Cocina Económica de La Coruña

Fundada en 1886



Memorándum 2011



año 1960



año 2011

Comedor
c/ Juan Canalejo, nº 59



Oficinas / Punto Solidario
c/ Cordelería, nº 10



Servicio Integral de Aseo
c/ Juan Canalejo, nº 61

www.cocinaeconomica.org

Tfno.: 981 22 41 41

Fax: 981 21 87 81

FUNDADA EN 1886

índice

Pág.

4 **Fotografías de la Entidad**

8 **Junta de Gobierno**

9 **Presidentes**

10 **Estados comparativos referentes a ingresos-gastos y a suscripciones-donativos**

12 **Víveres recibidos por el Plan 2011 de "Ayuda CE" a las personas necesitadas**

13 **Análisis del Servicio de Trabajo Social**

14 **Índice de las noticias y eventos más destacados**

16 Un año especial para alimentar la esperanza

20 O C. E. I. P. Tarrío (Culleredo) colabora coa Cociña Económica na "Semana da paz"

21 Euros desde Nueva York

22 La Cocina Económica participa en la "Jornada de sensibilización social"

23 "Al principio me daba vergüenza, pero peor sería que mi hijo pasase hambre"

25 II Premium Bartender Show Cidade da Coruña a beneficio de la Cocina Económica

26 La Cocina Económica celebra sus 125 años de historia

29 Cocina Económica A Coruña: 125 años alimentando esperanzas

32 El pulso de la ciudad.
125º aniversario con música
Policías unidos por la Cocina Económica

Pág.

33 "XVI Carreira Alternativa" da Coruña a beneficio de la Cocina Económica

34 Un año más continúan las apuestas solidarias en Casas Novas

35 Trofeo de golf "IV Memorial Luís Rodríguez Lago – Cocina Económica"

36 Renovado el convenio de colaboración con la empresa Vegalsa-Eroski

37 ¿Y después del albergue, qué?

39 Los Dominicos entrega alimentos a la Cocina Económica

40 Alumnos de Aspronaga donan juguetes a la Cocina Económica

41 La Anpa Bidueiros entregó juguetes, ropa y comida a la Cocina Económica

43 Menús de Navidad y Año Nuevo

44 Felices fiestas navideñas a todos los colaboradores de la Cocina Económica

45 Alfonso Martelo, cortador de jamones, nos brinda una comida especial

46 La Cocina Económica paga habitaciones a varios indigentes a la espera de prestación

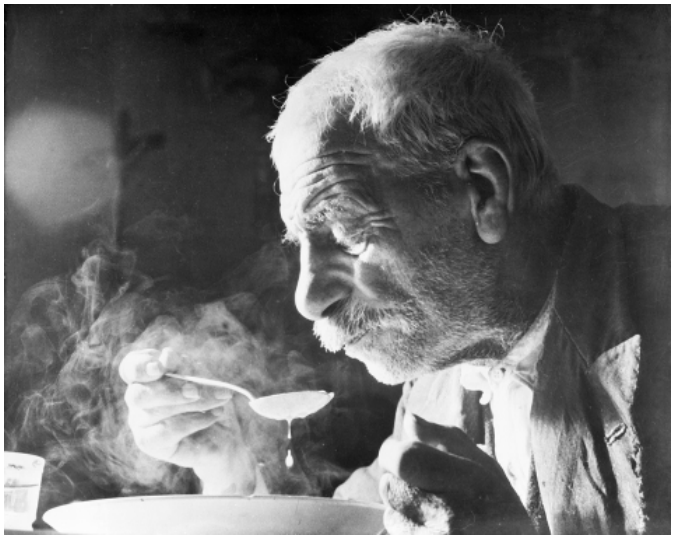
48 Crecemos en solidaridad, crecemos en servicios

49 **Hitos de la Cocina Económica**

56 **Servicios, horarios y media de usuarios**

59 **Boletín de suscripción**

125 años alimentando la esperanza



Cocina Económica de La Coruña
Fundada en 1886



Fachada







FUNDADA EN 1886

Cocineras







Comedor





FUNDADA EN 1886







Cocina



FUNDADA EN 1886









Cocina Económica de La Coruña
Fundada en 1886



Personal, voluntarios y directivos

FUNDADA EN 1886

Junta de Gobierno

Presidente honorario

Sr. Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de La Coruña
D. Carlos Negreira Souto

Consejo administrativo

PRESIDENTE
D. Alberto Martí Villardefrancos

VICE-PRESIDENTE
D. Jacinto Luís Torres Fraga

TESORERO
D. Emilio Suárez Fernández

VOCALES
D. Miguel Corgos López-Prado
D. Arsenio Mezquíriz Andrade
D. Ángel Padín Panizo
D. Antonio Amor Campo

SECRETARIO
D. Francisco Rey Rodríguez

FUNDADA EN 1886

Cuadro de Presidentes



LENS VIERA,
ANTONIO (1886-1933)



VIÑES GILMET,
ANTONIO (1933-35)



ARIAS FARIÑA,
DIEGO (1937-45)



APERRIBAY Y PITA
DA VEIGA, ANGEL
[Presidente por ausencias
del titular (1939-43)]

125 Aniversario

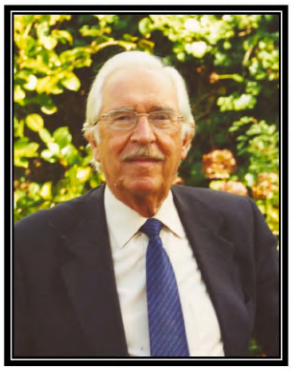
1886 – 2011



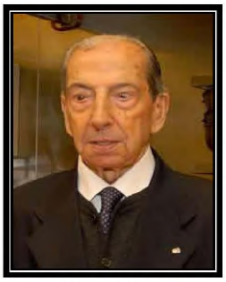
VILARIÑO ALONSO,
ANDRES (1945-95)



RODRIGUEZ LAGO,
LUIS (1995-2006)



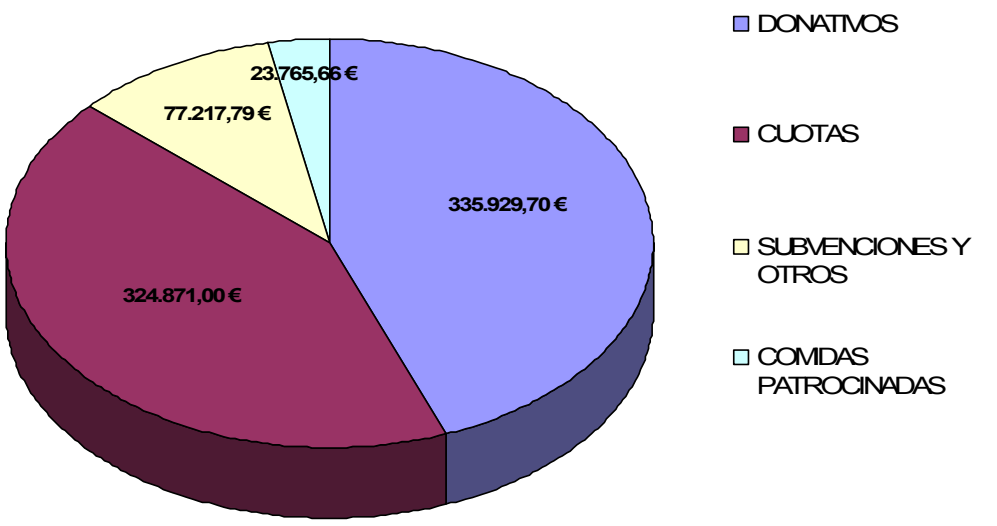
MARTI VILLARDEFRANCOS,
ALBERTO (Actual)



SUAREZ GARCIA,
FERNANDO (2006-09)

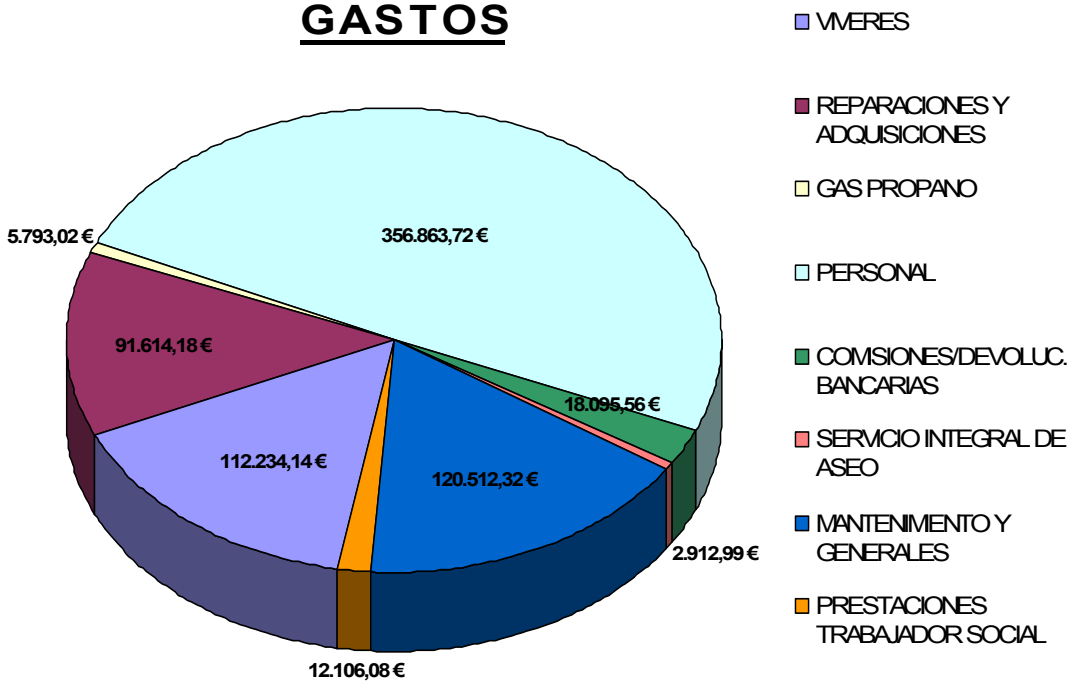
Estados comparativos referentes a ingresos-gastos

INGRESOS



* * * * *

GASTOS

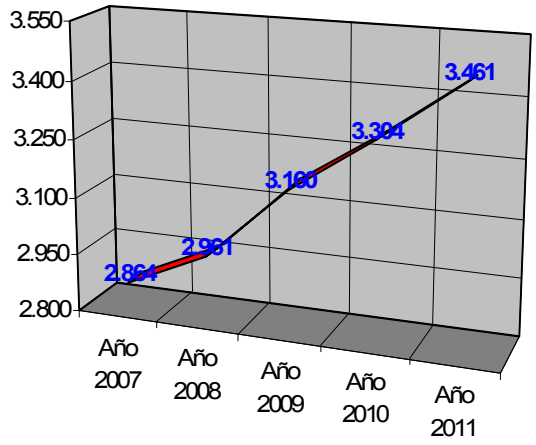


referentes a suscripciones-donativos

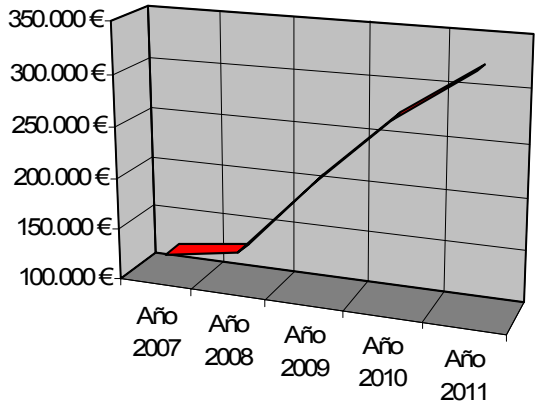
DONANTES		DONATIVOS	
Año 2007	**1.094**	Año 2007	**150.052,01 €**
Año 2008	**1.220**	Año 2008	**248.248,14 €**
Año 2009	**1.682**	Año 2009	**293.756,22 €**
Año 2010	**1.900**	Año 2010	**313.016,79 €**
Año 2011	**2.121**	Año 2011	**335.929,70 €**

SOCIOS		CUOTAS	
Año 2007	**2.864**	Año 2007	**121.386,05 €**
Año 2008	**2.961**	Año 2008	**132.374,53 €**
Año 2009	**3.160**	Año 2009	**207.681,07 €**
Año 2010	**3.304**	Año 2010	**273.848,21 €**
Año 2011	**3.461**	Año 2011	**324.871,00 €**

