una **cena única e irrepetible que tendrá lugar el sábado 14 de diciembre en la Llotja de Cereals de Barcelona.**
* La cena, que será posible **gracias al trabajo de 300 voluntarios** entre cocineros, personal de sala, de material de hostelería, de luces y sonido, de apoyo de coordinación, de fabricantes, de bodegas, de distribuidores y muchos más, constará de **un menú nunca servido antes a 450 personas, con un coste de 500 euros por persona y una recaptación íntegra de 225.000 euros.**
* La iniciativa **“Desde Valencia para Valencia”** surge a raíz de la catástrofe de la Dana en Valencia y toma forma de manos los cocineros **Ricard Camarena, Begoña Rodrigo y Quique Dacosta,** que juntos han movilizado al resto de la **comunidad gastronómica a nivel global.**
* En Cataluña, **Nandu Jubany y Joan Roca**, con sus respectivos equipos, han sido los coordinadores de **varias decenas** **de cocineros y profesionales alrededor del mundo de la gastronomía que han querido aunar fuerzas** para ayudar a los más vulnerables tras la catástrofe en Valencia.
* Como **padrinos de honor** de la cena, **Ferran Adrià y Carme Ruscalleda** ofrecerán su ayuda y coordinarán como jefes de cocina de honor y excepción este evento solidario. La cita contará además con la periodista gastronómica de La Vanguardia **Cristina Jolonch** como presentadora y las actuaciones de los ***Castellers* de Vilafranca**, como una oda al trabajo en equipo y el cantante **Antonio Orozco**.
* **Cientos de cocineros y profesionales relacionados con el mundo de la restauración se han organizado en varios países del mundo** para ofrecer cenas y eventos gastronómicos cuya recaptación está siendo donada de manera íntegra a los damnificados por la Dana.

Barcelona, 12 de diciembre de 2024

Nunca había pasado y tal como está sucediendo y jamás volverá a pasar. **La comunidad gastronómica española y global una vez más muestra una capacidad inigualable de respuesta, coordinación y solidaridad.**

Con un objetivo único, el de ayudar a los damnificados por la Dana que azotó la zona de Levante hace unas semanas, desde Barcelona, **un grupo de cocineros organizados en un grupo de whatsapp bajo la batuta de Nandu Jubany y Joan Roca – y sus respectivos equipos- han vuelto a hacer historia.**

**En tan solo unas semanas han organizado una cena única e irrepetible** que cuenta con elaboraciones en conjunto de 30 chefs y pasteleros, y sus equipos de cocina, que juntos suman nada más y nada menos que 30 estrellas Michelin y 48 Soles Repsol y que podrá disfrutarse el sábado 14 de diciembre a partir de las 19.30 en la Llotja de Cereals de Barcelona.

**La cena constará de las siguientes elaboraciones y chefs participantes:**

**FERRAN ADRIÀ**

**CARME RUSCALLEDA**

*APERITIU / APERITIVO*

**HIDEKI MATSUHISA**- Futomaki de tonyina, porradell, shiso i sésam / Futomaki de atún, ajo-puerro*,*sisho y sésamo.

**FINA PUIGDEVALL y MARTINA PUIGVERT** - Bunyol de patata, col, cansalada i tófona / Buñuelo de patata, col, panceta y trufa.

