Cocina Económica de La Coruña

Fundada en 1886

Memorándum 2020

134 años alimentando la esperanza

FUNDADA EN 1886

índice

Pág.

2 Dirección y teléfono de contacto
3 Servicios, horarios y personal
4 Junta Directiva. Misión, visión y valores de la entidad
5 2020, el año de la pandemia de la COVID-19. Análisis anual de atención al necesitado
11 Desgravación Fiscal
12 Ingresos - Gastos
13 Estados comparativos referentes a Suscripciones - Donativos
14 Frutas y hortalizas recibidas por el FOGGA durante el 2020
15 Plan 2020 de ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas
16 Los usuarios de la Cocina Económica degustan pulpo de la Pulpeira de Lola La Antigua de Melide [3-Febrero]
17 Entradas solidarias en el partido de Copa de la Reina del Dépor ABANCA (#asnosas) contra el Valencia [11-Febrero]
18 La interminable cola de la Cocina Económica de A Coruña, una de las imágenes de la crisis [27-Mayo]
19 El chef José Andrés reparte menús en la Cocina Económica [7-Junio]
20 Sorteo roquero a favor de la Cocina Económica [22-Junio]
21 Iniciativas solidarias de 'A de Maruja' y 'A Cunquiña' en tiempos de crisis [Junio-Julio]
22 La gran cadena humana de hosteleros para donar la comida que no pueden cocinar [20-Noviembre]
23 Radio Coruña – Cadena SER organiza la campaña solidaria 'Alimenta la esperanza' [Noviembre-Diciembre]
24 Exquisitos callos solidarios del chef Antonio Amenedo [5-Abril / 31-Diciembre]
25 Alvedro suma: Gran recogida de alimentos [Diciembre]
26 Cultura solidaria. Venta de libros, cuadros, discos y diversos objetos a beneficio de la Cocina Económica [Diciembre]
28 El calor humano de la Cocina Económica de A Coruña, el comedor social más antiguo de España (*The Foodie Studies*) [23-Diciembre]
30 Campañas navideñas
32 Agradecimiento a nuestros colaboradores



Comedor
(rúa do Socorro, nº 49)

Servicio Integral de Aseo
(rúa do Socorro, nº 51)

Cocina Económica de La Coruña
Fundada en 1886

www.cocinaeconomica.org



Oficinas
Punto Solidario
(rúa Cordelería, nº 10)

* * * *

info@cocinaeconomica.org
Tfno.: 981 22 41 41
Fax: 981 21 87 81

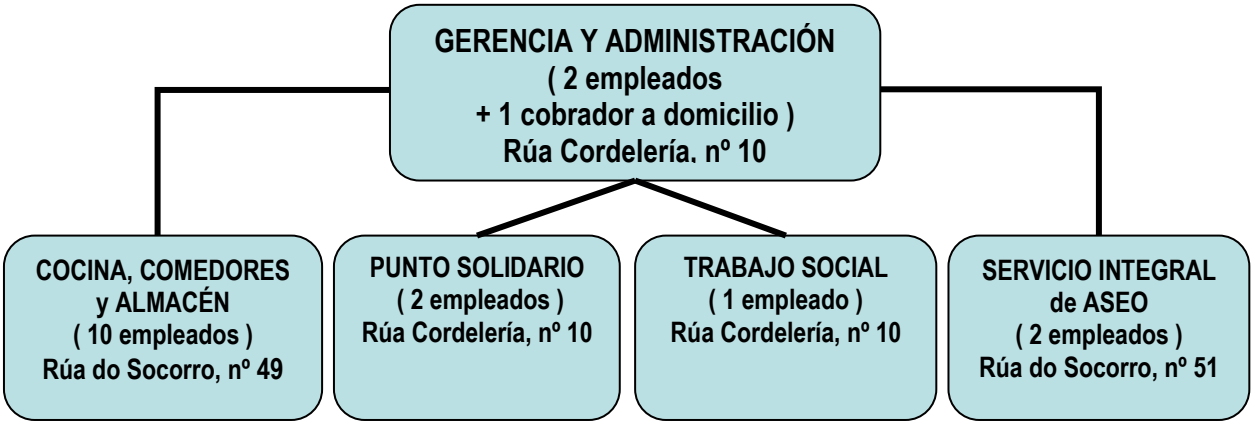
FUNDADA EN 1886

servicios, horarios y personal

La **Cocina Económica de La Coruña** es una Asociación benéfica de carácter privado, con 18 empleados y que tiene por objeto fundamental proporcionar comidas **todos los días del año** a las gentes menos dotadas económicamente o sin recursos. Diariamente (excepto el Servicio Integral de Aseo y el de Trabajo Social, que cierran domingos y festivos) realiza los siguientes **servicios (*)**:

TIPO DE SERVICIO	HORARIO	USUARIOS DIARIOS
DESAYUNOS EN COMEDOR	DE 8:00 A 9:00 H.	**80**
RACIONES PARA FAMILIAS QUE SE LAS LLEVAN A SUS DOMICILIOS	10:15 H. – EN CASTRILLÓN Y EN COCINA ECONOMICA 11:00 H. – BIRLOQUE 12:00 H. – SAGRADA FAMILIA	**1.000** **250 familias**
COMERDOR PÚBLICO GENERAL	12:00 H. (94 PERSONAS POR TURNO DE COMEDOR)	**200**
SERVICIO INTEGRAL DE ASEO	DE 8:00 A 11:00 H. – DUCHAS DE 8:00 A 13:00 H. – RECOGER ROPA LAVADA	**90**
PUNTO SOLIDARIO	DE 8:30 A 14:00 H. DE 8:15 A 11:45 H. – LOS DOMINGOS Y FESTIVOS	**50**
TRABAJO SOCIAL	DE 8:30 A 13:30 H.	**25**

(*): Esta tabla refleja los datos tomados justo antes del inicio de la pandemia.



FUNDADA EN 1886

Junta Directiva

PRESIDENTE



Jacinto Luís Torres Fraga

VICE-PRESIDENTE

María Lourdes Lapido Lorenzo

TESORERO

Miguel Corgos López-Prado

VOCALES

Arsenio Mezquíriz Andrade
Antonio Amor Campo
Xosé María Castro Celeiro

SECRETARIO

Francisco Rey Rodríguez

Cocina Económica de La Coruña
fundada en 1886

MISIÓN

La misión de la Cocina Económica de La Coruña es la de garantizar la cobertura de la necesidad básica de manutención y alimentación a todas aquellas personas y familias en situación de vulnerabilidad y dificultad social que lo precisen.

VISIÓN

Desde su fundación en el año 1886 y de manera ininterrumpida hasta la actualidad, la Cocina Económica es una entidad social de referencia en la ciudad de A Coruña en cuanto a la atención a personas y familias en situaciones de pobreza, exclusión social y sin hogar.

VALORES

Los valores que inspiran nuestra labor asistencial son:
- Solidaridad.
- Justicia social.
- Dignidad.
- Libertad individual.
- Igualdad de oportunidades.
- Respeto.
- Aceptación.

PRESIDENTES FUNDADORES



D. Antonio Lens Viera

alimentando la esperanza



D. Ramón Pérez Costales

2020, el año de la pandemia de la covid-19. Análisis anual de atención al necesitado.



Pablo Sánchez, Trabajador Social de la Cocina Económica de La Coruña.

La crisis sanitaria provocada por la pandemia de la COVID-19 ha afectado de manera poderosa a la población más necesitada durante el año 2020, impactando profundamente en el mercado laboral y golpeando fuertemente a la sociedad del bienestar y a las condiciones de vida de toda la ciudadanía. Todo ello se ve reflejado en los datos que nuestro servicio de Trabajo Social expone en su anuario, destacando un aumento considerable en cuanto al número de nuevas personas y familias usuarias de nuestros servicios, los cuales también sufrieron severos cambios motivados por la crisis y siempre respetando la normativa impuesta por las autoridades sanitarias.

RESULTADO ANUAL DEL SERVICIO DE TRABAJO SOCIAL:

Nº TOTAL DE PERSONAS / UNIDADES FAMILIARES ATENDIDAS EN 2020: **949**
MEDIA DE EDAD: **43 años**
PERSONAS NUEVAS ATENDIDAS: **415**

- HOMBRES: **219 (53%)** / MUJERES: **196 (47%)**
- ESPAÑOLES: **162 (39%)** / EXTRANJEROS: **253 (61%)**
- QUE DISPONEN DE ALGÚN TIPO DE PRESTACIÓN ECONÓMICA: **98**
- QUE SU ÚNICA FUENTE DE INGRESOS ES LA ECONOMÍA SUMERGIDA: **44**
- QUE NO DISPONEN DE RECURSOS ECONÓMICOS DE NINGÚN TIPO: **245**
- QUE DISPONEN DE UN ALOJAMIENTO ESTABLE Y NORMALIZADO: **208**
- QUE HAN DORMIDO EN LA CALLE EN ALGÚN MOMENTO DEL AÑO: **33**
- QUE ESTÁN EN SITUACIÓN DE SIN HOGAR: **146**
- QUE PRESENTAN COMO PROBLEMÁTICA PRINCIPAL EL DESEMPLEO: **108**

PERSONAS ATENDIDAS DE MANERA CONTINUADA DURANTE EL AÑO: **244**
PERSONAS EMPADRONADAS EN LA ENTIDAD DURANTE EL AÑO: **44**
TOTAL AYUDAS: **529**

- Tarjetas transporte bus: **300**
- Mensualidad alquiler habitación: **68**
- Tasas documentación: **62**
- Ayuda básica (bienes y servicios de primera necesidad): **80**
- Viajes: **8**
- Otras ayudas: **11**

GASTO EN FARMACIA: **16.167,62 €**
AYUDAS POR MEDICACIÓN: **120 ayudas/mes**
GASTO TOTAL EN AYUDAS: **40.011,71 €**

Pasamos a relatar los hechos más relevantes para esta Cocina Económica relacionados con los inicios de la pandemia por coronavirus:

En la segunda semana del mes de marzo de 2020 irrumpió en España la crisis sanitaria motivada por la COVID-19 y el sábado 14 de marzo se decretó el estado de alarma en todo el país. Ese mismo fin de semana, en la Cocina Económica de La Coruña nos vimos en la obligación de tomar decisiones en relación con la actividad de la entidad, preservando la prioridad de mantener aquellos servicios más básicos y evitando un posible contagio en alguno de los trabajadores, lo que implicaría el probable cierre temporal de la entidad, algo que jamás ocurrió en sus 135 años de historia. Por ello, se establecieron tres servicios mínimos: reparto diario de menú en el comedor "en puerta" (con las consiguientes largas "colas" de personas); reparto de alimentos embolsados (dos días a la semana en los cuatro puntos de reparto con los que la entidad cuenta en la ciudad); y atención social básica.



