Tres xefs gironins amb estrella Michelin cuinaran en benefici d'Oncolliga

El Sopar de les Consciències tindrà lloc el 21 de setembre amb motiu del 20è aniversari de la Fundació Oncolliga de Girona
Es farà al Mas Marroch

Tres xefs de les comarques gironines amb estrella Michelin seran els artífexs del sopar solidari que la Fundació Oncolliga Girona ha organitzat pel 21 de setembre al Mas Marroch, de Vilablareix, en el marc dels actes de celebració del seu vintè aniversari. Quim Casellas, del restaurant Casamar, de Llafranc; Marc Gascons, del restaurant Tinars, de Llagostera, i Jordi Roca, d'El Celler de Can Roca, de Girona, elaboraran, respectivament, el primer plat, el segon plat i les postres del Sopar de les Consciències. Aquest sopar servirà també com a preludi de les terceres jornades Girona novaCultura Salut, organitzades per la Fundació Oncolliga Girona i que es faran al Barri Vell de la ciutat del 23 al 25 de setembre amb la consciència com a eix vertebrador.

El Sopar de les Consciències ha estat possible gràcies a la implicació dels responsables de l'espai Mas Marroch, del centre d'esdeveniments d'El Celler de can Roca, dels tres cuiners als quals Oncolliga Girona va demanar la col·laboració i del restaurant El Celler de Can Roca, que es farà càrrec de l'aperitiu. Tots ells van expressar des del primer moment la seva il·lusió i el seu compromís per participar en aquesta iniciativa solidària, destinada a recaptar diners per continuar tirant endavant els diferents serveis d'ajuda al malalt de càncer que es duen a terme a la fundació. Aquests serveis d'ajuda són: suport psicològic, drenatge limfàtic, servei de fisioteràpia a domicili, préstec temporal de material tècnic (cadira de rodes, caminadors, crosses, llits articulats, cadires de dutxa i grua, etc.), banc de perruques, escola de la veu i llar residencia, entre d'altres. “Hem volgut unir en un sol esdeveniment dues característiques de la societat gironina: la seva solidaritat i la passió per la bona gastronomia, tot aprofitant que a casa nostra tenim destacats cuiners, com els que col·laboraran amb nosaltres en aquest sopar”, explica la presidenta de la Fundació Oncolliga Girona, Lluïsa Ferrer.

El preu és de 100 eurosEl preu del cobert per assistir al sopar solidari és de 100 euros i les places són limitades. Els interessats poden fer la seva reserva per internet en el lloc web de l'entitat, www.oncolligagirona.cat, o bé al telèfon 972 22 49 63. Al final del sopar s'oferirà als assistents la possibilitat de gaudir d'una copa solidària, gentilesa de Mas Marroch. Els assistents podran col·laborar també amb l'entitat adquirint tiquets per a una tómbola i un sorteig que es farà al final del sopar.Terceres jornadesTot i que és fora de programa, el Sopar de les Consciències s'emmarca dins de les terceres jornades Girona novaCultura Salut, que ompliran el Barri Vell de la ciutat de tallers, conferències i xerrades que tindran el concepte de consciència com a eix vertebrador. També fora de programa, el 22 de setembre, tindrà lloc a Girona un altre esdeveniment lúdic i solidari amb el grup d'havaneres Les Anxovetes, la food truck ButiWorld i la marca de cervesa artesana Kerunta.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 19-08-2016 Pàgina 9

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/996928-tres-xefs-gironins-amb-estrella-michelin-cuinaran-en-benefici-doncolliga.html