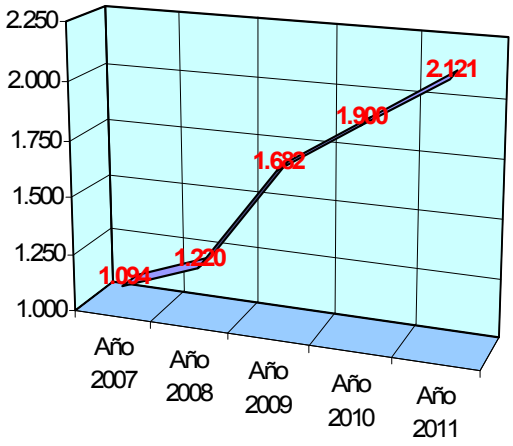
Nº DE SOCIOS



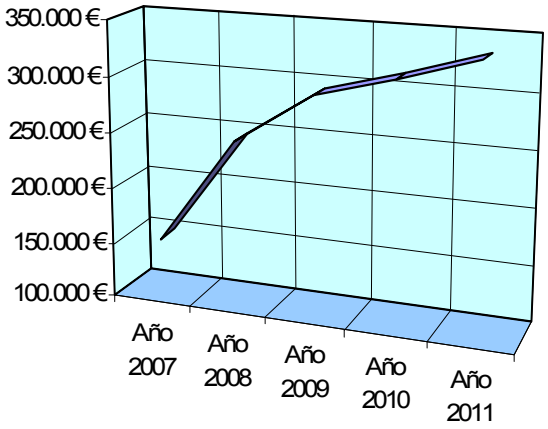
TOTAL CUOTAS



Nº DE DONACIONES



TOTAL DONATIVOS



Relación de lo recibido por el Plan 2011 de "Ayuda CE" a las personas más necesitadas

Producto	Nº Cajas	Total Kg.-Lts.
ARROZ BLANCO	152	1.824,0
BEBIDA PASTEURIZADA	574	4.592,0
CACAO SOLUBLE	134	643,2
CALDO DE CARNE	1.217	10.968,0
CEREAL INFANTIL	7	50,4
CREMA DE VERDURAS	129	216,7
ESPAGUETI	70	700,0
FIDEO	64	768,0
GALLETAS	808	1.939,2
HARINA	129	774,0
LECHE CONTINUACION	14	75,6
LECHE ENTERA	2.889	17.334,0
MACARRON	94	1.030,0
QUESO FUNDIDO	201	603,0
QUESO CURADO	105	460,8
TOMATE FRITO	420	4.357,5



PLAN DE AYUDA ALIMENTARIA DE LA UNIÓN EUROPEA A LAS PERSONAS MÁS NECESITADAS. Es una medida de regulación de mercados que contribuye de manera significativa al bienestar de los ciudadanos, mediante la cual se pone a disposición de determinadas organizaciones, como la Cocina Económica de La Coruña, alimentos básicos de calidad, destinados a ser distribuidos, de forma gratuita, a las personas más necesitadas, entendidas éstas como las personas físicas, incluidas las familias o los grupos compuestos de tales personas, cuya situación de dependencia social y financiera está registrada o reconocida con arreglo a criterios adoptados por las autoridades nacionales competentes. Durante el año 2011 esta Cocina Económica recibió del Plan un total de **46.336 Kg.-Lts.**

Análisis del Servicio de Trabajo Social durante el año 2011

La puesta en marcha, el 1 de enero de 2011, del Servicio de Trabajo Social de la Cocina Económica de La Coruña ha tenido una buena acogida por parte de los usuarios habituales de los diferentes servicios que presta esta Asociación benéfica.

Las personas atendidas se encuentran en las siguientes situaciones sociales:

- Situación de pobreza: escasos recursos económicos para cubrir necesidades básicas (alimentación, vivienda, higiene personal, salud…)
- Situación de exclusión social: por diversas problemáticas como drogodependencia, alcoholismo, desestructuración familiar, enfermedad mental, paro de larga duración… pero con alojamiento estable en el tiempo.
- Situación de sin hogar: sin poder acceder a algún tipo de alojamiento, se encuentran viviendo en la calle.

El objetivo de este Servicio consiste en mejorar y mantener la calidad de vida de estas personas que por diferentes factores y acontecimientos vitales se han visto inmersos en las situaciones anteriormente reseñadas, ofreciéndoles un Servicio de atención social basado en la accesibilidad, la flexibilidad y la baja exigencia, donde los habituales beneficiarios de la Cocina Económica puedan encontrar una respuesta a sus circunstancias vitales. Para ello, la intervención del Servicio de Trabajo Social ha de incidir en tres ámbitos fundamentales de la persona atendida: recursos económicos, alojamiento y salud.

RESULTADO ANUAL DEL SERVICIO DE TRABAJO SOCIAL

- PERSONAS ATENDIDAS: **412**, de las cuales más de **150** han tenido un seguimiento regular a lo largo del año.
- HOMBRES: **379**.
- MUJERES: **33**.
- DE NACIONALIDAD ESPAÑOLA: **295**.
- EXTRANJEROS: **117**.
- MEDIA DE EDAD: **43 años**.
- PERSONAS QUE HAN DORMIDO EN LA CALLE EN ALGUN PERIODO DEL AÑO: **205**.
- PERSONAS QUE HAN COBRADO ALGUN TIPO DE PRESTACION O SUBSIDIO A LO LARGO DEL AÑO: **270**.
- PROBLEMATICAS:
    - Drogodependencia: **34%**
    - Alcoholismo: **26%**
    - Desempleo y desestructuración familiar : **18%**
    - Sin ingresos: **15%**
    - Enfermedad física y/o mental: **7%**
- HABITACIONES: se ha pagado una media de **10 habitaciones mensuales** a habituales beneficiarios de los servicios que presta la Cocina Económica.

Noticias y eventos más destacados acaecidos durante el año 2011

- Un año especial para alimentar la esperanza. (La Voz de Galicia, 26-Enero)

- O C.E.I.P. Tarrío (Culleredo) colabora coa Cociña Economica na "Semana da paz". (www.cocinaeconomica.org, 11-Febrero)

- La Cocina Económica participó en la "Jornada de sensibilización social". (www.cocinaeconomica.org, 22-Marzo)

- «Al principio me daba vergüenza, pero peor sería que mi hijo pasase hambre». (La Voz de Galicia, 3-Abril)

- II Premium Bartender Show cidade da Coruña a beneficio de la Cocina Económica. (www.cocinaeconomica.org, 25-Abril)

- La Cocina Económica celebra sus 125 años de historia. (www.cocinaeconomica.org, 25-Abril)

- Cocina Económica de A Coruña: 125 años alimentando esperanzas. (El Mundo, 1-Mayo)

- El pulso de la ciudad:
  125º aniversario con música. (La Voz de Galicia, 20-Mayo)
  Policías unidos por la Cocina Económica. (La Voz de Galicia, 13-Septiembre)

- "XVI Carreira Alternativa" de A Coruña a beneficio de la Cocina Económica. (www.cocinaeconomica.org, 29-Mayo)

- Un año más continúan las apuestas solidarias en Casas Novas. (www.cocinaeconomica.org, 29-Julio)

- Trofeo de golf "IV Memorial Luís Rodríguez Lago – Cocina Económica". (www.cocinaeconomica.org, 10-Septiembre)

- Renovado el convenio de colaboración con la empresa Vegalsa-Eroski. (www.cocinaeconomica.org, 1-Diciembre)

- ¿Y después del albergue, qué? (La Opinión, 1-Diciembre)

- Los Dominicos entrega alimentos a la Cocina Económica. (La Opinión, 17-Diciembre)
  Alumnos de Aspronaga donan juguetes a la Cocina Económica. (La Opinión, 21-Diciembre)

- La ANPA Bidueiros entregó juguetes, ropa y comida a la Cocina Económica. (El Progreso, 22-Diciembre)

- Menús de Navidad y Año Nuevo. (www.cocinaeconomica.org, 24-Diciembre)

- Felices fiestas navideñas a todos nuestros colaboradores. (www.cocinaeconomica.org, 25-Diciembre)

- Alfonso Martelo, cortador de jamones, nos brinda una comida especial. (www.cocinaeconomica.org, 30-Diciembre)

- La Cocina Económica paga habitaciones a varios indigentes a la espera de prestación. (El Ideal Gallego, 30-Diciembre)

- Crecemos en solidaridad, crecemos en servicios. (www.cocinaeconomica.org, 31Diciembre)

FUNDADA EN 1886

La Voz de Galicia

Miércoles, 26 de enero de 2011

UNA HISTORIA DE SOLIDARIDAD

Un año especial para alimentar la esperanza

La Cocina Económica prepara su 125º cumpleaños mientras «damos de comer cada día a más de 600 personas».

REDACCIÓN – A CORUÑA



El próximo primero de mayo la Cocina Económica cumplirá 125 años, más de un siglo «alimentando la esperanza», como reza su lema. «Cada día damos de comer a 600 bocas», apunta Alberto Martí Villardefrancos, actual presidente. Queda lejos aquella antigua tahona de la calle del Sol en la que nació la institución, impulsada por el primer alcalde republicano de la ciudad, Antonio Lens Viera, un hombre nacido en Cuba, que fue concejal en cinco ocasiones y «una de las iniciativas más importantes de su carrera fue la creación de la institución benéfica Cocina Económica», se puede leer en el Memorandum 2009 de la Cocina Económica.

Para la celebración de este aniversario, los responsables de la entidad han recibido un nuevo donativo: el proyecto de ampliación de las instalaciones. «Nos lo ha hecho un arquitecto, que venía los fines de semana a tomar medidas, y acaba de entregárnoslo», explica Emilio Suárez, tesorero e hijo de un hombre que fue presidente de la institución durante 70 años y al que Martí califica como «un hombre extraordinario»: Fernando Suárez García.



Emigrantes en Nueva York colaboraron con la Cocina.

Sobre dicho proyecto, Martí y Suárez explican que en el mismo se recoge una ampliación de hasta cinco alturas y bajo cubierta en la parte que da a la calle Juan Canalejo, mientras que en Cordelería iría un

sótano, «que para nosotros es muy importante», tres plantas y el bajo cubierta. Estas nuevas instalaciones tendrían capacidad para 90 personas, «hombres y mujeres» e incluirían un albergue con camas individuales, servicios, duchas «y algo que sería muy novedoso como es un sitio para la mascota, porque esta gente no va a ningún sitio sin su mascota: ellos pueden pasar hambre pero su perro no», explica Emilio Suárez.



Las actuales instalaciones son del año 1923.

De todos modos, este es un sueño puesto que por un lado «no tenemos quien nos lo financie», apunta el tesorero, y por otro Martí recuerda que la directiva todavía no ha visto el proyecto ni tomado una decisión, porque supondría un notable aumento de los gastos de mantenimiento. De hacerse realidad, supondría un notable cambio en unas instalaciones que ocupa la entidad desde 1923 cuando parte de las mismas «eran las cuadras de Cabrera», apunta Martí señalando la zona que da a la calle Cordelería.

Contar con un albergue es un viejo reto de la Cocina Económica, «porque el de Padre Rubinos está lleno». Y es que «calculamos que entre 50 y 60 personas duermen a diario en la calle o en los callejeros» de distintos lugares de la ciudad.

Tener un lugar donde dormir supondría «que ya tienen alimentación y cobijo, con lo que podrían intentar incorporarse al mundo laboral, sin tener que estar pendientes de dónde van a dormir; algunos ya lo han hecho», apunta Emilio Suárez.

Un trabajador social

Otra de las novedades es que han contratado a un trabajador social, Pablo Sánchez Ferreiro; durante la conversación se acerca este experto que antes estaba en Cruz Roja, saluda y se va. «Va a acompañar a alguien», apuntan. Y es que este trabajador social entrevista a los nuevos usuarios «y les ayuda cuando precisan atención médica o tienen que ir hacer alguna gestión». Destacan que hasta hace poco contaban con ayuda de la Xunta para este asistente «pero siempre recortan por lo más débil y tuvimos que acabar contratándolo porque es necesario».

«La estética de los usuarios ha cambiado», sostiene Emilio Suárez, y destaca que a ello ha contribuido la puesta en marcha por las mañanas de un servicio integral de aseo; debido a esto «algunos ya han conseguido trabajo». Insiste en que una buena estética «es el primer escalón de una escalera de ascenso».



La condesa de Fenosa, Carmela Arias y Díaz de Rábago, sirviendo comida a los usuarios de la entidad.

Y si los usuarios mejoran, otro tanto ocurre con la institución, cuyos responsables tienen

palabras de elogio para quienes les apoyan: «La torre de Hércules y la Cocina Económica, esto es algo que no tiene parangón en España», sostiene un entusiasta Emilio Suárez. «En estos 125 años mira que no habrán pasado gentes de la política, de los gobiernos o de la religión, pero la Cocina Económica siempre ha mantenido su independencia y esto es lo que le da el prestigio que tiene», insiste Suárez.

«Aquí le ves la cara a la necesidad y por eso la gente sabe que todo lo que entrega va para ayudar a estos necesitados», sentencia Alberto Martí.