COMUNICADO POR CRISIS CORONAVIRUS, APARECIDO EN REDES SOCIALES EL 17 DE MARZO DE 2020:

Ahora y siempre la salud de nuestros trabajadores y usuarios es lo más importante.
En estricto cumplimiento de las medidas legales y sanitarias establecidas, la Cocina Económica de La Coruña sigue abierta prestando los servicios de DESAYUNO (de 8:00 a 9:00 h.) y COMIDA (de 11:45 a 12:45 h.), mediante la entrega de bolsas en la entrada de nuestro comedor (c/ Socorro, 49) TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA.
Por responsabilidad y en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, nos vemos en la obligación de suspender los siguientes servicios hasta nuevo aviso:
- Servicio Integral de Aseo
- Punto Solidario
- Trabajo Social (presencial, sí se atiende vía telefónica o por e-mail)
- Voluntariado

REPARTO DE BOLSAS CON ALIMENTOS PARA FAMILIAS EN LOS BARRIOS (Castrillón, Birloque y Sagrada Familia) Y EN LA PROPIA ENTIDAD PREVIA AUTORIZACION DEL TRABAJADOR SOCIAL: los martes y viernes en el horario y lugares habituales.
En beneficio de todos, es imprescindible que los usuarios lleven mascarilla y respeten la distancia de seguridad requerida de 2 m.
Extremando las precauciones entre nuestros empleados con el uso de material adecuado (mascarillas, guantes, gel desinfectante), nunca cesaremos en el empeño de ALIMENTAR LA ESPERANZA.



Con una asistencia diaria media de 250 personas, durante el período del primer estado de alarma hemos repartido cerca de 25.000 menús y cabe destacar la importante colaboración de la Fundación World Central Kitchen, del reconocido cocinero José Andrés, lo que nos permitió, desde mediados de abril hasta finales de junio, entregar un menú a mayores y, de esta manera, garantizar una completa alimentación de las personas que acudían a recoger el menú a diario.

En lo referente al reparto de alimentos, éste vino a sustituir el tradicional servicio de reparto diario de comida para domicilio. Así, la entrega de alimentos dos días a la semana (martes y viernes), en los habituales puntos de reparto de nuestra ciudad (en la propia Cocina Económica y en los barrios del Castrillón, Birloque y Sagrada Familia), se estableció con el objetivo de evitar que las familias tuviesen que salir a diario de sus casas, minimizando el riesgo de contagios. Durante el período comprendido entre el 16 de marzo y el 29 de mayo, se repartieron 74 toneladas de alimentos a cerca de 700 familias (unas 1.750 personas). Todo ello ha requerido de un sobreesfuerzo logístico y económico por parte de la entidad, al enfrentarse la Cocina Económica a una situación excepcional y a un volumen de demanda y atención nunca conocido en la historia de nuestra institución desde su fundación el 1 de mayo de 1886. Ante la buena evolución de los datos de contagios de finales de primavera, el viernes 29 de mayo hicimos el último reparto de alimentos y el lunes 1 de junio reiniciamos el servicio diario de reparto de comida para domicilio en los cuatro puntos de reparto que anteriormente hemos mencionado.

COMUNICADO POR REANUDACIÓN DEL SERVICIO DE REPARTO DE COMIDA A FAMILIAS, EL 1 DE JUNIO DE 2020:

A partir de este lunes, 1 de junio, volvemos a repartir comida elaborada en nuestras cocinas destinada a las familias, como así hacíamos antes de la crisis sanitaria, en el mismo lugar (barrios del Castrillón, Birloque, Sagrada Familia y en el propio local de la Cocina Económica) y horario, todos los días del año, por lo que dejamos de repartir bolsas con alimentos básicos.

El reparto se hará atendiendo al número de miembros en la unidad familiar, a aquellas familias que, derivadas de las parroquias o de nuestro Trabajador Social, están en condiciones de grave necesidad.

Atendiendo a la salud de nuestros trabajadores y usuarios, que para nosotros es lo más importante, establecemos una serie de NORMAS PARA LOS USUARIOS DE ESTE SERVICIO:

- USO OBLIGATORIO DE MASCARILLA
- MANTENER DISTANCIA DE SEGURIDAD DE 2 M. ENTRE CADA USUARIO EN LA COLA
- ACCESO AL LOCAL DE UNA SOLA PERSONA POR FAMILIA/VALE CON TÁPER LIMPIO Y LIMPIEZA DE MANOS CON GEL HIDROALCOHÓLICO
- PROHIBIDO ACUDIR HASTA MEDIA HORA ANTES DEL INICIO DEL SERVICIO

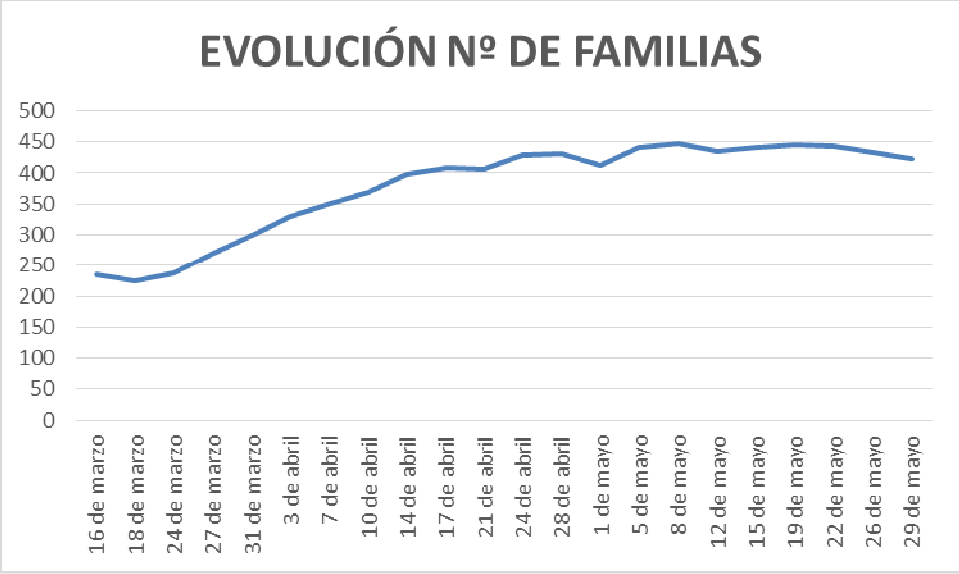
La siguiente tabla y gráficos muestran los datos del reparto de alimentos desde el inicio del estado de alarma hasta el 1 de junio, fecha de la vuelta al reparto diario de raciones para familias que se las llevan a sus domicilios:

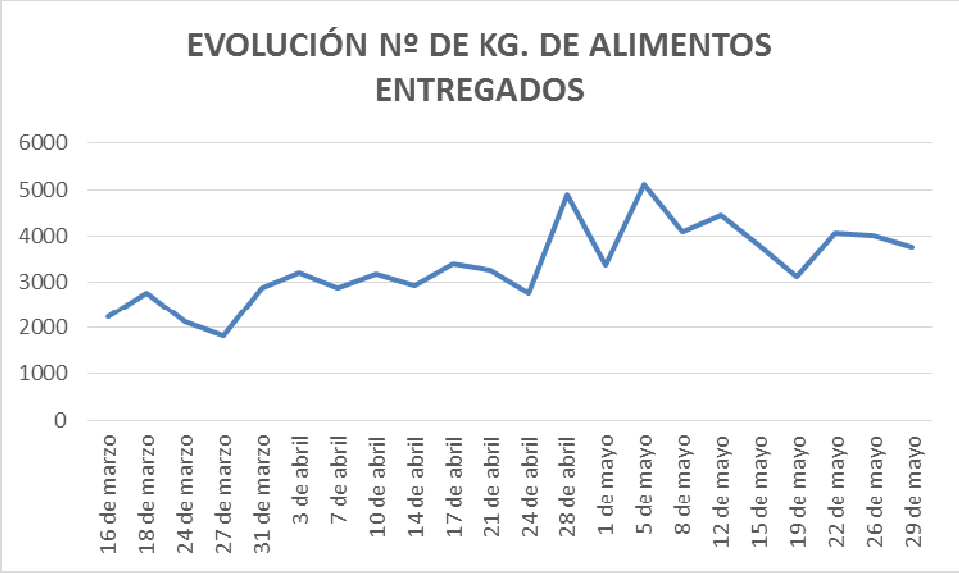
REPARTO DE ALIMENTOS - TOTALES FAMILIAS Y KG.			
FECHA	**Nº DE UNIDADES FAMILIARES**	**Nº TOTAL DE PERSONAS DESTINATARIAS**	**Nº TOTAL DE KG. DE ALIMENTOS ENTREGADOS**
16 de marzo	235	705	2241
18 de marzo	224	672	2771
24 de marzo	237	711	2137
27 de marzo	271	813	1817
31 de marzo	298	894	2883
3 de abril	329	987	3212
7 de abril	350	1050	2863
10 de abril	369	1107	3182
14 de abril	398	1194	2927
17 de abril	409	1227	3398
21 de abril	407	1221	3250
24 de abril	428	1284	2771
28 de abril	430	1290	4886
1 de mayo	413	1239	3382
5 de mayo	441	1323	5115
8 de mayo	447	1341	4087
12 de mayo	436	1308	4440
15 de mayo	441	1323	3804
19 de mayo	445	1335	3123
22 de mayo	443	1329	4056
26 de mayo	433	1329	4019
29 de mayo	422	1226	3766
TOTAL			**74130**





Confección de los menús diarios embolsados tras el cierre del comedor general.





El comedor de la entidad se ha mantenido cerrado desde el 14 de marzo, por lo que continuamos repartiendo el menú diario "en puerta", debido a que un progresivo incremento de la demanda hizo inviable, desde el punto de vista operativo y logístico, habilitar el comedor y reabrirlo para las cerca de 400 personas de media que recogen el menú diariamente, pero el motivo principal de mantener dicho cierre fue la alta tasa de contagios en el último trimestre del año.



Esta dura realidad social con la que trabaja diariamente la Cocina Económica nos lleva a trabajar con tesón en pro de un objetivo primordial: contribuir a la cobertura de las necesidades básicas de las personas y familias en situaciones de pobreza, exclusión social y sin hogar. Y también nos vemos obligados a aumentar el esfuerzo económico de los últimos años para poder garantizar la actividad, incluso en tiempos de crisis sanitaria, e incrementar las ayudas económicas para situaciones de necesidad social como la que estamos viviendo.

Por todo lo expuesto, podemos asegurar que **DURANTE EL AÑO 2020, LA COCINA ECONÓMICA DE LA CORUÑA HA ALCANZADO SU MÁXIMO HISTÓRICO DE ACTIVIDAD EN LO QUE SE REFIERE A PERSONAS Y UNIDADES FAMILIARES ATENDIDAS**, como así lo refleja la siguiente tabla de servicios y personas atendidas en este año 2020:

SERVICIO	**Nº PERSONAS ATENDIDAS Y TEMPORALIDAD**
Comedor (reparto de menú individual "en puerta")	350 personas al día
Reparto de alimentos y de comida para domicilio (puntos de reparto)	1.000 unidades familiares en el año
Servicio de Trabajo Social	949 personas en el año
TOTAL PERSONAS / FAMILIAS ATENDIDAS EN EL CONJUNTO DE LOS SERVICIOS	**1640 personas / familias en el año***

***** Este dato es el resultado del sumatorio del número total de personas o unidades familiares atendidas en los tres servicios que han funcionado a lo largo del año 2020, es decir, el reparto del menú individual en el comedor de la entidad, el reparto de alimentos y de comida para domicilio en los diferentes puntos de reparto, y el de Trabajo Social.



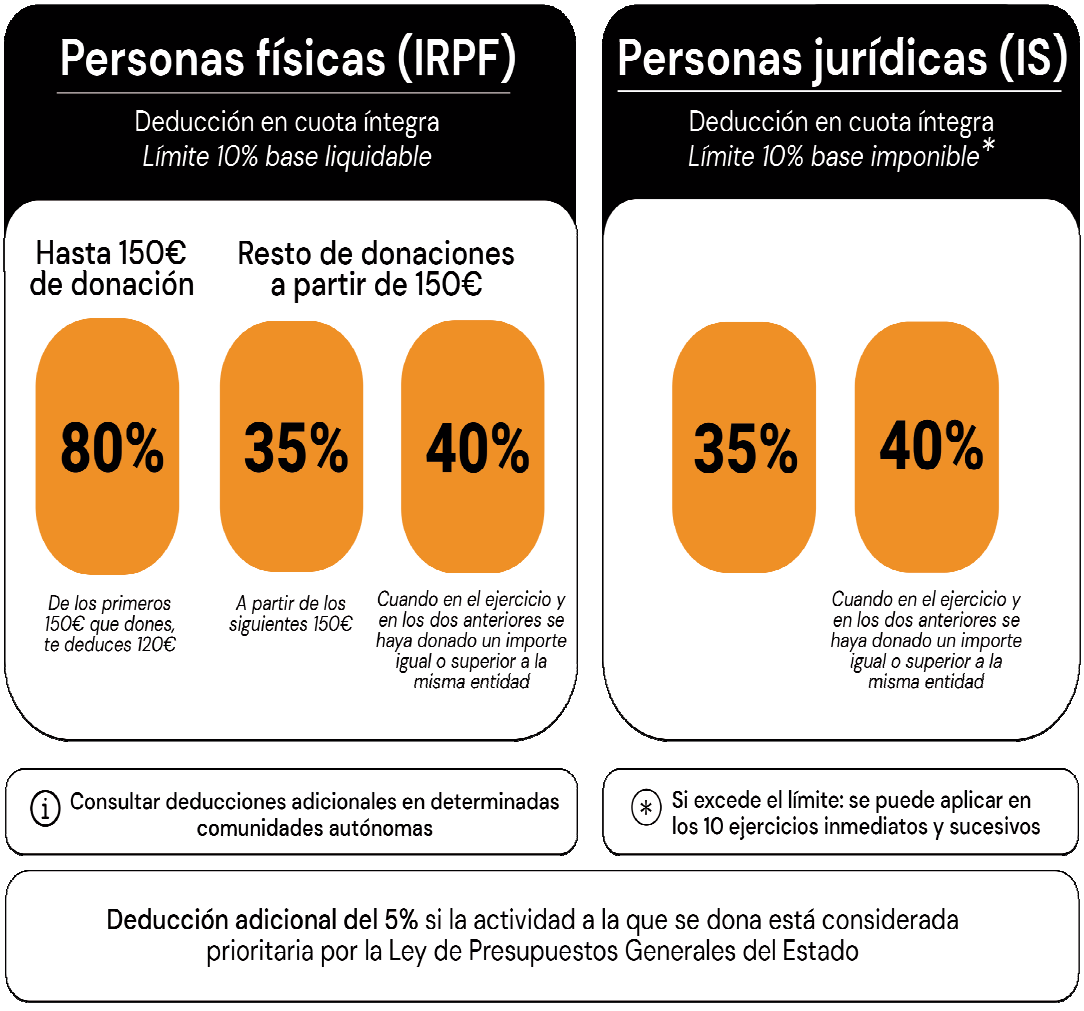
El personal y directiva de la entidad pusieron todo su ánimo y esfuerzo en seguir **ALIMENTANDO LA ESPERANZA** de quienes se encuentran en situación de dificultad social dentro del ámbito de la ciudad de A Coruña, como así se demostró en el día de Navidad al repartir 400 menús elaborados con gambones, nécoras, carne asada y postres navideños.

desgravación fiscal

Todos nuestros colaboradores (socios y/o donantes) podrán gozar de beneficios fiscales por sus aportaciones económicas (cuotas y/o donativos), si así lo desean. Basta con facilitar los datos fiscales.

La Asociación benéfica Cocina Económica de La Coruña fue declarada de utilidad pública, con fecha 22 de marzo del año 2007, por el Ministerio del Interior (B. O. E. nº 81, de 4 de abril de 2007), y ello conlleva mayores incentivos fiscales que repercuten favorablemente en todos los benefactores que tengan una cuota de socio o realicen algún donativo. Las cantidades aportadas estarán sujetas a reducción del I. R. P. F., si así lo desea el socio o donante a la hora de hacer su Declaración de la Renta.