**CARLES GAIG** - Mousse de coliflor amb cranc reial i caviar / Mousse de coliflor con cangrejo real y caviar.

**PERE MONJE I DAVID ANDRÈS** - Aspic de gamba amb crema de garoina / Aspic de gamba con crema de erizo.

**JOAN JUNCÀ** - Sopa torrada de becada / Sopa tostada de becada.

**JORDI VILÀ** - Escudella de l’horta /*Escudella* de la huerta.

**ALBERT ADRIÀ** - Tiramisú salat de tòfona negra / Tiramisú salado de trufa negra.

**OLIVER PEÑA** - Brioix amb ventresca i ous de salmó / *Brioche* con ventresca de atún y huevos de salmón.

**ALBERT RAURICH** - Cocotxes de lluç al pil-pil Japonès / *Kokotxas* de merluza al pil pil japonés.

**RAUL BALAM** - Salmorreta, ànec, arròs de l’albufera i fartó / *Salmorreta,* pato, arroz de la Albufera y *fartó.*

**OSCAR MANRESA** - Gilda d’escopinyes / Gilda de berberechos

**PAOLO CASAGRANDE** - Quallada de fonoll, gamba blanca i anet / Cuajada de hinojo, gamba blanca y eneldo.

**CARLES ABELLAN** - Anxova amb mantega fumada / Anchoa con mantequilla ahumada.

**XAVIER PELLICER** - Pa de pessic de blat de moro i escabetx de rovellons / Bizcocho de maíz y escabeche de níscalos.

**RAFA PEÑA** - Profiterol de caviar amb nata àcida / Profiterol de caviar con nata ácida.

*EN MESA / A TAULA*

*ENTRANTE / ENTRANT*

**PACO PÉREZ -** Quasi mantega de garoines i algues / *Casi* mantequilla de erizo y algas

**JAVIER y SERGIO TORRES -** Calamar amb caviar / Calamar con caviar

**JORDI CRUZ -** Pesto rosso a la japonesa amb ensaladilla de bacallà /Pesto rojo a la japonesa con ensaladilla de bacalao.

*PESCADO / PEIX*

**NANDU JUBANY -** Llenguado Gaudí amb carxofes i algues / Lenguado Gaudí con alcachofas y algas.

**ANDRÈS TORRES - TOMÀS ABELLAN – MAX COLOMBO - ARTUR MARTINEZ**

*CARNE / CARN*

**JOAN ROCA -** Xuixo de senglar / *Xuixo* de jabalí

**ROMAIN FORNELL -** Consomé royale de senglar / Consomé *royal* de jabalí

**MARC GASCONS -** Filet de senglar rostit / Filete de jabalí rustido

*LOS POSTRES / LES POSTRES*

**EDUARD XATRUCH, ORIOL CASTRO y MATEU CASAÑAS -** Arbre dolços / Árbol de dulces

**LLUC CRUSELLAS -** Mandarina, llima i fruita de la passió / Mandarina, lima y fruta de la pasión.

**CHRISTIAN ESCRIBÀ -** Postres de xocolata Chocovic amb cremós d’avellana / Postres de chocolate Chocovic con cremoso de avellana.

**------**

**VOLUNTARIOS PARTICIPANTES**

Esta cena no podría tener lugar sin los restaurantes, empresas y profesionales que colaboramos de manera totalmente altruista y por supuesto todos sus equipos, sin nombre ni logo mostrado en público, pero siempre al lado de la iniciativa.

**Todos ellos participan dedicando tiempo, esfuerzo, producto, servicios sin esperar nada a cambio:**

 **Listado completo de cocineros y restaurantes:**

Joan Roca (Restaurant El Celler de Can Roca \*\*\* Michelin i 3 soles Repsol)

Javier y Sergio Torres (Restaurant Hermanos Torres \*\*\* Michelin i 3 soles Repsol

Jordi Cruz (Restaurant ABaC \*\*\* Michelin y 3 soles Repsol)

Paolo Casagrande (Restaurant Lasarte \*\*\* Michelin i 3 soles Repsol)

Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch (Restaurant Disfrutar

\*\*\* Michelin i 3 soles Repsol)

Paco Perez (Restaurant Miramar \*\* Michelin i 3 soles Repsol)

Fina Puigdevall i Martina Puigvert (Restaurant les Cols \*\* Michelin y 3 soles Repsol)

Jordi Vilà (Restaurant Alkimia \* Michelin i 3 soles Repsol)

Hideki Matsuhisa (Restaurant Koy Shunka \* Michelin i 2 soles Repsol)

Romain Fornell (Restaurant Caelis \* Michelin i 2 soles Repsol)

Albert Raurich (Restaurant Dos Palillos \* Michelin i 2 soles Repsol)

Rafa Peña (Restaurant Gresca 1 sol Repsol)

Marc Gascons (Restaurant Els Tinars \* Michelin i 3 soles Repsol)

Carles Gaig (Restaurant Gaig \* Michelin i 2 soles Repsol)

Pere Monje i David Andrés (Restaurant Via Veneto \* Michelin i 3 soles Repsol)

Raul Balam (Restaurant Moments \* Michelin i 3 soles Repsol)

Albert Adrià (Restaurant Enigma \* Michelin i 1 sol Repsol)

Andrés Torres (Restaurant Casa Nova \* Michelin i 1 sol Repsol)

Jordi Juncà (Restaurant Ca l’Enric \* Michelin i 2 soles Repsol)

Nandu Jubany (Restaurant Can Jubany \* Michelin i 3 soles Repsol)

Artur Martinez (Restaurant Aürt \*Michelin i 2 soles Repsol)

Xavier Pellicer (Restaurant Xavier Pellicer 2 soles Repsol)

Oliver Peña (Restaurant Teatro Kitchen Bar, \* Michelin)

Stefano i Max (Restaurant Xemei 1 soles Repsol)

Carles Abellan (Bar vint-i-quatre)

Tomás Abellan (Bar Alegría i Casa Luz)

Oscar Manresa (Restaurant Catalina i Torre Altamar)

Cristian Escribà (Pastisseria Escribà)

Lluc Crusellas (Eukarya Xocolata)

Listado completo de empresas participantes.