«Calculamos que entre 50 y 60 personas duermen a diario en la calle o en los cajeros»

ALBERTO MARTÍ VILLARDEFRANCOS
Presidente de la Cocina Económica

«La gente es muy bondadosa y nos ayuda mucho a pesar de esta crisis económica»

Tienes que ver cómo funciona esto, ver a esa gente que es sencilla y buena cuando vienen a comer». Es el argumento de Alberto Martí Villardefrancos, presidente de la Cocina Económica: mostrar lo que hace una institución que oferta algo más que alimentos.



El prestigioso fotoperiodista Alberto Martí Villardefrancos es el actual presidente de la Cocina Económica.

-¿Desde que hora está abierto?
-A las ocho de la mañana ya viene la gente. Desde las 8.30 a las 9.30 damos desayunos. Las duchas están abiertas desde las ocho y cuarto hasta las once y el ropero también desde esa hora hasta las doce, y recibimos mucha ropa. Podemos vestir a todos los que vienen y la ropa se entrega el mismo día que la dejan, para que anden limpios.

-¿La gente es generosa fuera de la temporada de Navidad?
-Todo el año estamos recibiendo donativos. Es cierto que se nota más en el mes de diciembre. La gente es muy bondadosa y nos ayuda mucho a pesar de esta crisis económica.

-También tendrán más gastos en el mes de diciembre, ¿no?
-Ahí entregamos unos paquetes para que se los lleven y los coman en sus casas. Son casi 500 los que repartimos y eso antes nos costaba unos dos millones de pesetas. Desde hace cuatro años esto es algo que nos cubre la Fundación Ortega y es una gran ayuda. También nos da el dinero de la apuesta hípica cuando celebran competiciones en Casas Novas.

-¿Cuánta gente trabaja en la Cocina Económica?
-Son 13 empleados y la junta directiva; es una gente extraordinaria y muy preparada. Los sábados y domingos vienen unas chicas voluntarias de los Maristas para echar una mano en la cocina. Y luego tenemos dos hombres y una mujer que son beneficiarios-voluntarios.

APORTACIONES

Dos hermanas septuagenarias donan cada mes una de sus pensiones a la institución

Tras cada persona que hace un donativo a la Cocina Económica hay una historia, casi siempre anónima. «Vengo a dejar el boletín para hacerme socio», apunta un hombre entregándole la ficha a Óscar y marchándose sin más explicaciones. «Otros van directamente a algún banco y hacen allí la donación», explica Emilio Suárez, el tesorero. Relata que hace poco «nos hicieron un donativo de casi 6.000 euros, y es una persona que no quiere aparecer para nada». «Nada de nombres», insiste uno de los empleados después de relatar un ejemplo más de la generosidad de los coruñeses: «Hay dos hermanas septuagenarias que cada mes donan los mil y pico de euros de la pensión de una de ellas y viven con la de la otra».

«Este año nos hemos retrasado un poco», se disculpa, casi como un saludo, el responsable de la vinatería La Estancia, del Castrillón, que un año más organizó una fiesta con el fin de recaudar fondos para la Cocina Económica y Padre Rubinos. «Tuvimos un pequeño problema porque nos hicieron levantar una de las dos carpas; acabo de ir al Ayuntamiento y me han dicho que no nos sancionarán», dice antes de donar más de 1.200 euros, otros tantos irán a Padre Rubinos.



En la Cocina Económica trabajan 13 personas, además de voluntarios que colaboran los fines de semana y algunos usuarios-voluntarios.

O C.E.I.P. Tarrío (Culleredo) colabora coa Cociña Economica na "Semana da paz"

Coa celebración da "Semana da paz" o C.E.I.P. de Tarrío, en Culleredo, trata de poñerse no lugar das persoas do noso entorno que están na pobreza e non teñen comida nin casa para sentir como nosas as súas necesidades máis elementais. Mediante distintas actividades co obxectivo de recaudar axuda tanto económica como alimentaria ou de aseo para as persoas que se ven obrigadas a acudir á Cociña Económica.

Coma tódolos anos nestas datas, o **C.E.I.P. de Tarrío** aproveita para reflexionar xunto cos nenos e nenas que forman parte do alumnado sobre o significado da palabra **PAZ**.

Porque a Paz non é únicamente a ausencia de guerra ou conflicto, é moito máis. A Paz é unha maneira de estar no mundo, de relacionarnos entre nós, de sentir coma nosos os problemas que afectan a outras xentes. **A Paz é sobre todo solidariedade**.

A semana realizouse coa intención de que os alumnos aprendan a poñerse no lugar dos demais e que isto se convirta nunha práctica habitual para que deste xeito sexa máis doado resolver os conflictos pola vía do diálogo e favorecer a convivencia na familia, na escola e na vida.

Como remate deste solidario proxecto, o pasado 11 de febreiro fíxose a entrega a esta Cociña Económica de A Coruña do recaudado durante a semana: un talón de **1.170 €, 500 kg. de diversos alimentos e 200 útiles de aseo**. O Centro de educación valorou moi positivamente os esforzos do alumnado para conseguir esta gran recaudación e agradeceu as dúas xornadas de charlas explicativas (unha ós nenos e outra ós pais) sobre o funcionamento desta entidade benéfica.

Pola nosa parte non pode haber máis que **palabras de eloxio e agradecemento** por esta encomiable iniciativa que incide positivamente nos rapaces do Centro. Facemos extensible este recoñecemento **a todos eles, ós seus pais e tamén á directora Ana Liñares**.



Á dereita momento da xornada explicativa ós rapaces do Centro e á esquerda a directora, Ana Liñares, entrega un talón co recaudado durante a comida dos nenos.

Euros desde Nueva York

La solidaridad no tiene fronteras y más cuando hay una coruñesa (de O Seixal) por el medio: Rita Mariña. Es la primera mujer que ocupa el puesto de presidente de la Casa de Galicia en Nueva Cork y se acercó por la Cocina Económica para hacer entrega de un talón.

El pasado sábado 12 de marzo, tuvo lugar en los locales de la Cocina Económica un acto de entrega de una donación por parte de la **Casa Galicia de Nueva York** y de manos de su presidenta, la coruñesa **Rita Mariña Cadio**.

El centro regional **Casa Galicia** está situado en el barrio neoyorquino de Astoria, en Queens, y tiene más de **60 años de historia** rica en cultura y en tradiciones, fomentando lo "gallego" en la ciudad de los rascacielos. Ejemplo de práctica solidaria habitual de esta sociedad es la valiosa protección que le viene dispensando a esta Cocina Económica, mediante generosas aportaciones económicas como la mencionada. La Casa Galicia nunca se ha olvidado de la Cocina Económica, prestándonos su ayuda desde su creación y colaborando con tanta generosidad a la labor benéfico-social que diariamente realiza esta Cocina Económica.

En el acto de entrega estuvieron presentes, además de los presidentes de la Casa Galicia y de la Cocina Económica, el vicepresidente de la Cocina Económica, **Jacinto Torres**, y el Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de A Coruña, **Carlos González-Garcés**.



De izquierda a derecha:
Jacinto Torres, Carlos González-Garcés, Alberto Martí y Rita Mariña.

La Cocina Económica participa en la "Jornada de sensibilización social"

Varias entidades benéficas gallegas, entre ellas esta Cocina Económica, participaron el martes 22 de marzo en la "Jornada de sensibilización social", promovida por la compañía de distribución alimentaria Vegalsa-Eroski y en la que se hizo un llamamiento a la cooperación solidaria de instituciones y empresas a favor de los colectivos desfavorecidos.

En el transcurso de la rueda de prensa que tuvo lugar el **martes, 22 de marzo, a las 12:00 horas, en el Centro On de Santiago de Compostela (Rúa Nova, nº 33)**, el grupo **Vegalsa-Eroski** presentó el balance social anual y firmó un **convenio de colaboración** con varias entidades benéficas de toda Galicia por medio del cual la compañía gallega de distribución alimentaria se compromete a donar mensualmente productos alimenticios para nutrir sus comedores sociales.

Dicho balance refleja, en cifras comparativas, el fuerte incremento de demandantes de ayuda, derivado de la actual coyuntura socio-económica de crisis. Así como la urgente necesidad de que empresas e instituciones público-privadas tomen conciencia de esta problemática social.

Los convocantes instan a sus colaboradores a crear una verdadera **Red de Cooperación Solidaria en la Comunidad gallega**.

Participaron en el acto las siguientes agrupaciones benéficas:

Cocina Económica de A Coruña
Cocina Económica de Santiago
Cocina Económica de Ferrol
Cottolengo de Santiago
El Refugio de A Coruña
Hospital Asilo Nuestra Señora de los Ángeles de Ribadavia
Renacer de A Coruña
Sal de la Tierra de Vigo
Betania de Viveiro

La compañía gallega de distribución alimentaria organiza la "Jornada de sensibilización social" y continúa con su generosa colaboración.

FUNDADA EN 1886

La Voz de Galicia

Domingo, 3 de abril de 2011

«Al principio me daba vergüenza, pero peor sería que mi hijo pasase hambre»

Aurora y Lorena, dos testimonios de los nuevos perfiles que ahora precisan ayuda.

P. BLANCO

Lorena -nombre ficticio- llega a la Cocina Económica de A Coruña pasadas las once, como muchos otros. Una cola de gente espera ante una de las puertas de entrada: son de aquí, de otros países; jóvenes, adultos, ancianos. Llevan bolsas. Algunos, un carrito. Dentro guardan el táper que llenarán con el sustento del día. Muchos prefieren ir a buscar ese plato caliente, pero sin tomarlo en el comedor, donde se *xanta* a las 12. «Algúns chegan ás oito da mañá, aínda que se empece a repartir ás once», explican en la cocina. Hay otra puerta, la más cercana a las oficinas, por la que también entra alguna persona de vez en cuando. Aquellos que, por algún motivo, casi siempre pudor, prefieren no entrar por la otra. Como Lorena.



Aurora, recogiendo pan y comida caliente para el día, en la Cocina Económica de A Coruña. FOTOS: Eduardo Pérez.

«Nunca pensé que necesitaría algo así», dice a sus 25 años. Nació en A Mariña lucense. «Con 15 o 16, empecé a *latar* a clase. Me faltan solo unas asignaturas para acabar la ESO, ahora las estoy terminando». Pese a que no completó la educación secundaria, sí encontró trabajo entonces. «En Pizza Móvil, de teleoperadora... de lo que iba saliendo». Tenía una vida «normal» junto a su novio -de 26 años-, que trabajaba en la construcción.

Salían adelante, pero las cosas se pusieron complicadas. El sector de la construcción se vino abajo y, por otra parte, «yo me quedé embarazada; mi hijo tiene ahora un año». La crisis también le afectó a su trabajo: «Está todo muy complicado. Ahora estamos los dos sin empleo». Lorena tiene la esperanza de encontrar algo cuando el niño crezca un poco.

«Tengo la paga de la *risga* (renta de integración social de Galicia) y, cuando cobro, lo primero que hago es comprarle a mi niño pañales y leche para todo el mes», explica. Lorena reconoce que, tras ese gasto, «me quedo pelada». «Tenemos que pagar vivienda, agua, luz...», añade. Sobreviven con la ayuda familiar, con algunos pequeños trabajos que su pareja va encontrando y, ahora, «desde hace unos meses», toman esta comida caliente que, una vez al día, lleva de la Cocina Económica. «Vengo a mediodía, pero nos queda para la noche. Es un desahogo muy grande para nosotros. Gracias a esto incluso he engordado un poco», sonríe. Y termina su relato: «Al principio esto me daba vergüenza, pero peor sería que mi hijo pasase hambre. Vengo aquí para que a él no le falte de nada».

«Esta é a verdade»

Entre la gente que guarda cola para recibir el plato diario, está Aurora. Con su gorro, su sonrisa, su apariencia de abuela. Lo es. Ella más. «Ven, neniña, ven, que che conto eu», dice cuando se les pregunta si alguno quiere aportar su testimonio. Se levanta y, de carrerilla, da su nombre, sus apellidos. Tiene 64 años. «Son de Carballo [vive en A Coruña desde los 9 años] e teño dous netos en acollida. Están comigo -por circunstancias- dende que el tiña 6 anos e ela 4». De eso hace ya unos cinco. Aurora se separó tras 41 años de matrimonio y se vio sola, con todos los gastos de una vivienda, y con tres bocas a alimentar. «Fun tirando como puiden ata hai dous anos».



Lorena y su pareja, ambos sin empleo, tienen un hijo de un año.

Cobra un poco más de 400 euros «e máis algo que me dan polos nenos». Acudió primero en busca de ayuda a la asistente social, después al sacerdote. Y este la derivó a la Cocina Económica. Hasta ella va todos los días, desde hace ya dos años. Se lleva comida caliente, «e ás veces dannos tamén galletas, zume, leite, macarróns... o que sexa. Estou moi contenta; axúdannos moito e aprécianme. Nunca marcho coas mans baleiras. Prefiro aforrar así e ter 6 euros máis para gardar sempre uns bistés de polo no conxelador, para os meus netos, que están coma soles. Isto non é vergonza ningunha; esta é a verdade», concluye. Y hay que decirla.