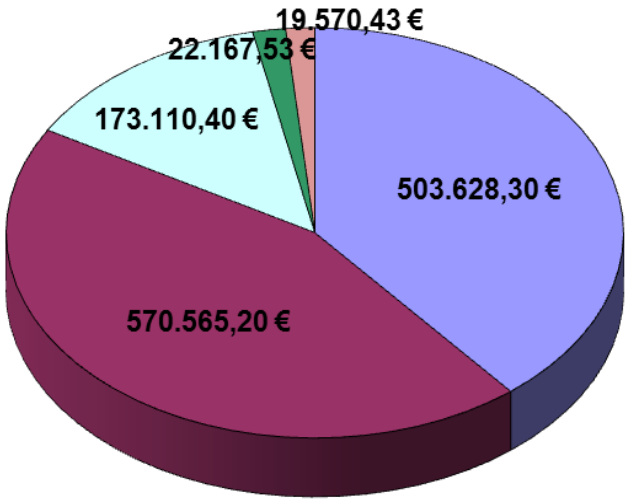
DEDUCCIONES POR DONACIONES, DONATIVOS Y APORTACIONES



Fundaciones y asociaciones sujetas a la ley 49/2002

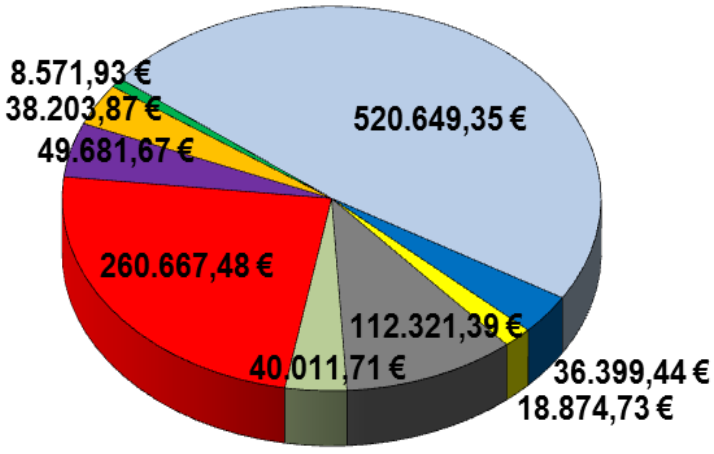
ingresos - gastos

INGRESOS



- CUOTAS
- DONATIVOS
- SUBVENCIONES
- COMIDAS PATROCINADAS
- INTERESES

GASTOS



- VIVERES
- ADQUISICIONES
- SEGURIDAD PRIVADA
- GAS PROPANO-COMBUSTIBLE
- PERSONAL Y SEGUROS SOC.
- DIVERSOS-MATERIAL OFICINA...
- COMISIONES-DEVOLUCIONES
- MANTENIMIENTO-GENERALES
- AYUDAS TRABAJO SOCIAL

estados comparativos

referentes a suscripciones – donativos

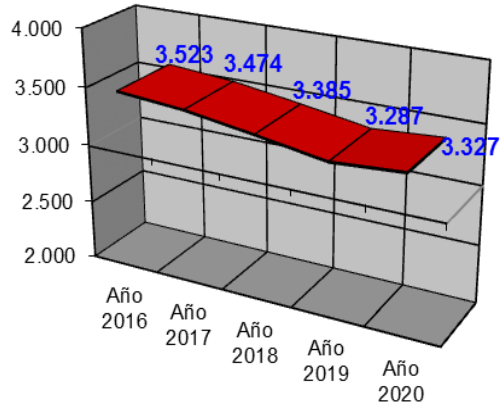
DONACIONES	
Año 2016	**2.214**
Año 2017	**2.045**
Año 2018	**1.855**
Año 2019	**1.711**
Año 2020	**2.861**

DONATIVOS	
Año 2016	**404.997,03 €**
Año 2017	**408.804,20 €**
Año 2018	**362.248,10 €**
Año 2019	**375.008,58 €**
Año 2020	**570.565,20 €**

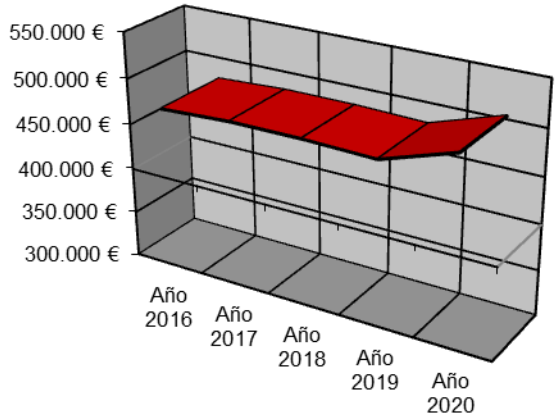
SOCIOS	
Año 2016	**3.523**
Año 2017	**3.474**
Año 2018	**3.385**
Año 2019	**3.287**
Año 2020	**3.327**

CUOTAS	
Año 2016	**476.148,07 €**
Año 2017	**480.051,81 €**
Año 2018	**480.096,27 €**
Año 2019	**477.827,93 €**
Año 2020	**503.628,30 €**

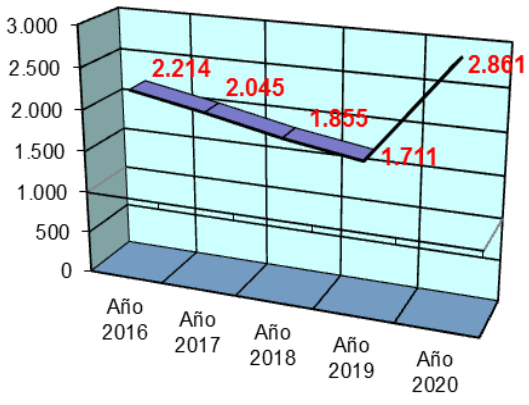
Nº DE SOCIOS



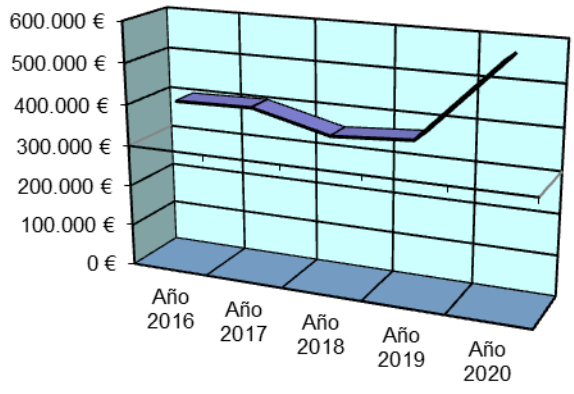
TOTAL CUOTAS



Nº DE DONACIONES



TOTAL DONATIVOS



frutas y hortalizas recibidas por el FOGGA durante el año 2019

PRODUCTO	ENTREGAS	KGS.
ALBARICOQUE	3	1.790,192
BERENJENA	3	733,185
CALABACÍN	2	543,937
CAQUI	2	866,566
CEBOLLA	1	362,272
CEREZA	1	464,000
CIRUELA	5	3.072,818
CLEMENTINA	3	1.987,646
ESCAROLA	1	497,838
LECHUGA	2	163,262
LIMÓN	3	981,909
MANDARINA	7	4.614,219
MANZANA	2	1.335,760
MELOCOTÓN	5	2.078,350
MELÓN	3	1.435,768
NARANJA	9	6.277,078
NECTARINA	5	2.379,254
PARAGÜAYO	4	2.213,350
PEPINO	2	449,262
PERA	3	1.596,406
PIMIENTO	9	2.911,595
PLÁTANO	4	1.367,000
PLATERINA	1	468,000
REPOLLO	1	290,842
SANDÍA	2	1.115,139
TOMATE	11	4.089,755
ZUMO melocotón	3	1.200,000
T O T A L	***97***	***45.285,403***

FOGGA
FONDO GALEGO DE GARANTÍA AGRARIA

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL E DO MAR

El Fondo Gallego de Garantía Agraria (FOGGA) es un organismo autónomo de carácter comercial y financiero, creado por la ley 7/1994, de 29 de diciembre, y adscrito a la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia. El FOGGA es el organismo pagador de los fondos europeos agrícolas en Galicia: Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y el Fondo Europeo Agrícola para el Desarrollo Rural (FEADER). Canaliza las remesas de frutas y hortalizas procedentes de excedentes de mercado, que se reciben desde distintos puntos del Estado y las destina a entidades benéficas como esta Cocina Económica, que es perceptora de sus productos durante los últimos 10 años, desde el año 2011.

Los Bancos de Alimentos se encargan de su distribución y suministran estos alimentos, que son el resultado de los problemas de comercialización que puntualmente sufren los agricultores por el exceso de oferta de un determinado producto en el mercado; éstos se acogen a procesos de retirada voluntaria por parte de la administración competente, la cual deriva los excedentes a los distintos centros benéficos. El Servicio de Intervención de Mercados del FOGGA es la unidad encargada de realizar el control, garantizando que los productos llegaron en buenas condiciones, y emitir el correspondiente informe antes de derivarlos a las entidades gestoras para que puedan entregar los alimentos a las personas más necesitadas.

Plan 2020 de ayuda alimentaria a las personas más desfavorecidas

PRODUCTO	Total Kg. / Lts.	Total Nº de envases
ACEITE DE OLIVA	4.935,00	4.935
ARROZ BLANCO	2.760,00	2.760
BATIDOS DE CHOCOLATE	3.894,00	19.470
CONSERVA DE ATÚN	2.577,60	10.740
CONSERVA DE SARDINA	1.080,00	9.000
FRUTA EN CONSERVA	3.366,72	4.008
GALLETAS	2.512,00	3.140
LECHE ENTERA UHT	22.524,00	22.524
PASTA ALIMENTICIA - MACARRÓN	2.172,00	4.344
TOMATE FRITO EN CONSERVA	4.771,20	11.928
TOTAL RECIBIDO :	***50.592,52***	***92.849***



Programa nacional que distribuye alimentos a las entidades benéficas que atienden a las personas más desfavorecidas (son aquellos individuos, familias, hogares o grupos que se encuentren en situación de pobreza económica, así como las personas sin hogar y otras personas en situación de especial vulnerabilidad social), cofinanciado por el FEAD (Fondo Europeo de Ayuda a Desfavorecidos) en un 85 % y en un 15% por el presupuesto de la Administración General del Estado, que comprende la compra de alimentos adquiridos en el mercado y su suministro a los centros de almacenamiento y distribución por las organizaciones asociadas Cruz Roja y Banco de Alimentos, quienes distribuyen esos alimentos entre distintas entidades benéficas de reparto autorizadas (las OAR, como la Cocina Económica de La Coruña) para que, a su vez, los entreguen (en el caso de esta Cocina Económica, confeccionados) gratuitamente a esas personas más desfavorecidas, junto con medidas de acompañamiento, entendiendo por éstas, un conjunto de actuaciones dirigidas a favorecer la inclusión social de las personas destinatarias de la ayuda alimentaria. Para todo ello, la entidad receptora ha de disponer de capacidad administrativa, operativa, financiera y de medios para asegurar dicha entrega de los alimentos.

