

## **Hermanas Hospitalarias y CPOE organizan "Palencia Chef", primer concurso de cocina inclusiva en Palencia**

- **Gracias a la colaboración de la Confederación Palentina de Organizaciones Empresariales (CPOE), los establecimientos Mokalía, la Parrilla en Palencia, la Casa Rural Atienza, en Ampudia, y la Croqueta Coqueta, participarán en la primera edición de este concurso de cocina junto a 16 usuarios de Hermanas Hospitalarias. Esta acción se enmarca dentro de las políticas de Responsabilidad Social Empresarial de la CPOE.**



- **El jurado compuesto por la Diputada Delegada del Área de Servicios Sociales de la Diputación, M<sup>a</sup> Jesús de la Fuente Fombellida; los Hermanos Paramio, de la quesería de Villerías de Campo; el Director de Selectos de Castilla, Manuel de Prado, y el presidente de CPOE, Jose Ignacio Carrasco.**

El Centro Sociosanitario Hermanas Hospitalarias de Palencia, en colaboración con la Confederación Palentina de Organizaciones Empresariales (CPOE), ha organizado la primera edición del concurso de cocina palentina "**Palencia Chef**".

En este concurso, cuatro cocineros de la ciudad de Palencia han cocinado con cuatro pinches cada uno. Los ayudantes de los chefs son residentes y usuarios de las Hermanas Hospitalarias que ayudarán a los cocineros a elaborar los platos compitiendo por el de mejor sabor, elaboración, calidad y presentación.



Los encargados de atribuir los premios a los diferentes platos serán la Diputada Delegada del Área de Servicios Sociales de la Diputación, M<sup>a</sup> Jesús de la Fuente Fombellida; los Hermanos Paramio, de la quesería de Villerías de Campo; el Director de Selectos de Castilla, Manuel de Prado, y el presidente de CPOE, Jose Ignacio Carrasco.

Este concurso de cocina, pone el colofón a una semana repleta de actividades entre usuarios y colaboradores, y sirve como antesala de la celebración de las 43 Convivencias Sociales que organiza el Centro Sociosanitario y que espera reunir a más de 4.000 personas en un día de celebración.



### Los chefs y sus platos

El hostelero de Mokalia, Jaime Antolín, ha ganado el premio a la "mejor elaboración" con una ensalada tailandesa y un wok palentino.



El cocinero del establecimiento la Parrilla en Palencia sorprendió al jurado con una brocheta de rape y otra de lechazo palentino, siendo el ganador del premio a la "mejor calidad".

Por su parte, la chef Loli Urueña, de la Casa Rural Atienza, en Ampudia, ha cocinado un dúo de sabores de Tierra de Campos que consta de una cesta de morcilla de Villada con manzana junto a un milhojas de membrillo con "foie" de Villamartín y unos bombones salados, consiguiendo el premio a la "mejor presentación".



Por último, David García, en representación de American Diner y La Croqueta Coqueta ha logrado el premio al "mejor sabor" con una croqueta palentina y una cheesecake.