II Premium Bartender Show cidade da Coruña a beneficio de la Cocina Económica

El lunes 25 de abril, de 16:00 a 22:00 h., en las instalaciones del Palacio de Congresos y Exposiciones de A Coruña (PALEXCO), tuvo lugar el II Premium Bartender Show cidade da Coruña, donde hubo sorteos con distintos premios relacionados con el mundo de la coctelería a beneficio de la Cocina Económica de La Coruña.

La iniciativa de esta exhibición de coctelería parte de **Pablo Mosquera**, coctelero de la **Vinatería La Estancia**, quien ha sido capaz de organizar el mayor evento de coctelería de España en el cual los mejores cocteleros de cada región deleitaron con sus más recientes creaciones y con cócteles clásicos a todos los asistentes que acudieron bajo invitación exclusiva.

Durante el evento se pudieron degustar las nuevas mezclas de los mejores barmans de todo el territorio nacional, que sorprendieron con sus nuevas incorporaciones al mundo de la coctelería. Todo ello acompañado de 27 de los más importantes expositores de bebidas Premium del país, donde se presentaron algunas nuevas marcas de bebidas espirituosas.

A destacar, entre otros cócteles: las caipiriñas de **Inma Taboada** del **Restaurante Tamei** y de **David** del pub **Bao Bab**, el sorbete de gin-tonic de **Manolo** del pub **Pirata** en Santa Cristina, o el Ocean's Santa Teresa que el propio **Pablo Mosquera** prepara con algas y que está inspirado en A Coruña.

El presidente de la Cocina Económica de La Coruña, **Alberto Martí Villardefrancos**, fue el encargado de recoger lo recaudado por la venta de rifas para los distintos sorteos que hubo durante la celebración de dicho acto.



A la izquierda Alberto Martí, presidente de la Cocina Económica, observa las habilidades de Pablo Mosquera como coctelero.

La Cocina Económica celebra sus 125 años de historia

El 1 de mayo de 1886 se fundaba, en el local de una antigua tahona, la Cocina Económica de La Coruña. 125 años después, el mismo espíritu solidario con que se creaba permanece intacto.

La Entidad nace en el contexto de la grave crisis social que golpeó al país a finales del siglo XIX y a iniciativa de la **Reunión Recrativa e Instructiva de Artesanos**, siendo **D. Antonio Lens Viera** su primer presidente.

Pasaron los años y el entusiasmo de todos los ciudadanos de buen corazón en la obra social de esta Entidad permitió superar épocas de verdadera penuria gracias a sus generosas aportaciones. Es por ello que podemos asegurar que **el éxito de la Entidad es un éxito de todos sus colaboradores**.

Desde su Junta de Gobierno actual reiteramos el firme compromiso de servir al necesitado, lo que nos anima a seguir trabajando día a día con **renovadas ideas y firmes propósitos**. En definitiva, este es un **homenaje de gratitud a todos nuestros donantes y socios colaboradores**. Reciban nuestro permanente afecto y consideración.

* * * * *

Durante la última semana del mes de abril y hasta el 1 de mayo, día en el que fue fundada la Cocina Económica de La Coruña hace 125 años, se celebraron distintos actos para conmemorar tan significativa fecha. En nombre de la Junta de Gobierno de esta Entidad benéfica, queremos agradecer la participación de todos nuestros colaboradores y simpatizantes en estos festejos con nuestro mayor cariño y consideración hacia todos ellos.

Lunes, 25 de abril. 11:30 h.
Ofrenda floral en la Cruz de los Olvidados en el cementerio de San Amaro, por todos los presidentes y colaboradores de la Entidad; y en los sepulcros de Antonio Lens Viera (presidente fundador), Andrés Vilariño Alonso, Luis Rodríguez Lago y Fernando Suárez García, últimos presidentes ya fallecidos de la Cocina Económica.





Martes, 26 de abril. 12:00 h.
Comida de confraternidad de la Junta de Gobierno con los habituales beneficiarios de la Entidad.
Menú: Entremeses variados, merluza en salsa marinera y postres.



Jueves, 28 de abril. 14:00 h.
Comida de la Junta de Gobierno con los actuales empleados de la Entidad y entrega de obsequios en reconocimiento a su labor y entrega.



Viernes, 29 de abril. 13:45 h.
Lunch completo y variado con las autoridades locales, presidentes de distintas asociaciones benéficas y medios de comunicación, así como entrega de diplomas conmemorativos a los mismos.

Personalidades que acudieron al acto:

*** Cristina Ortiz - Consellería de Traballo e Benestar da Xunta de Galicia - Secretaria Xeral**
*** Silvia Longueira - Grupo Municipal Socialista - Concejala de Servicios Sociales**
*** Esteban Lareo - Grupo Municipal Socialista - Concejal de Infraestructuras**
*** Obdulia Taboadela - Grupo Municipal Socialista - Concejala de Urbanismo**
*** Nieves Vázquez - Grupo Municipal Socialista - Concejala de Medio Ambiente**
*** Mª José Cebreiro - Grupo Municipal Socialista**
*** Mª Xosé Bravo - Bloque Nacionalista Galego - Concejala de Cultura**
*** Carlos Negreira - Partido Popular (futuro Alcalde de A Coruña)**

*** Rosa Mª Gallego - Partido Popular**
*** Ana Mª Fernández - Partido Popular**
*** Carmen Hervada - Partido Popular**
*** Miguel Lorenzo - Partido Popular**
*** Francisco José Mourelo - Partido Popular**
*** Mariel Padín - Partido Popular**
*** María Luisa Cid - Partido Popular**
*** Carlos Marcos - Unión Coruñesa**
*** José Luis Castro Acuña - Banco de Alimentos Rias Altas – Presidente**
*** Vicente Iglesias Martelo - Cáritas Interparroquial A Coruña – Director**
*** José Manuel García Pérez - Cruz Roja - Presidente provincial de A Coruña**
*** Beatriz Martí - Unicef - Presidenta provincial de A Coruña**
*** Eduardo Aceña García - Residencia Padre Rubinos – Presidente**
*** Mª del Carmen Cervigón Rodríguez - Residencia Padre Rubinos – Vicepresidenta**
*** José Manuel Garaeta Díaz - Residencia Padre Rubinos – Secretario**
*** Manuel González Menéndez - Asociación de la Prensa de La Coruña – Presidente**



Domingo, 1 de mayo. 12:00 h.
Comida extraordinaria en la Entidad con los beneficiarios que habitualmente acuden a nuestros comedores.
Menú: Langostinos, carne asada con patatas y tarta.
Misa en la Iglesia Castrense, en memoria de los presidentes y colaboradores de la Entidad ya fallecidos.





FUNDADA EN 1886

EL MUNDO.es
EL MUNDO.es

Galicia

SOCIEDAD / Registran una demanda creciente debido a la crisis

Cocina Económica de A Coruña: 125 años alimentando esperanzas



El pasado y el presente de la institución que cumple 125 años.

- Es la más antigua de Galicia y la única de España financiada de forma privada
- Cada día reparten 600 raciones y cuenta con servicio de ducha y lavandería
- Familias y jóvenes desempleados son el nuevo perfil de usuarios

Marcos Nebreda - A Coruña - 01/05/2011

Son las 12 de la mañana de un jueves cualquiera y un considerable grupo de personas se agolpan ante la puerta de la Cocina Económica de A Coruña. Además de comida, buscan algo más en este comedor social que comenzó su andadura hace ahora 125 años, en 1886. Cada día, unas 600 personas tienen algo que llevarse a la boca gracias a la labor de esta institución, la más antigua de las existentes en Galicia y la única en España de sus características, con una financiación íntegramente privada.

El bullicio y la actividad es frenética en el primer turno de comida, los usuarios se afanan por acabar su plato porque en media hora otros ocuparán su lugar. Las cocineras cuentan con la ayuda de voluntarios, algunos usuarios habituales del comedor.

Araceli, cocinera jefe aporta datos: cada día cuecen 70 kg de pasta y 10 sacos de patatas, además de carne, pescado y verduras para casi 200 raciones. Un menú austero pero variado. También hay desayuno y para la cena "les damos comida sobrante o bocadillos". El menú ronda los tres euros pero no pagan nada, o un precio simbólico de seis céntimos.

Además de comida, la Cocina Económica dispone de un comedor para unas 25 personas mayores y, desde hace seis años, un servicio de duchas y una lavandería. Aseguran que no han encontrado referentes en España de otras entidades con este servicio integral. En mente ya tienen la construcción de un albergue "para cumplir el sueño de nuestro fundador Antonio Lens", dicen.



Interior del comedor de Cocina Económica.

Por la puerta de atrás

El perfil de pobre ha variado sustancialmente y la crisis ha aumentado el riesgo de exclusión social de familias enteras que colapsan los centros benéficos gallegos. No viven en la calle pero la apretada situación económica con muchos o la totalidad de sus miembros en paro les obliga a acudir a diario a la Cocina Económica. Lo hacen en silencio, a veces por la puerta de atrás del edificio pero siempre agradecidos. De las 600 raciones diarias, 400 van destinadas a estas personas, que se las llevan a sus casas.

"Hace años solo acudían paisanos de la aldea con sus hijos y nietos, hoy viene gente de todos los rincones del mundo, muchos inmigrantes, gente joven que no encuentra empleo o lo perdió", hace memoria Alberto Martí, presidente de la Cocina desde hace dos años pero vinculado a la entidad desde siempre.

El cólera que calmó el hambre

El brote de cólera que asoló el Levante español en 1870 dio origen a la entidad. Por aquel entonces se hizo una colecta en A Coruña en vista de que la epidemia pudiese llegar a Galicia. Con ella, el Circo de Artesanos, la asociación de mayor edad de la ciudad, logró reunir 2.350 pesetas que decidió invertir en 1886 en un comedor social con la intención de alimentar a los hambrientos.

La Cocina Económica ha logrado sobrevivir incluso en los momentos duros de la posguerra. En 1941, sin recursos económicos, estuvo a punto de cerrar sus puertas pero Fernando Suárez, 'alma máter' de la entidad, consiguió evitarlo. Desde su origen han sido las donaciones particulares la principal y casi única fuente de financiación.

Actualmente, 3.300 socios aportan mensualmente el respaldo económico para sustentar la institución. Abrir la Cocina cuesta 1.200 euros diarios. No recibe ayudas oficiales y, aunque en general es gente anónima, aunque también alguna persona conocida en la ciudad aporta donativos.

'De momento comemos y nos dan apoyo psicológico'

Entre las 26 mesas del local, se perciben todo tipo de expresiones que guardan otros tantos dramas personales. Entre los habituales, también desconocidos que acuden por primera vez a la Cocina, está Frede. Lleva poco más de una semana acudiendo a la beneficencia y aunque el comienzo es complicado "de momento comemos y nos dan apoyo psicológico".

José Antonio trabajaba hasta hace ocho días, pero el cierre de su empresa lo ha dejado en la calle de la noche a la mañana. "Estás trabajando y no piensas que te vas a quedar sin nada". David huyó de Argentina hace diez años. En España encontró "un paraíso" pero la recesión lo puso en una situación casi peor de la que dejó atrás.

Para Juan, que lleva desde 2004 acudiendo, ésta es "la única opción que me queda". Sobrevive haciendo pequeños trabajos, vive en la calle, y cuando puede duerme en albergues. Joven y bien vestido, lamenta que "la gente nos meta a todos en el mismo saco", dice compartiendo mesa con los que luchan contra el fantasma del alcohol y las drogas.

Adriana y Lourdes, el lado amable

Pero entre tanto drama personal hay cabida también para el optimismo y la superación. Es el caso de Adriana, que acudió al centro durante una década y con problemas de drogadicción ya superados. Ahora acude como voluntaria a un lugar que es casi como su casa. "Me han ayudado mucho", dice agradecida.

O el caso de Lourdes, benefactora de la Cocina Económica desde hace 32 años. "Son personas con historias difíciles que se vuelcan contigo y que necesitan una sonrisa de vez en cuando", dice. Ha realizado numerosas donaciones a las que ella resta importancia. Simplemente, dice que "no tiene prejuicios".

"Últimamente veo cada vez más gente en el paro que acude aquí, autónomos que se quedaron en la calle etcétera", comenta. "Es muy difícil estar arriba y muy fácil estar abajo", opina. Aquí ha encontrado "una calidad humana impresionante" en unas personas que "merecerían estar en lo más alto", concluye.