Los usuarios de la Cocina Económica degustan pulpo de la Pulpeira de Lola La Antigua de Melide



Los usuarios de la Cocina Económica comieron el lunes, 3 de febrero, un menú especial de pulpo á feira preparado por la reconocida pulpeira Lola Sande, cuyo establecimiento en la Ronda de Outeiro nº 135, la Pulpeira de Lola La Antigua de Melide, está a punto de cumplir ya los 52 años. Acompañados de empanada, se degustaron en total 100 kilos de pulpo, la mitad donados por la firma Frigoríficos Arcos de O Carballiño.



De este modo solidario, Lola evocó más de medio siglo haciendo pulpo, siempre con el recuerdo de sus suegros, de los que aprendió el oficio: él un arriero de Carballiño y ella de Melide. «O pulpo é cocer e cortar, cocer e cortar...», este es el secreto de una mujer que le ha hecho de todo al sabroso cefalópodo: lo apaleó -«así teño este brazo ás veces»-, lo colgó a secar al aire «como se fose a roupa», lo coció en calderas de cobre «que agora parece que xa non se poden usar», lo transportó en el coche de línea para ir desde A Coruña al feirón de Pontedeume (y de Betanzos o Ferrol), lo sirvió a personajes que llegaban en avión privado para tomarlo y a feriantes que tenían el puesto a su lado y hasta viajó a Madrid con dos garrafas de agua gallega para cocerlo «porque a auga de alí non valía». Ella es Lola Sande Parada, a pulpeira de Melide, de 85 años y desde la Cocina Económica le brindamos este sincero y cariñoso homenaje.





Preparación del pulpo á feira y Lola Sande recibiendo el aplauso de los usuarios.

Entradas solidarias en el partido de Copa de la Reina del Dépor ABANCA (#asnosas) contra el Valencia

El inolvidable partido de octavos de final de Copa de la Reina que enfrentó al Deportivo ABANCA contra el Valencia Club de Fútbol y se disputó en el Estadio ABANCA-RIAZOR el martes 11 de febrero a las 20:00 h. fue una auténtica fiesta de fútbol y solidaridad. Esa jornada pasó a la historia del club blanquiazul por haber sido el primer partido oficial de #asnosas en ABANCA-RIAZOR y también por su carácter benéfico, pues los aficionados (excepto los socios) pagaron 2 euros por su entrada y la recaudación se donó, íntegramente, a esta Cocina Económica.

A pesar de la lluvia y una noche completamente desapacible, Riazor se volcó con su equipo femenino y registró una meritoria entrada de 7.569 espectadores. Las jugadoras que dirige Manu Sánchez se impusieron con claridad al Valencia (7-2) y avanzaron a los cuartos de final de la Copa de la Reina. La gran protagonista de esa noche histórica fue Peke, la delantera vasca, que destrozó a la defensa visitante y firmó cuatro de los siete tantos. Su sociedad con Athenea, a la que asistió en el primer tanto y con la que colaboró para todos los suyos, fue letal durante todo el encuentro. Tere Abelleira y María Méndez cerraron la goleada.



Deportivo ABANCA: Sullastres, Cris, María Méndez, Bedoya, Nuria (Villegas, min. 74), Merino (Maya, min. 68), Iris (Arbelaez, min. 86), Tere (Kika, min. 86), Gaby, Athenea y Peke.
Valencia: María Pi, Van den Berg, Guerrero (Asun, min. 68), Sandra Hernández, Mari Paz, Bonsegundo (Coleman, min. 53), Carol, Pujadas, Galigaris (Beristain, min. 77), Gaitán y Beltrán.
Goles: 1-0, min. 5: Athenea; 2-0, min. 15: Peke; 2-1, min. 17: Guerrero; 3-1, min. 32: Peke; 3-2, min. 48; Mari Paz; 4-2, min. 58; Peke; 5-2, min. 70: Peke; 6-2, min. 81: Tere; 7-2, min. 90: María Méndez.



La interminable cola de la Cocina Económica de A Coruña, una de las imágenes de la crisis

La entidad ha duplicado el número de familias usuarias desde marzo

La fotografía de estos días es la de la gente abarrotando playas como la del Orzán, pero si nos damos la vuelta veremos otra bien distinta que es la cruda realidad de esta crisis sanitaria: la cola de gente esperando por el reparto de comida en el local de la Cocina Económica de A Coruña. Una fila que se ha hecho más grande que nunca. La entidad, de hecho, ha duplicado el número de familias beneficiarias desde marzo. Si al inicio de la crisis daban raciones de comida a unas 250 familias, ahora son más de 500 las que van a buscar su sustento a la Cocina Económica, entre su local del Orzán y los puntos de reparto en los barrios. Así lo revelaba su trabajador social, Pablo Sánchez, que reconoce que en servicios como el comedor "hubo días en los que llegamos a atender a unas 270 personas".

CAMBIO DE PERFIL DE USUARIO. El perfil de los usuarios también ha cambiado, y ahora no se corresponde exclusivamente con el ámbito de la pobreza y la marginación. Así, Sánchez habla de personas que en "un porcentaje muy alto de casos" son extranjeras y no tienen autorización de residencia y que llegaron a la Cocina Económica "prácticamente de un día para otro". Son personas "que trabajaban en la economía sumergida" y cuyo sustento solo alcanzaba para cubrir "gastos básicos como vivienda, suministros y alimentación". En el caso de las mujeres, trabajaban como empleadas del hogar y cuidadoras. En el de los hombres, en construcción, pequeñas reformas y logística.

REPARTO EN BARRIOS. La Cocina Económica funciona ahora con sus servicios mínimos, con el de medicación además del de alimentación. Cada día distribuyen unos 80 desayunos y llegan también a los barrios, en este caso con el reparto, dos días a la semana, de alimentos para cocinar en casa. Lo hacen en sus puntos de la Sagrada Familia, O Birloque y O Castrillón. La novedad es que esperan desde el lunes, 1 de junio, retomar el reparto de comida cocinada en estas sucursales si las circunstancias sanitarias lo permiten. Por eso, esperan "ir recuperando a lo largo del mes de junio" el "funcionamiento habitual".

A CORUÑA, SOLIDARIA. Lo mejor de todo esto ha sido la solidaridad de los coruñeses, que una vez más ha acompañado a las necesidades de esta institución para la ciudad. "Tenemos que decir que la sociedad coruñesa se ha volcado con la entidad", asegura el trabajador social de la Cocina Económica. Este mes han tenido nuevas altas de socios, donativos económicos de particulares y también el contacto de "gente que quería colaborar de manera regular con la institución". "Lo agradecemos infinitamente", asegura Pablo Sánchez, dado que "el gasto ha sido muy importante y la entidad ha tenido que hacer un sobreesfuerzo para hacer frente a esta situación". La ayuda ha sido necesaria y todo apunta a que seguirá siéndolo. Este trabajador de la Cocina Económica calcula que el repunte de usuarios se mantendrá, como mínimo, hasta finales de este año.

Noela Bao [www.cope.es] / 27-Mayo

El chef José Andrés reparte menús en la Cocina Económica

El movimiento Chefs for Spain repartió dos millones de comidas entre la población más desprotegida en esta crisis social y sanitaria. En A Coruña, cuatro cocineros locales impulsaron el proyecto con la ayuda de la ONG del prestigioso chef José Andrés [José Ramón Andrés Puerta (Mieres, 1969)] y de 70 voluntarios. El afamado cocinero asturiano, asentado en los Estados Unidos, estuvo en la ciudad coruñesa para agradecer a esos voluntarios su trabajo solidario y para visitar las instalaciones de la Cocina Económica, entidad encargada de que nadie quede sin un plato de comida caliente en la ciudad.

Chefs for Spain está presente en 25 ciudades españolas. El proyecto contó con el impulso de World Central Kitchen, la ONG fundada por José Andrés, quien comprobó, de primera mano, la labor realizada por la Cocina Económica de La Coruña, que en los últimos meses redobló esfuerzos para atender el aumento de usuarios por la crisis social derivada del coronavirus.

«Yo estoy de este lado, pero podría estar del otro», ha dicho el chef, que tiene dos estrellas Michelín en su restaurante Somni, de California. «Nuestro objetivo es que nadie pase hambre», subrayó. Y para demostrarlo se puso al frente del mostrador de la Cocina Económica para repartir 300 menús.

José Andrés considera la Cocina Económica coruñesa como una de las entidades benéficas más modélicas del mundo: «el trabajo que hace la Cocina Económica es impresionante. Además, es de las cocinas económicas que más dignidad he visto en esta labor humanitaria, que es dar de comer al hambriento. Con ese comedor en una zona noble de A Coruña y de una forma tan bonita, con los servicios de lavandería, de duchas... He conocido al señor Jacinto, el presidente, y maravilloso también todo el equipo, los cocineros... Es muy bonito. Me llena de orgullo saber que hemos podido colaborar con ellos.»