* Cambra de Comerç de Barcelona
* elBulli Foundation
* Euroselecció
* Options
* Peixos Ros
* Tot Hosteleria
* Abanik Rent & Events
* Albasound
* Fundació Alícia
* Arrom
* Autocars del Penedès
* Barquero
* Bertrán
* Busquets
* Cárnia
* Castellers de Vilafranca
* Caviar del Tibet
* Chocovic
* Clippers
* Coca-Cola
* Comesaña
* Fundació Damm
* DoNorte – Juan García Pesca
* Escola de graellers de Sitges
* Events
* Ferrer
* Grup GSR
* Jufré Films
* Koppert Cress
* La Llotja de Mar
* La Selecta
* Louis
* Miquel Coll
* Novell
* Porto-Muiños
* Puig Bolets
* Santamaria Gastronòmic
* Green Towers
* Soulblim
* Triticum
* Two Patties
* Veritas
* Vila Viniteca
* Zoo

**Bodegas que participan:**

**En la mesa, en un ejercicio de generosidad digno de mención:**

Torelló, Ca N’Estruc, Álvaro Palacio, Niepoort.

**Participan además en el aperitivo:**

Bodega Contador, Bodega Marañones, Bodegas Muga, Bufadors, Can Descregut, Can Ràfols dels Caus, Celler de Capçanes, Cisteller, Clos d’Agon, Descendientes de J. Palacios, Dominio de Pingus, El Hombre Bala, El Jardín de Lucía, El Perro Verde, Fenomenal, Finca Villacreces, Fuentes del silencio X Chartier, Gramona, Guitián, Huguet- Can Feixes, Jùlia Bernet, L’Origan, Llopart, Mas Candí, Mas Doix, Milsetentayseis, Nadal, Ossian Vides y vinos, Pago de Carraovejas, Pago de los Capellanes, Palacios Remondo, Pardas, Perelada, Raventós i Blanc, Recaredo, Sabaté i Coca, Sierra Cantabria, Sospechoso, Terras Gauda, Tomàs Cusiné, Torelló, Venta Las Vacas, Venus la Universal, Vins de Taller, Viña al lado de la Casa, Viña Pedrosa.

**Sobre Desde Valencia para Valencia**

La comunidad gastronómica, apoyada por la empresarial, se ha unido en un esfuerzo sin precedentes, para apoyar a los damnificados por la DANA en la provincia de Valencia con el objetivo de recaudar fondos y ayudar a recuperar las zonas devastadas con especial foco en restablecer a los autónomos a los comercios y pequeñas empresas y contribuir a mantener el empleo.

La iniciativa solidaria ‘Desde Valencia para Valencia’, está liderada por destacados cocineros como **Ricard Camarena, Begoña Rodrigo y Quique Dacosta.** Este movimiento, respaldado por la **Asociación Valenciana de Empresario** (AVE), busca dar una respuesta directa y significativa a la tragedia que ha impactado profundamente a la región.

La intención es crear un evento simultáneo global, el próximo fin de semana del 13 de diciembre, que consistirá en una serie de cenas benéficas organizadas en diversas ciudades de España y del mundo.

El objetivo es recaudar fondos para reconstruir las áreas afectadas por la DANA y recuperar el tejido empresarial para mantener el empleo en su totalidad. El 100% de los fondos recaudados esa noche se destinará íntegramente a estas zonas.

**Colgaremos fotos y videos** cuando los tengamos disponibles [**en este enlace**](https://drive.google.com/drive/folders/1BkrEs_M1b4aZ7Kt4WQ7oGZ60QVEVwZoA?usp=sharing) **donde de momento os dejamos la minuta, información para comprar las mesas que quedan disponibles y el fotocall.**

Para más información, con dudéis en contactar conmigo:

Isabel Conde – isabelcra@gmail.com

Teléfono: 636 587 926