FUNDADA EN 1886

La Voz de Galicia

EL PULSO DE LA CIUDAD

PABLO PORTABALES

Viernes, 20 de mayo de 2011

125º aniversario con música



En las últimas semanas la Cocina Económica celebró distintos actos con motivo de su 125.º aniversario, pero aún faltan platos fuertes, y nunca mejor dicho. «Estamos preparando conciertos de formaciones como la Tuna de veteranos que se ofrecieron para actuar. Serán varias actuaciones en el Rosalía, pero todavía faltan por fijar las fechas», me comenta Alberto Martí, presidente de la entidad benéfica. Es curioso porque es difícil encontrar un caso como el de Alberto en cualquier institución o asociación. Porque cuando la Cocina Económica celebró el 75.º aniversario, hace medio siglo, ya estaba allí, aunque no como presidente. «Recuerdo que fui a cubrir el evento como fotógrafo. El presidente era Andrés Vilariño, al igual que en el centenario, que fue cuando el Ayuntamiento nos entregó la medalla de oro. También fui a hacer la foto», relata. Cuando nació Martí la Cocina Económica solo tenía 35 años. Dice que la entidad necesita de toda la ayuda posible porque «hay mucha necesidad» y ve difícil que se pueda hacer realidad una vieja aspiración, la construcción de un albergue. «Conlleva unos gastos enormes y ahora ya está en marcha el gran proyecto de Padre Rubinos con la colaboración de Amancio Ortega», reflexiona el veterano presidente.

Martes, 13 de septiembre de 2011

Policías unidos por la Cocina Económica



Unidos por una causa solidaria. Miembros de la Policía Nacional, Local, bomberos y Guardia Civil participarán en el I Campeonato de Karting a beneficio de la Cocina Económica, que organiza el Sindicato Unificado de Policía. «Es una entidad de la ciudad y está bien ayudar a los de fuera, pero antes están los de casa», comentan Iván Frade, Roberto Toja y Emilio Núñez. Dicen que pensaron en una carrera de karts porque les pareció una idea atractiva y porque «es la primera vez que se hace algo así en Galicia. El único precedente lo encontramos en Jerez», apuntan. El campeonato tendrá lugar en el karting cubierto de Marineda City, aunque la entrega de premios será en Espacio Coruña. «Consta de tres pruebas, distribuidas en octubre, noviembre y diciembre, la última, en la que competirán los cinco mejores tiempos. Competir en cada prueba cuesta 15 euros y uno de esos euros irá destinado a la Cocina Económica. Habrá tres premios, de 250, 150 y 100 euros, por gentileza del párking de la plaza de Lugo, Obendorf y Asociados y la cafetería Trocadero, respectivamente. ¿Quién será el policía, bombero o guardia civil más rápido?

"XVI Carreira Alternativa" de A Coruña a beneficio de la Cocina Económica

El domingo 29 de mayo se celebró la "XVI Carreira Alternativa", una actividad sin ánimo competitivo en la que se vuelca toda la ciudadanía coruñesa por un objetivo solidario. En esta edición, más de dos mil personas hicieron campaña en favor de la Cocina Económica.

La jornada se dividió en dos fases: una primera parte en la que se realizó un **recorrido de 6 km.** por zona urbana, con salida y llegada en la plaza de María Pita, utilizando para ello cualquier medio de locomoción: bicicleta, monopatín, andando… todo valía para demostrar que la práctica deportiva y el ejercicio saludable se puede realizar de muchas formas; y una segunda fase, a la llegada de la plaza de María Pita, donde se celebraron diferentes actividades deportivas y se realizó un **sorteo y entrega de premios** entre los participantes.

Dos millares de personas respaldaron con su presencia una iniciativa que pretende destapar el lado más lúdico y solidario del deporte. Desde la entidad organizadora del evento, la Asociación Española de Deporte para Todos, su presidente, **Eduardo Blanco**, reconoce que «se trata de una carrera totalmente desburocratizada, para que el participante sienta satisfacción solo por el hecho de moverse. Lo más bonito es la participación conjunta de diferentes generaciones de la misma familia».

El campeón de España de boxeo en peso superwélter, **Iván Sánchez *Dinky***, contribuyó dando el pistoletazo de salida y tomando parte de la carrera y la actividad de boxing recreativo. Además de esta actividad, hubo malabares con pelotas de goma, diábolos, palos del diablo, paracaídas, patines, tira-soga, cróquet, zancos, mazaball, mini-hockey, inter-crosse, iniciación a la reanimación cardiorrespiratoria, espacio de los abuelos, rincón de los peques, bádminton, palas elásticas, indiacas, gimkana ciclista, remoergómetros, discos voladores, dardos…





Algunos participantes de la carrera popular pasan por delante del stand de la Cocina Económica para entregar donativos o rellenar un boletín de suscripción.

Un año más continúan las apuestas solidarias en Casas Novas

La Cocina Económica recibió lo recaudado en las apuestas del XXIII Concurso de Saltos Internacional (CSI**), que se celebró del 29 al 31 de julio en Casas Novas (Arteixo).**

El popular **Centro Hípico Casas Novas** (en el concello de Arteixo) colabora con los fines de la Cocina Económica de La Coruña **donando el dinero recaudado en las populares apuestas** del Concurso de Saltos Internacional (CSI****), que cumple **23 años** y ostenta la categoría de **4 estrellas** que concede la Federación Ecuestre Internacional (FEI). De todo lo que se recauda hay un porcentaje de detracción obligatorio del 25% en las apuestas hípicas, pero el resto se dona íntegramente a esta Cocina Económica.

La competición de Casas Novas **se disputa todos los veranos** y en ella participan **los mejores caballos y jinetes de la hípica internacional**, que compiten a lo largo de nueve pruebas, divididas en tres jornadas, que se desarrollan en horario de mañana y tarde, llegando a repartir en total unos **212.000 € en premios**, de los que 85.000 € se reservarán para la prueba más importante, el Gran Premio Telefónica, que se disputó en la tarde del sábado día 30 y en la que triunfó el veterano jinete austriaco **Thomas Frühmann** a lomos de su caballo estrella, **The Sixth Sense**.

Las casetas de apuestas instaladas en el recinto hípico de Casas Novas registraron una buena afluencia, sobre todo para la anteriormente mencionada prueba reina. Es deseo de esta Cocina Económica mostrar el **enorme afecto y agradecimiento a la dirección del Centro Hípico Casas Novas por su generosa colaboración**.



El total de lo recaudado en las apuestas del CSI Casas Novas tiene un fin benéfico.

Trofeo de golf "IV Memorial Luís Rodríguez Lago – Cocina Económica"

El sábado 10 de septiembre se celebró en las instalaciones del Real Club de Golf de La Coruña, en A Zapateira, el "IV Memorial Luís Rodríguez Lago - Cocina Económica". La recaudación íntegra de las inscripciones se destinó a esta Cocina Económica.

Este torneo se juega en homenaje al que fuera presidente de la Entidad entre los años 1995 y 2006, **D. Luís Rodríguez Lago**. La inscripción al torneo fue de **40 € por jugador** y la recaudación íntegra se destinó a la Cocina Económica de La Coruña. Como en las pasadas ediciones, se logró alcanzar la participación de más de un centenar de jugadores, llegados de distintos clubes de la zona. Además se habilitó un stand en el que toda persona que acudió a las instalaciones pudo depositar donativos de forma voluntaria para esta entidad benéfica.

Se jugó bajo la modalidad stableford individual, con premios scratch, primera y segunda categoría, senior, damas y junior. En su primera edición resultó campeón scratch **Gerardo Mosquera**, en su segundo año el campeón de esa misma categoría fue **Pedro González Herranz**, el año pasado el ganador fue **Jacobo López Malo** y este año el primer puesto lo consiguió **Carlos Adarraga Diesel**. Este es el cuadro de ganadores:

- SCRATCH: CARLOS ADARRAGA DIESEL
- 1ª CATEGORIA: EDUARDO CARIDAD FDEZ-GAGO
- 2ª CATEGORIA: JAVIER VELA VAZQUEZ
- SENIOR: JESUS SANCHEZ MORGADE
- DAMA: ARIADNA MELENDREZ CHAS
- JUNIOR: LUIS LOPEZ MALO

La Cocina Económica agradece el apoyo y patrocinio de este evento a: **Joyería Salamanca, Joyería Amor, Joyería Romeu, Begano – Coca Cola, Hijos de Rivera – Estrella Galicia, El Corte Inglés, Automóviles Louzao, Kotablue, Grupo Vogue, La Voz de Galicia y Real Club de Golf de La Coruña.**



Las instalaciones del Real Club de Golf de La Coruña fueron escenario por cuarto año consecutivo del trofeo "Memorial Luís Rodríguez Lago - Cocina Económica".

Renovado el convenio de colaboración con la empresa Vegalsa-Eroski

Supermercados Eeroski/Center, City y Familia han renovado la colaboración con la Cocina Económica en su acción solidaria por quinto año consecutivo. Dicha colaboración consiste en recoger en sus establecimientos ropa usada que donarán al Servicio Integral de Aseo y entregar su peso en alimentos.

La empresa de distribución alimentaria **Vegalsa-Eroski**, dentro de su **Plan de Responsabilidad Corporativa**, y la Cocina Económica de La Coruña acaban de renovar su protocolo de colaboración por medio del cual el grupo alimentario se compromete, a través de sus enseñas **Eroski-Center**, **Eroski-City** y **Familia**, a instalar en los **30 establecimientos** de la capital herculina contenedores para la recogida de ropa usada durante las fechas navideñas, concretamente del lunes día 19 al sábado día 24 de diciembre. Vegalsa-Eroski entregará a la Cocina Económica la ropa recogida y su peso en alimentos para la elaboración de los menús diarios.

El objetivo de esta acción solidaria es alcanzar una cifra suficiente de **ropa usada para poder cambiarla por alimentos** que se soliciten desde la Cocina Económica. La ropa podrá ser depositada en contenedores específicos que la compañía habilitará en los mencionados establecimientos de la ciudad. Al término del período de duración del protocolo Vegalsa-Eroski destinará la ropa recogida al Servicio Integral de Aseo "Fernando Suárez" de la Cocina Económica.

Esta acción se enmarca dentro del compromiso de la empresa de alimentación para colaborar con instituciones y entidades en el fomento de la solidaridad desde la empresa y hacia la sociedad en general. Nuestro mayor agradecimiento a Vegalsa-Eroski por renovar su compromiso solidario con tan loable iniciativa.



Ropa donada el primer día de la campaña de recogida en los supermercados Eroski.

FUNDADA EN 1886

La Opinión
A Coruña

JUEVES, 1-DICIEMBRE-2011

¿Y después del albergue, qué?

Las entidades sociales achacan al régimen de corta estancia del refugio, al cumplimiento de normas y a problemas mentales y de consumo, el rechazo de algunos indigentes a los albergues.

Sobren o no camas en el único albergue de transeúntes del que dispone la ciudad, lo cierto es que decenas de personas duermen noche tras noche en las calles coruñesas. Las asociaciones que trabajan por la inclusión de los llamados 'sin techo' en la sociedad ven "paradójica" esta realidad, y relacionan el rechazo de algunos indigentes a cambiar los cartones por un colchón con el número limitado de pernoctaciones que ofrece el refugio, con "problemas mentales" e incluso con la falta de costumbre a cumplir ciertas normas.

AIDA MOSQUERA. A CORUÑA

Algo está fallando. Es la percepción de entidades sociales que trabajan por la inclusión de las personas sin recursos al comprobar que decenas de ciudadanos duermen en la calle mientras, supuestamente, hay camas libres en albergues como el de la Institución Benéfico Social Padre Rubinos. Algunos colectivos afirman que son los propios bautizados como sin techo, como el sexagenario que apareció muerto este lunes a las puertas del que fuera un comercio en la calle San Andrés, quienes optan por unos cuantos cartones "porque no están dispuestos a cumplir las normas de los centros". Otros, sin embargo, piensan que son precisamente los regímenes de corta estancia, como el que ofrece el refugio de Labañou, los que echan atrás a muchos indigentes.

"¿Y luego, qué?" es la pregunta que, en opinión del administrador de la Cocina Económica, Óscar Castro, hace que la gente sin recursos "se eche atrás" a la hora de acudir al único albergue para transeúntes que, propiamente dicho, hay en la ciudad. "Yo entiendo que puede haber personas que prefieren no seguir unas normas y horarios y escogen seguir en la calle. Pero creo que el auténtico problema es la temporalidad", explica. Y es que, según la trabajadora social de la IBS Padre Rubinos, Lorena López, aunque "se plantea y valora cada situación prorrogando el número de pernoctaciones en ciertos casos", las cuarenta plazas de corta estancia reservadas para hombres -hay otra decena para mujeres y diez más, de "media estancia", que pertenecen a un grupo de inserción dirigido a varones- suponen "un máximo de ocho noches". "Si cobran una renta o prestación básica, pueden volver al cabo de dos meses al albergue y, si no la cobran, después de un mes", puntualiza.



Dos personas se resguardan del frío en el cajero de una entidad financiera. Foto: Víctor Echave.

Pese a que la ocupación del refugio es "bastante elevada", según la trabajadora social suele utilizarse "un 80% de las camas", López reconoce que "el consumo de alcohol u otras drogas, los problemas de salud mental o la inadaptación a las normas" son los motivos por los que "algunos transeúntes prefieren no pernoctar en el albergue".