El chef José Andrés prepara uno de los menús para embolsar y entregar.

Sorteo roquero a favor de la Cocina Económica



La escuela de música Rock School Coruña, que dirige Miguel Thomas, sorteó una guitarra eléctrica valorada en casi dos mil euros, a beneficio de la Cocina Económica de La Coruña, entre todas aquellas personas que compraron rifas, haciendo una donación de 10 euros mediante transferencia por cada rifa adquirida.

Esta rifa solidaria contó con un regalo muy especial: «una guitarra eléctrica 'Gastanaduy STN' exclusiva, color marmoleado azul, fabricada por el reconocido luthier Javier Gastañaduy y valorada en 1.854 euros, que hemos usado en algunos conciertos de nuestros alumnos, pero que este año no la subimos al escenario porque no se pudo hacer el concierto solidario anual, así que le buscamos un nuevo hogar», destacó el director de la escuela.

La campaña finalizó el domingo, 21 de junio, coincidiendo con el Día Europeo de la Música, y al día siguiente se realizó el sorteo en las instalaciones de la Cocina Económica, siendo la afortunada Miriam Barcia. La recaudación total por la venta de rifas ascendió a 2.390 euros, donados íntegramente a esta Cocina Económica. Una vez más, agradecer a todo el equipo de la Rock School Coruña su apoyo.



El equipo de la Rock School Coruña junto al presidente de la Cocina Económica tras el sorteo de la exclusiva guitarra eléctrica 'Gastanaduy STN'.

Iniciativas solidarias de 'A de Maruja' y 'A Cunquiña' en tiempos de crisis



A Cunquiña, el local de la plaza del Humor que sirve el mejor vino de barril de la ciudad (siempre en cuncas), entregó a la Cocina Económica, a mediados del mes de junio, casi media tonelada de alimentos donados por sus clientes habituales y, mediante una original cadena solidaria, animó a otros establecimientos de la ciudad a seguir sus pasos. «Son los clientes los que lo hicieron posible. Estoy muy orgullosa de ellos. Y ahora espero que la cadena de solidaridad que hemos iniciado se extienda por todos los locales de A Coruña», destaca Rosa Ferreiro, la propietaria de esta emblemática tasca. «Nominé en el Facebook a otros dos locales, El Bajo de Amalia, de la plaza de la Constitución, y el Xoán, de la calle San Juan, después ellos tendrán que nominar para intentar formar una gran cadena», destaca Rosa ilusionada. «Cuando reabrimos quise hacer algo diferente. Como teníamos unas viñetas muy divertidas que hizo mi pareja, Armando Güimil, en la que aparecen las caras de los clientes, se nos ocurrió regalárselas a cambio de que trajesen un kilo de algún producto para donar. La respuesta fue increíble, tanto de los que salían en los dibujos como los que no», explica Rosa, que lleva al frente de la tasca desde el 7 de febrero del 2017. Ese mismo día, pero en 1956, sus padres habían abierto el negocio. Pero el compromiso y cariño de Rosa con la Cocina Económica no acaba aquí, en el mes de diciembre decidió entregar cuncas de vino personalizadas y pintadas por Armando a cambio de alimentos y el éxito fue tal que consiguió recaudar 700 kg. y aportar así su granito de arena de esta manera tan particular.

Otro negocio que ha respondido a la llamada de emergencia por la situación que ha dejado la pandemia fue el restaurante de comida a domicilio en Novo Mesoiro, A de Maruja, que abrió sus puertas el Día das Letras Galegas ofreciendo comida de calidad y, apenas dos meses después, decidió realizar su primera acción solidaria: vender camisetas con su logo y donar la recaudación íntegra a la Cocina Económica. Su propietario, Manuel Val, y la encargada, Nuria Rodríguez, entregaron el donativo en las oficinas de la entidad. Los bares fueron los negocios que peor lo pasaron durante la crisis por la COVID-19 y con estos gestos solidarios se quieren acordar de quienes aún siguen con mucha necesidad. Toca alzar la taza y brindar por A Cunquiña y A de Maruja.



La gran cadena humana de hosteleros para donar la comida que no pueden cocinar

Los hosteleros de A Coruña han organizado el viernes, 20 de noviembre, una gran campaña de recogida de alimentos para donar los productos que no pueden cocinar por tener sus locales cerrados, y han trasladado una parte de ellos en una cadena humana compuesta por más de 500 personas desde el Ayuntamiento hasta la Cocina Económica. En total, la recogida, realizada durante todo el día en la Plaza de María Pita, ha conseguido más de 30 toneladas de productos donados, que se han entregado al Banco de Alimentos Rías Altas y a la Cocina Económica de la ciudad.

La acción ha comenzado a las 10:00 h., cuando hosteleros, entidades y ciudadanos comenzaron a depositar los productos en una gran carpa instalada por el Ayuntamiento en la Plaza de María Pita, pero la parte más significativa de este arduo trabajo solidario ha llegado a las cinco de la tarde, cuando se formó la gran cadena humana que ha trasladado en bolsas, de mano en mano, parte de los alimentos recaudados hasta las instalaciones de la Cocina Económica, cubriendo así los 750 metros que separan la casa consistorial de la sede de la entidad. A las 17:30 h. finalizaba el acto de entrega con un caluroso y emotivo aplauso.



El presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, ha destacado que «tenemos los negocios paralizados y hay mucho producto que se iba a deteriorar porque no tenemos fecha de apertura», y ha agradecido «el esfuerzo titánico de todos los que han aportado su grano de arena en esta colaboración conjunta entre el Ayuntamiento y la Asociación». «Los hosteleros, cuando peor lo estamos pasando, hemos dado un ejemplo de solidaridad. Más allá de las reivindicaciones también sabemos estar al lado de los más necesitados», ha sostenido Cañete. Junto a él, la alcaldesa de A Coruña, Inés Rey, ha señalado que «esta plaza se llena de 30 toneladas de solidaridad que nos hace más grandes como ciudad», y ha expresado su «orgullo» hacia una ciudad «que sabe compartir y que no deja a nadie atrás» en tiempos de pandemia. Por su parte, Óscar Castro, administrador de la Cocina Económica, ha subrayado que «es un acto de los más bonitos que recuerdo en los años que llevo aquí. Lo vivimos con emoción. Estamos viendo entrar en la entidad desde niños hasta hombres y mujeres, toda la gente que compone la hostelería y somos conscientes de su esfuerzo. Su gesto permite que las arcas de la entidad se llenen de nuevo gracias a toda esta solidaridad. Esto será una alegría para muchas familias.»



Radio Coruña – Cadena SER organiza la campaña solidaria 'Alimenta la esperanza'



La campaña especial impulsada por el Grupo Radio Coruña - Cadena SER, con el eslogan 'Alimenta la esperanza', recauda cinco toneladas de alimentos y consigue captar un centenar de nuevos socios colaboradores para la Cocina Económica de La Coruña.

Radio Coruña impulsó esta campaña con un fuerte dispositivo publicitario en redes sociales y en la propia emisora de radio durante un mes para recabar el mayor apoyo posible para la Cocina Económica coruñesa. La institución benéfica, que ha visto cómo el número de socios ha descendido en los últimos años, mientras que las necesidades han aumentado, en especial desde el inicio de la pandemia del coronavirus, está desarrollando una labor esencial para atender a cientos de familias que han acudido los meses de la pandemia en busca de ayuda y afronta unas Navidades con su comedor cerrado, pero con un considerable aumento en el reparto de comida para esas familias y menús para particulares.

El programa matinal "A Vivir las Rías", presentado por Teba Chacón, ha emitido un programa especial en directo desde las instalaciones de la Cocina Económica con motivo del inicio de la campaña, el sábado 14 de noviembre. Contó con la presencia de nuestro presidente, Jacinto Torres, y de nuestro Trabajador Social, Pablo Sánchez, quien apuntó que "las restricciones de la pandemia impidieron que este año se pueda compartir comida durante los festejos navideños, quizás los más importantes para una institución como la Cocina Económica, si bien se repartirán las cestas con productos navideños y alimentos de primera necesidad, además de los 350 menús diarios al mediodía; y este año lo haremos de la misma manera, es decir, acudiremos todo el personal en bloque, como viene siendo tradicional, para acompañar a las personas que acudan a la Cocina Económica".

La acción 'Alimenta la esperanza' concluyó el sábado 19 de diciembre y hemos de agradecer al Grupo Radio Coruña su excelente organización y la colaboración de la Diputación, el Concello de A Coruña, SanBrandán y, de manera especial, Gadis. La cadena de alimentación realizó recogidas de alimentos en los supermercados de Elviña, Orzán, Monte Alto, Menéndez Pelayo, San Agustín, Castrillón y Ventorillo.

Exquisitos callos solidarios del chef Antonio Amenedo

El chef Antonio Amenedo enciende en los fogones del Pazo de Santa Cruz de Mondoi la llama de la solidaridad en esta crisis del COVID-19 que ha golpeado a negocios como el suyo, en los que prepara los callos solidarios con los que ayuda a combatir la pandemia.

De su cocina, en la que lleva casi 20 años y que está concebida para bodas, banquetes y jornadas gastronómicas, salen los mejores callos de A Coruña y el día de fin de año repite callada solidaria (la anterior fue el 5 de abril) a beneficio de la Cocina Económica.

