

**Nota de prensa**  
**26/2015**

## **Miele Center Barcelona celebra su taller de cocina solidaria con Carles Gaig**

El chef galardonado con una estrella Michelin ha ofrecido un curso de cocina para aquellas personas que participaron en la recogida de alimentos para el comedor social Sagrat Cor de Maria

Miele Center Barcelona acogió ayer un taller de cocina muy especial: un curso de la mano del reconocido chef Carles Gaig al cual asistieron clientes que habían contribuido a la recogida de alimentos solidaria para el Sagrat Cor de Maria, situado en el barrio de Gràcia. Desde mayo hasta julio, el showroom de la marca alemana ha establecido un punto de recogida para que aquellas personas que lo desearan contribuyeran con 5kg de alimentos no perecederos. Entre todos los clientes solidarios, se sortearon 14 plazas para participar en el taller con uno de los referentes de la gastronomía catalana.

Durante el encuentro en las cocinas activas del showroom, Carles Gaig enseñó a sus alumnos cómo cocinar algunos de sus platos más representativos. Así, los asistentes descubrieron los secretos para cocinar un succulento canelón de trufa de verano, una sabrosa fideuà con sepia y alioli o un wok+ de calamares con cebolla caramelizada. Para cocinar cada uno de estos platos, el chef se ayudó de los electrodomésticos Miele, como sus hornos de última generación o las placas de inducción más punteras que permiten la libre ubicación de los recipientes.

Con la recogida de alimentos, Miele Center Barcelona reafirma su compromiso con el barrio en el que está situado así como con las entidades sociales que lo vertebran, como es el comedor social Sagrat Cor de Maria, organización privada sin ánimo de lucro que presta atención social y sanitaria a personas de la tercera edad o en riesgo de exclusión. El proyecto del comedor social se inició en 1987 y da servicio a todas aquellas personas con notables dificultades físicas para poder cocinar en su casa. Además, el comedor reparte alimentos de primera necesidad a todas aquellas personas sin recursos que acuden a la entidad.

El curso ha sido una oportunidad única para los asistentes, que además de aprender a cocinar los platos de Carles Gaig, también han podido degustarlos. Los participantes han podido comprobar la pasión del chef por la materia prima de calidad y los productos autóctonos.

### **Para más información:**

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

[jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com) / [apales@itcomunicacion.com](mailto:apales@itcomunicacion.com)



**Para más información:**

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

[jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com) / [apales@itcomunicacion.com](mailto:apales@itcomunicacion.com)





**Para más información:**

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

[jmiglesias@itcomunicacion.com](mailto:jmiglesias@itcomunicacion.com) / [apales@itcomunicacion.com](mailto:apales@itcomunicacion.com)