Aunque destinado a personas que padecen algún tipo de enfermedad y carecen de recursos, el Hogar de Sor Eusebia sí está "abarrotado". "Para las personas sin hogar no hay plazas suficientes ni en la ciudad, ni en el mundo. Aquí siempre estamos completos. De hecho, si nos permitiesen tener un edificio anexo al que tenemos, también se llenaría", lamenta el hermano Ricardo, que considera "insuficiente, aunque importante" la aportación económica de las administraciones.

Hablando de ayudas, el administrador de la Cocina Económica denuncia "los retrasos" de la Xunta para ingresar la Risga (Renta de Integración Social de Galicia) a las personas que les ha sido concedida.

FUNDADA EN 1886

La Opinión
A Coruña

SÁBADO, 17-DICIEMBRE-2011

Los Dominicos entrega alimentos a la Cocina Económica



Foto: Adrián Subiela.

Un grupo de alumnos de Secundaria y Bachillerato del colegio Santo Domingo acudió ayer por la tarde a las instalaciones de la Cocina Económica acompañado por algunos profesores del centro para entregar alimentos no perecederos, útiles de aseo, ropa y dinero. La escuela recaudó todos los productos y los donativos durante la campaña titulada Pon Kilos de Color a su Vida, que se celebró en el colegio durante este mes. Los estudiantes y profesores que llevaron los productos a la entidad benéfica tuvieron la oportunidad de recorrer sus instalaciones y fueron informados sobre su funcionamiento.

FUNDADA EN 1886

La Opinión A Coruña

MIÉRCOLES, 21-DICIEMBRE-2011

Alumnos de Aspronaga donan juguetes a la Cocina Económica



Foto: Víctor Echave.

Ocho alumnos del Centro de Educación Especial de Nuestra Señora de Lourdes, perteneciente a Aspronaga, llevaron ayer a la Cocina Económica nueve cajas de juguetes para repartir entre algunas de las familias más necesitadas de la ciudad. Los jóvenes recogieron los juguetes donados durante diez días, los revisaron, los limpiaron y los distribuyeron por edades. Los alumnos con discapacidad intelectual aprovecharon la visita para recorrer las instalaciones de la Cocina Económica. El centro de educación especial celebrará hoy una fiesta de fin de año.

FUNDADA EN 1886

EL PROGRESO

Jueves, 22 de diciembre de 2011

BEGONTE

La Anpa Bidueiros entregó juguetes, ropa y comida a la Cocina Económica



Papá Noel reparte regalos entre los niños y niñas del Ceip de Baamonde. (Foto: C.Pérez)

La Asociación de Nais e Pais (Anpa) Bidueiros del colegio de Baamonde acaba de entregarle a la Cocina Económica de A Coruña un donativo compuesto por unas 30 cajas de juguetes, ropa y comida.

La presidenta del Anpa, Sandra Díaz, destacó la amplia colaboración que había tenido esta campaña, la más existosa de las realizadas por la entidad hasta el momento. «Empezamos cando se creou a asociación, no 2003, e fixemos unha recollida todos os anos, primeiro coa Cruz Vermella e dende o ano pasado coa Cociña Económica», resumió Díaz.

Varios lotes de comida no perecedera, ropa usada para todas las edades y juguetes de segunda mano de todo tipo, desde peluches a puzzles pasando por figuras de acción componen el donativo reunido por la Anpa Bidueiros en la presente campaña, que iniciaron hace aproximadamente un mes, a finales de noviembre.

Dos representantes de la entidad benéfica coruñesa acudieron al colegio de Baamonde para recoger el donativo, coincidiendo con la organización de la Festa de Nadal con la que esta asociación de padres y madres despide sus actividades este año.

Papá Noel

El Anpa Bidueiros de Baamonde reunió en la tarde de ayer, en las instalaciones del colegio, a más de 30 niños y niñas de educación infantil y primaria, acompañados por sus repectivas familias, con motivo de su fiesta navideña, en la que el gran protagonista fue Papá Noel, quien se adelantó a la Nochebuena e hizo acto de presencia con un trineo cargado de regalos.

Hubo muñecas, pulseras, coleteros y colgantes para las niñas y coches de varios diseños, así como juegos de 'Hundir la flota' para los chicos, todos ellos sufragados por la asociación Bidueiros, que también agasajó a pequeños y mayores con una merienda a base de chocolate caliente con galletas y bizcochos.

La celebración se completó con la música del dúo formado por Javi y Marta, que entretuvieron con animados bailes a los menores antes y después de la visita de Papá Nöel y de su trineo.

Esta Festa de Nadal es la última actividad que organiza la Anpa Bidueiros en 2011, cuya próxima propuesta será un taller en enero, continuando así las actividades del presente curso, en el que ya ha organizado 'obradoiros' de pulseras y un magosto.

Menús de Navidad y Año Nuevo

Un año más celebramos la Campaña de Navidad con el único afán de acoger a los necesitados y transmitir la generosa solidaridad de nuestros colaboradores, proporcionando en estas fechas navideñas unos menús especiales para todos los beneficiarios de esta Cocina Económica.

Iniciamos la confección de los menús especiales de Navidad con la entrega el día 24, tras la comida, de las bolsas con la cena de Nochebuena. Al día siguiente, preparamos el tradicional menú de Navidad, un plato de exquisita elaboración, al igual que el de Año Nuevo. El personal de la Entidad al completo pone su máximo empeño en la elaboración de los mismos y todo ello gracias a la solidaridad de nuestros socios y donantes (tanto empresas como particulares) que contribuyen con sus aportaciones (económicas y de víveres) a que también disfruten de tan entrañables fechas las personas más necesitadas. El contenido de estas comidas especiales fue el siguiente:

DIA 24, BOLSA CON CENA DE NOCHEBUENA
SALPICÓN DE CANGREJO y POLLO o NUGETTS CON PATATAS (SALSA BARBACOA)

DIA 25, NAVIDAD
1º) CIGALAS y LANGOSTINOS
2º) ALMEJAS A LA MARINERA
3º) CARNE ASADA CON PATATAS

DIA 1, AÑO NUEVO
1º) ENTREMESES
2º) SALPICON DE RAPE
3º) CORDERO ASADO CON GUARNICION

+ POSTRES NAVIDEÑOS EN TODOS LOS MENUS.

A destacar el interés mostrado por el **Excmo. Sr. Alcalde de La Coruña, Carlos Negreira**, quien visitó las instalaciones de la Cocina Económica el día de Navidad, un acto que ya es tradicional en tan señalado día.



Izquierda: el contenido de las cestas. Derecha: el comedor el día de Navidad.

Felices fiestas navideñas a todos los colaboradores de la Cocina Económica

La Cocina Económica de La Coruña quiere agradecer la colaboración de todas las personas y entidades públicas y privadas que han contribuído con sus donativos de víveres, ropa y juguetes a que estas fiestas sean más felices para nuestros usuarios.

Esas valiosas aportaciones contribuyen a sufragar un número importante de comidas, a disponer de una vestimenta adecuada en esta época de frío y a hacer felices a decenas de niños que esperan un juguete el día de Reyes.

Hemos de destacar la generosa ayuda recibida de:
- Asociación de Nais e Pais BIDUEIROS del CEIP de Baamonde (Lugo)
- Colegio de Educación Especial Nuestra Señora de Lourdes
- Instituto Menéndez Pidal (Zalaeta)
- Colegio Alfonso X de Cambre
- Colegio Obradoiro
- Colegio Padres Dominicos
- Colegio Calasanz
- Guardería Infantil Jungle World
- Asociación de Amas de Casa de A Coruña
- AENA, Aeropuerto de A Coruña
- Arcelor Distribución Noroeste, S. L.
- Wesser & Partner, S. L.

Para todos ellos, y otros muchos particulares y empresas, reiterar nuestra gratitud infinita y el más sincero deseo de **FELICES FIESTAS** y **PROSPERO AÑO NUEVO**.



Niños y niñas del colegio público de Baamonde (Lugo) recolectaron juguetes, ropa y víveres. En la foto a la izquierda, la presidenta de la ANPA, Sandra Díaz.

Alfonso Martelo, cortador de jamones, nos brinda una comida especial

La comida del 30 de diciembre contó con uno de los platos más deliciosos jamás hechos: empanada gallega y jamón serrano al corte confeccionado por Alfonso Martelo.

El especialista en corte de jamón dispuso de las instalaciones de la Cocina Económica para lonchear durante toda la mañana un exquisito **jamón ibérico de bellota de 6,5 kg.**, presentado con estilo y buen gusto.

Los comensales de ese día felicitaron la labor de Alfonso y le invitaron a que repitiese esta experiencia lo antes posible.

Los responsables de la Cocina Económica también le agradecieron la maravillosa jornada gastronómica que nos brindó, prestando su profesionalidad a esta casa y ofreciendo un exquisito servicio como cortador de jamones.



Alfonso Martelo y la cocinera Pilar rodeados del sabroso jamón loncheado.

FUNDADA EN 1886

El Ideal Gallego

Viernes, 30 de diciembre de 2011

La Cocina Económica paga habitaciones a varios indigentes a la espera de prestación

S. DAPENA > A Coruña



Ni son créditos, ni hay que devolver parte del dinero cuando uno mejore su situación económica. Algunos miembros de la Cocina Económica acuñaron en un principio como microcréditos una nueva ayuda para acceder a un alojamiento por parte de personas sin recursos, pero en realidad lo que se ofrece es bastante distinto a la idea de crédito que se tiene hoy en día. Entre otras cosas porque no se puede dar respuesta a la avalancha de peticiones que surgirían y tan solo se da esta posibilidad de costear un hostal a algunos habituales de la entidad, que tienen un seguimiento continuo con el trabajador social, cuya situación en la calle es extrema.

La prioridad actual de la Cocina Económica es "abrir a diario" sus comedores sociales –que desde el comienzo de la crisis están más concurridos– pero a lo largo de este año que acaba sus dirigentes se dieron cuenta de que había que hacer un esfuerzo mayor para solucionar la situación de algunas personas que, viviendo en la calle, iban deteriorando su situación.

El trabajador social del centro, Pablo Sánchez, que se ocupa de asesorar a todas las personas que lo necesitan –este año pasaron por su despacho 412 usuarios, de los cuales 150 tienen un seguimiento regular–, destapó en una reunión en septiembre que muchas personas se veían empujadas al alcohol, e incluso las drogas, porque su condición de sin techo se alargaba más de lo previsto. Con la idea de echar una mano a aquellas personas sin hogar que están a la espera de que se resuelvan sus trámites para cobrar una prestación, se decidió afrontar la ayuda al alojamiento.

"En el último trimestre planteé a la junta de gobierno que colaborásemos en este tema con aquellas personas que tienen algo solicitado y que una vez lo cobran pueden seguir pagando por sus propios medios", cuenta Sánchez sobre el origen de la iniciativa.

La directiva de la organización benéfica privada hizo suya la idea, que empezó a funcionar a finales de septiembre. "Se dio un paso más", que ha servido ya para pagar 32 mensualidades de habitaciones a unas 20 personas.

A diferencia de Cáritas, la Cocina Económica no tiene capacidad para dar cobertura a todas las solicitudes que llegarían a sus oficinas si subvencionase a cualquier persona una habitación. "No funcionamos como ellos, a demanda, porque nuestra ayuda económica forma parte de un plan de trabajo con cada persona", explica el trabajador social. De hecho, este nuevo proyecto nació para ofrecer una solución a gente habitual de la Cocina que, además, cuenta con un seguimiento de meses durante el que se trabaja en tres ámbitos: la situación económica, el propio alojamiento y la situación de salud.

Más allá de una cama > La Cocina Económica dispone hoy del servicio de comedor, ropero, zona de aseo y duchas, lavandería y el espacio solidario que se inauguró recientemente como un lugar de encuentro. Sin embargo, uno de los departamentos con más carga de trabajo es el de atención social, que afronta otros pagos como tasas y medicinas.

Sánchez, al que le cuesta atender a todo el mundo, puntualiza que "la prioridad es atender a los más excluídos; a ellos se les pagan las tasas de documentos como el DNI porque es necesario para acceder a cualquier prestación".

Crecemos en solidaridad, crecemos en servicios

La Cocina Económica es algo más que un comedor social al ofrecer también un Servicio Integral de Aseo con duchas, lavandería y ropero. Además, en este año 2011, contamos desde el día 1 de enero con la asistencia de un Trabajador Social para orientar a los usuarios en aspectos socio-laborales; y en noviembre inauguramos el Punto Solidario "Luís Rodríguez Lago".

El entusiasmo de todos los ciudadanos de buen corazón en la obra social de esta Cocina Económica nos ha permitido alcanzar estos objetivos propuestos y, seguramente, futuros ambiciosos proyectos en pro de los más desfavorecidos.