Los asistentes a la Plaza de Lugo (3ª Planta) vaciaron la perola de callos entre las 12:00 y las 14:00 h. La recaudación obtenida por la venta de tapas se donó a la Cocina Económica y el propio chef reconoció que esto supone "un granito de arena dentro del marrón que estamos viviendo".

En su cocina, este "calleiro profesional" se evade por un momento de las nefastas consecuencias que la pandemia de coronavirus ha causado a su restaurante y libera la tensión con la preparación de los callos y así poder ayudar a los más necesitados, que es algo que le reconforta. Su secreto: deben llevar patas de cerdo previamente en salazón porque sueltan "muchísima gelatina", y ser cocinados muy lentamente y el día antes a ser degustados.

Una iniciativa deliciosa por la que hay que felicitar y agradecer al reconocido cocinero Antonio Amenedo, con un corazón más grande que la olla que utiliza para preparar sus exquisitos callos.



Antonio Amenedo con su perola de callos en el Pazo de Santa Cruz de Mondoi.

Alvedro suma: Gran recogida de alimentos

La situación provocada por la COVID-19 ha generado grandes desajustes económicos en la sociedad. Para poder contribuir a que la Cocina Económica ayude a las familias y personas más afectadas ha surgido una iniciativa orientada a sumar fuerzas: Alvedro suma, la gran recogida de alimentos, desde el 8 de diciembre hasta el 11 de enero.



Las empresas y trabajadores del polígono de Alvedro (Culleredo) son los artífices de esta campaña. Han decidido unirse con el objetivo de organizar, recolectar y donar alimentos de las siguientes características: no perecederos, fáciles de almacenar y transportar y ricos en nutrientes. Gran cantidad de arroz, legumbres, conservas, pastas, harina, aceite, leche, café, zumos y galletas fueron recolectados y clasificados en las instalaciones de la empresa Tattoo Contract (empresa coruñesa especializada en el equipamiento de hoteles, oficinas, retail, geriátricos o grandes infraestructuras), con su fundador y CEO Pablo García Bodaño al frente. Pablo fue el auténtico impulsor de esta exitosa campaña y quien se encargó de su difusión mediante la entrega de cartelería y la publicidad en distintos medios de comunicación. «Si soy capaz de organizar a empresas de diferentes sectores para montar un proyecto, malo será que no pueda hacer lo mismo con un fin solidario», de esta manera iniciaba Pablo esta solidaria andadura y tirando de su agenda, visitando empresas y echándole horas, logró el objetivo. «Unos ayudan de una manera y otros de otra, pero las firmas van contribuyendo. Me consta que en la Cocina Económica están encantados con esta novedosa modalidad de almacenaje. Ojalá que se convierta en algo grande una idea que surgió sobre una bicicleta elíptica. Tratando de ponerme en forma y estando una hora dale que te pego, aburrido, puse una película de Netflix que se desarrollaba en una base americana, la típica película navideña en la que los soldados recogen juguetes y alimentos para las gentes de la zona, e inmediatamente me bajé de la elíptica convencido de que tenía que ayudar en este año que dispongo de más tiempo al limitarse los viajes». Así nació Alvedro suma, un proyecto que voló muy alto.

El total de lo recaudado fueron 2.500 kg. de víveres y la implicación de las 32 empresas participantes, en su mayoría pymes y micropymes, ha sido total. No solo han habilitado puntos de recogida en sus instalaciones, también han coordinado la logística y traslado de los alimentos al punto de almacenaje y procedido a su clasificación y a su embalaje para su perfecta entrega a los responsables de la Cocina Económica. Estas han sido las compañías colaboradoras: Ábaco, Acerluz, Aleux Rotulación, Alve, Arceclima, Avery Dennison, Bannister Global, Bido, Cela Trainer, Cetim, Coren, Darlim, Dimalnox, Fagerhult, Fergo Galicia, Galicarton, Glassmon Galicia, Inusual, Kuarzo, Método Construcción, Nosolomadera, Sara García Estética, Socitex, Sololabel, Swaiz, Tattoo Contract, Tatoo Kids, Tecsoled, Tigman, Tulowcost by Lou, Todoser y Wurth.

Cultura solidaria. Venta de libros, cuadros, discos y diversos objetos a beneficio de la Cocina Económica

Artistas y hosteleros son dos de los sectores más afectados por las restricciones a consecuencia de la pandemia y, a pesar de ello, destinan recursos a colaborar con personas desfavorecidas. A continuación reseñamos la venta de distintas obras a beneficio de esta Cocina Económica, que pasan por que el comprador, aparte de colaborar con una entidad benéfica, pueda colgar en su casa un almanaque de una reconocida ilustradora o pinturas de gran valor artístico, hasta disfrutar con la lectura de libros de cocina, fotografía o poesía, escuchar canciones de autor e incluso llegar a abrigarse de la lluvia con paraguas artesanales. Creatividad y altruismo van de la mano por una buena causa.









Exposición y venta de pinturas a beneficio de la Cocina Económica

Autor : José Luis Suárez Fernández

o polvorín

Rúa Vereda do Polvorín, 33
(Monte Alto)

JOSÉ LUIS SUÁREZ FERNÁNDEZ
Pinturas al óleo



ALEJANDRO RODRÍGUEZ
CD "Tarde y feliz"

PARAGUAS SOLIDARIOS



Personaliza con el motivo que tú quieras un paraguas de primera calidad y colabora con la Cocina Económica.

Mª CARMEN RODRÍGUEZ
Paraguas pintados y personalizados

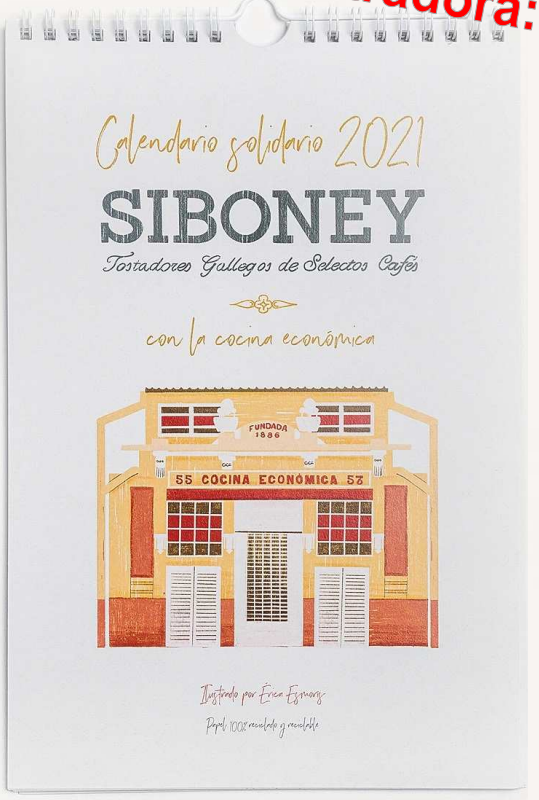
Con tu ayuda Mari Carmen Rodríguez realizará una auténtica obra de arte por solo 38 euros y harás una aportación a la Cocina Económica. Para que luzcas un original paraguas, único y exclusivo, en los días de lluvia que están por llegar.





¡¡¡ Únicamente mójate por la Cocina Económica !!!

CAFÉ SIBONEY
Calendario Solidario 2021
Ilustradora: Erica Esmorís





The Foodie Studies

El calor humano de la Cocina Económica de A Coruña, el comedor social más antiguo de España



Langostinos, nécoras, carne asada y postres navideños será el menú de esta Navidad en el comedor social más antiguo de España, la Cocina Económica de A Coruña en Galicia. El administrador de esta ONG, Óscar Castro, nos cuenta por teléfono que esta será la primera vez en sus 134 años de existencia en el que no habrá una celebración en el interior de sus instalaciones y que han querido que este año 2020, tan complicado para todos, llegue **el calor humano a través de un menú festivo a las 1.300 personas que atienden diariamente**.

Esta organización, sostenida con el apoyo de 3.300 socios locales que la apoyan, así como algunas donaciones y algunas ayudas institucionales, ha tenido que afrontar la realidad de la pandemia transformando sus hábitos de trabajo. Ahora, en lugar de 20 voluntarios, trabajan solo con 5 para mantener la burbuja sanitaria dentro de la entidad, que se suman a sus 18 trabajadores en plantilla. No obstante, esto no ha sido lo más complejo de afrontar, sino una nueva forma de reparto de los menús, que hasta marzo se hacía dentro de su histórico establecimiento en el centro de A Coruña en la mesa de forma personalizada y que ahora se reparten embolsados a través de una ventanilla. Óscar nos cuenta **que siempre han sido «enemigos de las colas»**, pero se han visto obligados a realizar el reparto en el exterior del local. No obstante, han sumado a su sede otros tres puntos de distribución en esta ciudad gallega de 250.000 habitantes.

La crisis sanitaria por la Covid-19 ha tenido un impacto económico importante también entre los ciudadanos de A Coruña, asegura Castro. En los momentos más duros hasta 500 familias dependían de sus menús. Asegura que está siendo muy distinta a la crisis que muchos recordamos que tuvo un fuerte impacto en España en 2011, pues padres y madres que trabajaban en sectores como la hostelería dependen ahora de la Cocina Económica para llevarse el alimento a la boca.