La indispensable colaboración de todos nuestros socios y donantes con sus aportaciones se ha visto plasmada, en este año 2011, con la contratación de un **Trabajador Social** que asiste y orienta a los habituales usuarios de la Entidad; y con la puesta en marcha del **Punto Solidario "Luís Rodríguez Lago"**, entendido como una zona de esparcimiento y ocio en la que se puede disfrutar de televisión, internet, variados juegos de mesa, lectura y relajado descanso.







Imágenes del despacho del Trabajador Social (arriba) y de las nuevas instalaciones del Punto Solidario (abajo).

hitos de la Cocina Económica



El historiador coruñés Jesús María Reiriz Rey ha recopilado, a modo de efemérides, todos los hitos referentes a esta Cocina Económica desde la fecha de su fundación, el 1 de mayo de 1886, hasta su 125 aniversario. He aquí el resultado de tan arduo trabajo.

1886
El 1 de mayo tiene lugar la fundación de la Cocina Económica, establecida en una vieja tahona, convertida más tarde en fábrica de harinas, en el nº17 de la calle Sol esquina a la del Socorro (hoy de Juan Canalejo), terrenos propiedad de Enrique Núñez Zuloaga. Había sido su creador Teodoro Baró, a la sazón Gobernador Civil de la provincia de La Coruña; y su fundador y primer presidente, Antonio Lens Viera (1886-1933). Esta institución había nacido en el seno del Circo de Artesanos, en el transcurso de una de sus juntas, y su inauguración oficial no se realizó hasta el 20 de junio de este año, fecha en la que fueron servidas las primeras raciones alimenticias en los almacenes de aquella vieja tahona.

1890
Se publica en La Coruña el folleto teatral titulado *La Cocina Económica*, obra del célebre doctor Ramón Pérez Costales, y que fue representada ese mismo año en el Teatro Principal (actual Rosalía de Castro).

1898
Tras un cierre motivado por una crisis económica, el 11 de mayo se pudo abrir de nuevo la Cocina Económica.

La pérdida de Cuba y Filipinas atrajo un considerable número de repatriados, principalmente combatientes, que una vez desembarcados en La Coruña recurrieron en situación de indigencia a esta institución, para paliar sus necesidades.

1904
Una grave crisis económica, por falta de recursos, amenazó la supervivencia de la Cocina Económica, colocando a la institución al borde del cierre definitivo. Únicamente la caridad de los coruñeses que incrementaron sus donativos, y la implicación de la prensa local apelando a las conciencias generales, permitió superar este momento crítico.

1913
El 18 de mayo se celebra en la plaza de toros una becerrada a beneficio de la institución, en la cual participó el entonces célebre Zacarías Lecumberri y el joven coruñés Antonio Santiago, más conocido por *Nito*, quién más tarde se haría popular en La Coruña por sus apropósitos de carnaval.

1914
El 30 de marzo se aprueba el reglamento por el que se regula el funcionamiento de esta institución benéfica, que tiene por objeto

proporcionar a la clase pobre alimento sano y nutritivo por un precio módico.

1917
El 28 de septiembre el Teatro Rosalía de Castro acogió un festival benéfico, con la actuación de las canzonetistas Bella Esparza y María Serrano, la bailarina Leonor Nori y la niña Angelita Minguillón, así como la orquesta del "Salón de París".
Es un año de angustia económica, coincidiendo, además, con la guerra europea.

1924
Según escritura de 5 de febrero se establece como nueva sede, tras operación de compraventa, una casa constituida por dos cuerpos (antiguos almacenes Cabrera), inmueble correspondiente al nº10 de la calle Cordelería con acceso también por el nº53 de la calle Socorro (después Juan Canalejo). La compra del edificio se había efectuado por la cantidad de 35.000 pesetas. Sería el arquitecto municipal Pedro Mariño y Ortega, el autor de la oportuna reforma sobre un solar de 113' 60 metros cuadrados.

1925
Por R. O. del 1 de agosto es declarada la Cocina Económica como institución de *Beneficiencia Particular*.

1927
La institución consigue combatir la indigencia con 208.600 raciones alimenticias, prestando grandes servicios especialmente a los emigrantes retornados de Cuba en este año.
En sesión plenaria municipal celebrada el 16 de abril, el alcalde coruñés Manuel Casás había propuesto para el presidente Antonio Lens la concesión de la Cruz de Beneficiencia, por sus desvelos en pro de las clases más necesitadas.

1928
El capital de la Cocina Económica se cifraba en algo más de 20.000 pesetas.

1930
En marzo son abiertas al público las dependencias de la calle Cordelería nº10, según el proyecto ejecutado por Pedro Mariño. El gasto total de las obras había ascendido a unas 40.000 pesetas.

1931
Se adquiere para la oficina una máquina de *escribir* Kappel, terminada de pagar en 1933.

1933
La Cocina Económica dispone de teléfono para atender al público. El número correspondiente era el 2181.
El 28 de septiembre es elegido como segundo presidente, Antonio Viñes Gilmet.

1936
El 23 de diciembre toma posesión como tercer presidente, Diego Arias Fariña, el cual sería sustituido interinamente en distintas ocasiones por Ángel Aperribay y Pita Da Veiga (1939-1943).

1937
En julio se formaliza un seguro contra robo, habiéndose firmado la póliza nº693 de la Compañía Anónima de Seguros *Aragon* de Zaragoza, representada en La Coruña por Antonio Durán Cao.
Este año se obsequió masivamente, con comidas gratuitas y extraordinarias, a los habituales menesterosos. Se suministraron un total de 217.442 comidas.

1940
Se suministran raciones a las cantinas de las Escuelas Populares Gratuitas.
Fallece Manuel Piñeiro Posse (con calle dedicada en La Coruña desde 1971), el cual legó a la Cocina Económica, por disposición testamentaria, parte de su patrimonio.
Se celebra la Navidad con una comida extraordinaria para 390 personas.

1941
Año crítico para la institución por la carestía de la vida, como consecuencia de la postguerra civil y la dificultad de suministros. Fue al famoso *año del hambre*.

En octubre se recibiría un importante donativo, realizado por el Jefe del Estado, Francisco Franco.
Se adquieren dos calderas de mayor capacidad, a *Industrias Roger*, por 500 pesetas.
Fallece Dionisio tejero Pérez, benefactor de la Cocina Económica.

1941-1950
Fueron suministradas en este período más de cinco millones de raciones alimenticias de pan, caldo, potaje y guiso, con un total de gastos de más de tres millones de pesetas. Más de 600 personas fueron atendidas diariamente en sus necesidades básicas.

1942
Se acuerda inscribir a todo el personal en los seguros de vejez, maternidad y accidentes exigidos por la ley.

1943
Se siguen suministrando raciones a las Escuelas Populares Gratuitas, pese a la difícil situación económica de la institución, que se mantendrá en 1944.

1945
El socio protector Tomás Civeira Gómez instituyó por universal heredero a la Cocina Económica, en su testamento otorgado el día 27 de marzo de este año, ante el notario de La Coruña Manuel Banet Fontenla.

1946
El 27 de enero se hace cargo de la presidencia, Andrés Vilariño Alonso. Al finalizar el año, las raciones de comida expendidas ascendieron a 643.378.

1947
El 22 de marzo se perpetra un robo en las instalaciones de la institución.

1949
Se continúa auxiliando a las Escuelas Populares Gratuitas.

1950
El volumen total de raciones suministradas a lo largo de todo este año asciende a 619.423.

1951
La institución recibe una subvención de 10.000 pesetas concedida por el Ministerio de Educación nacional. Este año, el número de raciones que suministró la Cocina Económica, alcanzó las 533.229. De un total de 24.251 comidas servidas, que fueron sufragadas por 14 entidades, 93 corrieron a cargo del Ayuntamiento de La Coruña.

1953
Este año fueron 313.930 el número de raciones suministradas al público y a cantinas escolares y entidades.

1954
El total de raciones suministradas ascendió a 337.039. Las diversas entidades que sufragaron comidas este año, por diferentes motivos, lo hicieron por un total de 8069 raciones.

1956
Se suministraron 510.142 raciones.

1957
Se dispensan 467.326 raciones de alimentos.

1958
El Club Victoria F.C. organiza un partido de fútbol en beneficio de esta entidad. El número de raciones suministradas alcanzó la cifra de 492.046.

1959
El precio de la ración alimenticia era de dos pesetas, con la particularidad de que también se facilitaba, gratuitamente, leche en polvo y queso norteamericano suministrado por Cáritas.

1960
Un grupo de gallegos de la Casa de Galicia en Nueva York celebró un festival a beneficio de la Cocina Económica, en el que recaudaron 2000 dólares entregados a la institución para su inversión en valores.
Este año finalizó con un total de 399.712 raciones de comida servidas.

1961
Para conmemorar los 75 años de la fundación de la Cocina Económica, por la atinada iniciativa del Circo de Artesanos, la benéfica institución acordó nombrar *Socio de Honor* a la popular sociedad coruñesa y dedicarle una placa de plata con alusiva dedicatoria.
El 7 de mayo la Peña Taurina Coruñesa organiza una novillada a beneficio de la institución, con motivo de su 75º aniversario.
Este año hubo un incremento considerablemente en el número de socios protectores y se recibieron importantes donativos.

1962
Se dispensan diariamente 800 raciones, distribuidas entre toda la gente menesterosa de la ciudad.

1963
Fueron adquiridas tres calderas para 200 raciones de comida cada una.

1965
Pedro Barrié de la Maza, conde de Fenosa, efectúa un donativo de 100.000 pesetas.
Este año el número de socios protectores suma un total de 1838 y el número de raciones servidas alcanzó la cifra de 358.249.

1966
Se invierten más de 600.000 pesetas en víveres y en combustible, y se despachan un total de 336.124 raciones. Se adquieren, además, nuevas cocinas para sustituir las existentes de carbón por otras de gas-propano, por considerarlas más ventajosas debido al elevado precio del carbón.

1967
Se suministran 339.011 raciones.

1968
El Papa Pablo VI otorga la Gran Cruz *Pro Ecclesia et Pontifice* al presidente Andrés Vilariño Alonso y a su esposa Susana Maura Salas, como premio y reconocimiento a su labor.

1971
El 5 de febrero se celebró un homenaje en honor del administrador de la institución, Fernando Suárez García. En este acto se dio el primer caso en España, en el que los menesterosos habituales de la Cocina Económica, 275 en total, se congregaron para agasajar a su administrador.

1972
Los ingresos de la Cocina Económica ascendieron a 1.912.165 pesetas.

1976
Se sirven 250 comidas diarias.

1979
Se alimenta a unas 200 personas diariamente por el precio de 5 pesetas.

1980
El *Club de Leones* de La Coruña hace entrega a la Cocina Económica de las suscripciones que había logrado para auxiliarla, un total de 477 por un importe de 623.660 pesetas.
Este año el número de socios ya era de 2800, con una aportación de algo más de un millón de pesetas de cuota.
El 19 de noviembre se celebró en el Teatro Colón una función benéfica en favor de la institución, en la que intervinieron los actores cómicos Tomás Zori (1925-2002) y Fernando Santos (1923-1993).
Se estrena una nueva instalación de gas-propano en la fachada que da a la calle Juan Canalejo.

1981
Después de balances negativos anteriores, este año se configuró como el de la recuperación económica de la institución.

1983
Más de 300 personas son atendidas diariamente y a lo largo del año son suministradas 365.198 raciones de comida.
Se jubila Fernando Suárez García, en su cargo de Administrador de la Cocina Económica, después de 43 años de servicio continuos a esta entidad, pasando a ejercer funciones de Vocal-Asesor.

1985
Se reparten 645.000 comidas entre 214.211 personas que frecuentan el local.

1986
Medio millar de personas se benefician diariamente de las raciones alimenticias que distribuye la Cocina Económica, al simbólico precio de 10 pesetas. Se repartieron un total de 850.213 raciones.
Se celebró este año el centenario de su fundación, contando con 2800 socios protectores y con una capacidad que va más allá de las 600 personas que necesitan ser atendidas.
La Corporación municipal, por unanimidad, le concedió la Medalla al Mérito en su categoría de oro (véase año 1991).

1989
El 28 de julio, bajo la presidencia de Andrés Vilariño Alonso, se constituye la *Asociación Cocina Económica de La Coruña* (véase año 2006), como continuadora de la que en el año 1925 había sido declarada institución de *Beneficiencia Particular*. Sus fines serán facilitar y proporcionar a las personas que cuenten con limitados medios económicos, alimentos y comidas a precios módicos, garantía de su subsistencia.
Se solicita el reconocimiento oficial de *utilidad pública* para la Cocina Económica (véase año 2007).

1991
El 10 de mayo se hace entrega oficial a la Cocina Económica de la Medalla de Oro al Mérito, por parte del alcalde Francisco Vázquez (véase año 1986). La institución benéfica da sustento alimenticio a unas 600 personas.
Zardoya Otis instala un ascensor para facilitar el acceso al comedor de la planta primera del edificio social, el cual sería inaugurado el 30 de mayo del siguiente año, con una capacidad para 40 personas.

1992
Se adquiere a *Aplisoft* el primer ordenador para expedición de recibos de suscriptores, para trabajos de Contaduría y Tesorería y otros servicios varios.
Se sirvieron un total de 756.429 comidas.

1993
El 16 de enero aparece un reportaje sobre la labor desarrollada por la Cocina Económica, en la revista *Pronto* de difusión nacional.
El 29 de junio la *Comisión Promotora de Hogueras de San Juan* concede el premio *González Dopeso* a esta entidad por la labor social realizada en La Coruña.

1994
A un total de 750 personas asciende el número de usuarios de las instalaciones, una cifra considerable en esta década.

1995
El 24 de mayo fallece Andrés Vilariño Alonso, que fue presidente durante más de 40 años, además de presidente del desaparecido *Banco de La Coruña* (1947-1970). Le sucede en la presidencia, el doctor Luis Rodríguez Lago.

1997
La Cocina Económica proyecta ampliar sus instalaciones para servir mil comidas diarias. Para tal propósito, la institución percibió tres millones de pesetas, con el objetivo de costear las obras de ampliación y mejora de sus instalaciones.

1998
TVG, en su programa *Luar da Solidariedade*, recauda para la entidad 745.842 pesetas.
Se sirven 800 comidas diarias y este año el mal estado de la cubierta obliga a realizar reformas en el edificio.

1999
El 10 de febrero le es concedida a Fernando Suárez García (1916-2009), auténtico *factotum* de la Cocina, la *Cruz de Plata de la Orden Civil de la Solidaridad Social*, la cual le sería impuesta en Madrid por la reina Sofía. Recibe asimismo, de los directivos de los *leones* coruñeses, el premio *Melvin*

Jones, la más alta distinción internacional de esta organización.
Este año se finalizan las obras de ampliación de las instalaciones.

2000
El 27 de abril el *Grupo Voz*, a través de la *Fundación Fernández Latorre*, entregó a la Cocina Económica uno de sus premios *Voces del Año* de La Coruña, el de la *Solidaridad*, por su trabajo diario con los más desfavorecidos de la sociedad coruñesa.
En mayo se inauguró el nuevo comedor con el apoyo del *Club de Leones Marineda*, que donó el mobiliario por un valor superior al millón de pesetas.

2002
En el mes de junio, dos estudiantes alemanas de la Universidad de Munich, tras conocer *in situ* la Cocina Económica, escriben un artículo sobre la entidad en su periódico universitario muniqués, en el que ensalzan la figura de Fernando Suárez García.

2004
El 8 de noviembre se pone en marcha el servicio de desayunos con una afluencia media de 40 personas al día. Ello implica un nuevo horario para todo el personal: de 8:00 h. a 14:00 h.
Comienza una profunda transformación en cuanto a su gestión administrativa con la adquisición de nuevo equipo informático y contratación de personal cualificado para su uso.

2005
Fallece el secretario José Manuel Vázquez Filgueira, colaborador entusiasta durante muchos años.
Se pone en marcha la página web de la Cocina Económica de La Coruña: www.cocinaeconomica.org, con la que se pretende difundir la labor social realizada, a través del mundo virtual.

2006
En la madrugada del sábado 26 de agosto fallece el presidente Luis Rodríguez Lago, al que sucede en el cargo Fernando Suárez García. Ambas personas recibirían un reconocimiento municipal, aprobándose este mismo año la incorporación de sus nombres al callejero de La Coruña. Luis Rodríguez Lago daría su nombre a una plaza inaugurada en 2011, mientras que Fernando Suárez García continuaría pendiente de nominar a una vía pública.
El 11 de octubre se inaugura oficialmente el Servicio Integral de Aseo *Fernando Suárez*. Este nuevo servicio empieza a funcionar el 18 de septiembre y en dos meses se utilizarían las duchas en 1.121 ocasiones y se prestarían 1.113 servicios de lavandería. Se cumple así el objetivo de dedicar tiempo y esfuerzo a la higiene personal de los más necesitados.
Con fecha 31 de octubre se aprueba la inscripción y adaptación de los estatutos conforme a la Ley Orgánica 1/2002 del 22 de marzo, con la denominación *Asociación Cocina Económica de La Coruña* (véase año 1989) e inscrita con el nº 1989/002285-1 (AC).

2007
Con fecha 22 de marzo es declarada de *utilidad pública* la Cocina Económica de La Coruña por el Ministerio del Interior, Orden Int/864/2007, aparecida en el BOE nº 81 del 4 de abril del 2007 (véase año 1989).
El copiloto campeón del mundo de rallies, Luis Rodríguez Moya, hijo del que fuera presidente de la Cocina Económica, Luis Rodríguez Lago, cruza a nado el Estrecho de Gibraltar a beneficio de la Entidad. Toda la prensa nacional se hace eco de tan valerosa gesta.
El 5 de diciembre se firma un convenio de colaboración con la empresa Vegalsa-Grupo Eroski por el que esta empresa se compromete a recoger ropa usada durante la época de Navidad, que será donada a la Cocina Económica así como el peso de la misma en alimentos durante todo el año.

2008
La Cocina Económica recibe el premio CTV ("Coruñés de toda la vida"), organizado por el partido político Unión Coruñesa; y el premio "Fotoxornalismo Coruña 2008", por parte de los reporteros gráficos coruñeses.
Fruto de la colaboración con la Cruz Roja, un trabajador y un educador social de esa organización atienden a los habituales beneficiarios en las propias

dependencias de la Cocina Económica en labores de orientación socio-laboral.
Coincidiendo con su aniversario, el 1 de mayo, se celebra el primer torneo de golf *Memorial Luis Rodríguez Lago* a beneficio de la Cocina Económica. Dicho torneo se disputará en años venideros.
En diciembre, en fechas navideñas, se emite por primera vez una publicidad sobre la Entidad en los tres diarios de mayor tirada en la ciudad de La Coruña (*La Voz de Galicia*, *El Ideal Gallego* y *La Opinión*), con la intención de dar a conocer la labor social que diariamente se realiza y también captar socios. El resultado es tan satisfactorio que se repetirá en próximos años.

2009
El 4 de enero, a los 92 años de edad, falleció el presidente Fernando Suárez García, ligado a la Cocina Económica desde el 1 de noviembre de 1939, pasa por ser la persona que mayor dedicación y entusiasmo le brindó a la Asociación. Le sucede en el cargo Alberto Martí Villardefrancos.
El aumento experimentado en el número de socios durante los últimos tres años permite alcanzar la cifra de 3.000 socios. Asimismo los donativos también sufren un considerable aumento. Todo ello en respuesta al incremento de usuarios.

2010
En febrero, coincidiendo con el carnaval, la Cocina Económica traspasa fronteras y gracias a una iniciativa del exalcalde coruñés Francisco Vázquez, actual embajador español en el Vaticano, se organiza una fiesta de disfraces en la embajada con el fin de recaudar fondos para la Asociación.
Tiene lugar la recepción de un nuevo furgón, marca Mercedes-Benz y modelo Vito, con funciones varias, financiado en parte por la Diputación Provincial de La Coruña.

2011
El día 1 de mayo se cumple el 125º Aniversario de la fundación de la Cocina Económica, siendo presidente de la misma, Alberto Martí Villardefrancos. Se celebran distintos actos conmemorativos durante la semana del 25 de abril al 1 de mayo: una ofrenda floral en el cementerio de San Amaro por los presidentes de la Entidad ya fallecidos, comida con los actuales miembros de la Junta Directiva y los empleados, comida extraordinaria con los habituales beneficiarios y ágape con las autoridades locales y medios de comunicación.
La labor de la Cocina Económica es objeto de un reportaje televisivo, para el programa *España Directo*, emitido en TVE1 el día 10 de mayo bajo el título *Comer por 6 céntimos* (véase en youtube).
Más de 600 servicios se atienden diariamente.

* * * * *





La antigua fachada de la calle Juan Canalejo en los años 20 y la actual.

Servicios, horarios y media de usuarios

La Cocina Económica realiza diariamente cuatro servicios de comedor:

1º.) Destinado al público en general que, por escasez de medios económicos, se ve necesitado a acudir a nuestro comedor, se les ofrece un **desayuno a las 8:30 horas**. La capacidad de este servicio ronda las **120** raciones diarias.

2º.) Orientado a las familias que, por diversos motivos, no pueden acercarse a los comedores, se les facilitan las **raciones necesarias para que se las lleven a sus domicilios**. Este servicio se realiza **a las 11:00 horas** y la capacidad ronda las **300** raciones diarias.

3º.) Para las **personas que acceden a los comedores** y que son atendidas por el personal de la Entidad, se confeccionan diariamente **200** menús. El horario de apertura es **a las 12:00 horas** en un primer turno **y en otro turno a las 12:30 horas**.

4º.) Para **jubilados o pensionistas** mayores de 65 años, atendidos en un tercer turno de comedor, cuyo horario de inicio es **a las 13:30 horas**. Diariamente acuden a él **30** personas.

Además, disponemos del **SERVICIO INTEGRAL DE ASEO "FERNANDO SUAREZ"**, un local destinado a ofrecer servicios de aseo, **duchas (de 8:15 a 11:00 h.), lavandería (de 8:15 a 11:00 h.)** y ropero (se recogen donativos de ropa cualquier día), ubicado en la calle Juan Canalejo, nº 61, colindante al comedor social de la Entidad, que cierra domingos y festivos y cuenta con una asistencia media de **70** personas.

Y, en este año 2011, abrimos en la primera planta del edificio de la Cocina Económica el **PUNTO SOLIDARIO "LUIS RODRÍGUEZ LAGO"**, con una asistencia media de **150** personas y un horario **de 8:30 a 13:30 horas**, es una zona de esparcimiento y ocio en la que los habituales beneficiarios podrán disfrutar de televisión, internet, variados juegos de mesa, lectura y relajado descanso.

En definitiva, servicios dirigidos al mejoramiento de las necesidades básicas de los ciudadanos de La Coruña. De este modo, la Cocina Económica, trabajando siempre en ampliar sus cometidos, da un paso más tratando de ofrecer una atención cada vez más integral a los necesitados. Nuestra labor no sólo consiste en cocinar, servir comida y recoger platos, también es nuestro objetivo dedicar tiempo y esfuerzo a personas necesitadas de "calor humano", siempre desde la discreción y amabilidad, porque eso les ayuda a ser más personas y a que estén mejor consigo mismas. A cualquier persona que tenga su vida desorientada, aquí no le ha de faltar un plato de comida caliente que llevarse a la boca, la posibilidad de asearse o una sala para su descanso

Cabe destacar nuestro mayor agradecimiento a todos los voluntarios que con su esfuerzo contribuyen al buen funcionamiento de todos estos servicios.

Estos son algunos de ellos que prestaron su ayuda a la Cocina Económica:



LOLI



MARIANO



MARCELO



ARMANDO



ELLA



JOSE RIOS

Nuestro más sincero pésame hacia aquellos beneficiarios que nos han dejado. En nuestra memoria siempre permanecerán los gratos recuerdos que nos dejasteis porque ellos son el mayor impulso del presente y lo que nos anima a seguir adelante con nuestra labor diaria. **D. E. P.**

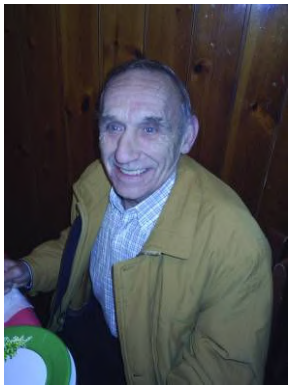












Cocina Económica de La Coruña
Fundada en 1886

C./ Cordelería, 10
15003 – La Coruña
Tfno. 981 22 41 41
Fax 981 21 87 81
www.cocinaeconomica.org

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

D./Dña. ..... con D. N. I. núm.....

domicilio en ..... núm. ..... piso.....

de ..... C. P. …….. y tfno. ..... , desea contribuir con la cuota **(1)** .....

de ..... €uros, para el sostenimiento de la Institución.

La Coruña, ... de ..... de 20.....

(1): Mensual, Trimestral, Semestral, Anual.

Firma,

DOMICILIACIÓN BANCARIA

Entidad	Oficina	D.C.	Nº de Cuenta

Conforme a la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre de Protección de Datos de carácter personal, la COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA incorporará de forma confidencial en un fichero automatizado los datos facilitados de forma voluntaria al cumplimentar este boletín. Los datos se guardarán con uso exclusivo para la elaboración de la Memoria Anual de la Entidad y su envío a nuestros socios y donantes. El consentimiento del usuario para el tratamiento y cesión de sus datos personales será revocable en todo momento, bastando para ello una comunicación escrita mediante carta firmada por el titular de los datos.


Cocina Económica
de La Coruña
Fundada en 1886