Años atrás algunas personas podían pagar por los menús un precio simbólico (en los 80s del siglo XX eran alrededor de 10 pesetas, el equivalente a 0,06 euros). Desde 2005 se modificaron los estatutos y la Cocina Económica de A Coruña hace un reparto totalmente gratuito de estos menús.

Óscar cuenta que el presupuesto anual de la organización es de 1.100.000 euros y que el 30% del presupuesto se destina a la compra de víveres, debido a que las donaciones de supermercados con los que colaboran como Eroski y Mercadona y las colaboraciones puntuales o anónimas no llegan a cubrirlo. Durante 2020, asegura que la despensa se ha ido llenando poco a poco, pero que habitualmente el 70% de las donaciones se producen en diciembre y «el año es muy largo».

En esta Navidad, los mariscos son donación, no así la carne, que ha tenido que comprar la organización. **«Quisimos que el menú sirviera para dar alegría a través del estómago»**, dice Óscar. Este es un menú especial, pero en el día a día **los platos más esperados son el cocido gallego con todos sus sacramentos (lacón, chorizo, cacheira, etc.) y el caldo gallego**. No obstante, de sus cocinas también salen otros muy aplaudidos como la paella, el arroz con bacalao, la empanada o la pizza.



Entrega de menús embolsados por el chef José Andrés a través de la ventanilla, en la Cocina Económica de A Coruña.

Durante el Congreso de Comunicación y Periodismo Gastronómico de The Foodie Studies dedicado a la Gastronomía de la Escasez, el chef José Andrés puso como ejemplo de **organización y apoyo colectivo de la ciudadanía esta Cocina Económica de A Coruña**. Él mismo pasó una mañana trabajando con ellos y Óscar recuerda que para ellos fue un gran apoyo el que estuviera al pie del reparto. «Lo que no ha hecho ningún político», asegura.

By **Yanet**
London, 23/12/2020

FUNDADA EN 1886

CAMPAÑAS NAVIDEÑAS

G R A C I A S a las siguientes entidades sociales, centros de enseñanza y empresas por las diferentes campañas solidarias durante las fechas navideñas:

Aena SME	Donativo económico
Artbys	Subasta fotografía de Daniel Agra
Asociación Zona Comercial Obelisco	Donativo económico
Atelier Fotografía	Donativo económico
Atlético Coruña Montañeros CF	Campaña recogida de alimentos
Autoridad Portuaria (Agrupación Cultural)	Campaña recogida de alimentos
Bz55 Fitness Concept	Donativo económico
CAP Productora	Donativo económico
Café Doré	Campaña recogida de alimentos
Caffe Latte	Campaña recogida de alimentos
Casteleiro Estilistas	Campaña recogida de alimentos
Club de Leones "Os Pequerrechos"	Donativo de alimentos
Cofrico	Campaña recogida de alimentos
Colegio Cristo Rey	Campaña recogida de alimentos
Colegio de Economistas	Donativo económico
Colegio Fernández Latorre	Donativo de los alumnos
Colegio Internacional Eirís	Donativo económico
Comerciantes Zona Orillamar	Recogida de alimentos en tiendas
CPR López y Vicuña	Donativo de alimentos
El Riojano	Campaña recogida de alimentos
Escuela Superior Marcelo Macías	Campaña recogida de alimentos
Facultade Ciencias da Saúde U. D. C.	Campaña recogida de alimentos
Fegerec + Estrella Galicia	Donativo de bastones de caramelo
Fundación Hogar Santa Margarita	Campaña recogida de alimentos
Global Sport Club	Campaña recogida de alimentos
Green Drop Global Consulting	Donativo económico
Hércules Coruña Fútbol Sala	Campaña recogida de alimentos
IKEA A Coruña	Donativo de menús
Jungle World	Campaña recogida de alimentos
La Coruña Lifestyle + Ardentia	Donativo económico
La Tita Rivera (O Portiño)	Donativo de sidra
Librería Azeta	Donativo económico
Mahara Taberna Rock	Venta de mascarillas
Mapfre España	Donativo alimentos y económico
Mercado das Nubes (San Agustín)	Campaña recogida de alimentos
Metalúrgica Galaica	Donativo económico
O Mercadillo, de Isabel Ruiz	Venta de antigüedades
Parlamento de Galicia	Menús día 24 de diciembre
Peluquería Fátima Albo	Rifa solidaria
Peluquería Intanes	Campaña recogida de alimentos
Pescados Loureda	Donativo de pescado
Pilates y Danza Coruña	Donativo económico
Real Federación Galega de Fútbol	Campaña recogida de alimentos
San Silvestre A Coruña	Donativo económico
Showa Denko Carbon Spain	Donativo económico
TMSR	Donativo de alimentos
Teleperformance España	Donativo de los empleados
Vecinos Plaza del Comercio	Campaña recogida de alimentos
Zhen Natur	Campaña recogida de alimentos


DEPORTE Y SOLIDARIDAD
EN LA SAN SILVESTRE DE CORUÑA
Corre y Colabora
Cáritas
Cocina Económica de La Coruña
SAN SILVESTRE CORUÑA
Campaña de
RECOGIDA ALIMENTOS
Durante la carrera de SAN SILVESTRE para Cáritas Coruña y la Cocina Económica
Lugares:
Días:
Hora:
Local de Saunier Duval (El Temple) de lunes a viernes, de 9 a 13h. y de 15:30 a 18h.
Decathlon CC Marineda City de lunes a sábado de 10 a 22 horas
COLABORAN:
Saunier Duval
Servicio Técnico Oficial


EL RIOJANO 47 EL RIOJANO 49
recogida de alimentos para
Cocina Económica de La Coruña
¡¡gracias por tu ayuda!!


EL RIOJANO


RECOGIDA DE ALIMENTOS
COLABORA
TU AYUDA IMPORTA
30/11 - 18/12
Atlético Coruña
SITIOS DE RECOGIDA:
ENTRENAMIENTOS DEL CLUB
PARTIDO DEL JUVENIL A
EN LA SEDE SOCIAL DEL CLUB DE 10:00H A 13:00H
EN COLABORACIÓN CON:
Cocina Económica de La Coruña
fundada en 1886


LIONS INTERNATIONAL
"os pequerrechos"
SALIDA
En confianza
GADIS
En confianza
GADIS


Recogida de alimentos
Destinada a la Cocina Económica
escuela superior
marcelomacías
fundada en 1991


COFRICO
Desde 1985

FUNDADA EN 1886

AGRADECIMIENTO A NUESTROS COLABORADORES

Ambical Proyectos
APD Fectum
Aranga FreeTrail
Arzobispado de Santiago de Compostela
Ascensores Enor
Asociación Amigos del Museo
Asoc. Antiguos Alumnos Col. Sta. María del Mar
Asociación Empresarios Pol. PO.CO.MA.CO.
Asociación Veciñal da Agra do Orzán
Banco de Alimentos Rías Altas
Bomberos de Narón
C & A Modas
Carnicería Marita (Mercado San Agustín)
Carrefour – "Kilos de solidaridad"
Casa Claudio
Casa Cuenca
Casa Grande de Xanceda
Centro Asturiano de La Coruña
Centro Formación e Experimentación Agraria
Centro Oceanográfico de A Coruña
Chocolate Express
Club de Leones La Coruña Decano
Club Hércules XTRM
Coca-Cola European Partners
Col. Of. Aparejadores y Arquitectos Técnicos
Col. Of. Agentes Comerciales de La Coruña
Comandancia de la Guardia Civil de A Coruña
Concello de A Coruña
Congeladora Coruñesa
Coren
Corporación Hijos de Rivera (Estrella Galicia)
Covirán (Supermercado As Lagoas)
Cubicaje
Deputación Provincial da Coruña
Desarrollos Logísticos Gallegos
Escuela de Tae Kwon-Do Garrapucho
Eudita Fair Value Auditores
Farmacia Zalaeta
Federación Galega de Actividades Subacuáticas
Frigodiz (Empleados)
Fundación Amancio Ortega
Fundación Familia Naveyra Goday
Fundación I. M.Q. San Rafael
Fundación Legado Manuel Piñeiro Pose
Gadis
Gardacostas Xunta de Galicia
Gesgal Asesores
Gisva Cárnicas Gallegas
Gordon Brothers España
GSA Galicia
Hormigones Carral
Integra2
Internaco
Ins3rtega
IPASA
Jamonería La Leonesa
Jefatura Superior de Policía de Galicia
Kusilas
Lo que de verdad importa (Congreso)
Logística Integral y Servicios
Lonja de La Coruña
Lotería La Estrella, Admin. nº 24
Makro
Mercadona (C. C. Espacio Coruña)
Mesón A Balea
Metalúrgica Galaica
Monceros
Mulleres Colleiteiras
Nakadama
Nauga
NH Collection Finisterre
O Cebreiro Calidade
Orquesta Sinfónica de Galicia
Parrillada El Charrúa
Parrillada La Estancia
Pérez Rumbao
Pesquerías Pombo
Pilar López Freire – Distribución Alimentación
Plazadent
Policía Local – Jefatura A Coruña
Pompas Fúnebres de La Coruña
Porto-Muiños
Queixos Cagiao
Radio Voz ("Voces de A Coruña")
Real Club Naútico de La Coruña
Remeco
Russula
Ruiz-Posse Asesores Legales y Tributarios
Sector Vending
Sogegreenpanela
Termaria Casa del Agua
Vegalsa - Eroski (Vego Supermercados)
Veolia Servicios Norte
Xunta de Galicia


Cocina Económica
de La Coruña
fundada en 1886