

MES DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA, SE SUMA EN LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER DE MAMA

La Asociación Cielo Mar &

Tierra <https://asociacioncielomarytierra.com/>

(asociación de empresarios y profesionales de la gastronomía y el sector

primario), por tercer consecutivo celebra: 'Septiembre, mes de la Mujer en la

Gastronomía', un proyecto conjunto con la Consejería de Agricultura, Ganadería,

Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias; que nace para unir fuerzas profesionales,

magnificar su voz colectiva y destacar el papel relevante, pero no siempre

visibilizado, de las mujeres en este mundo dinámico y diverso de la

gastronomía.

Este año el mes señalado comienza con una una acción solidaria contra el cáncer de mama y, para ello, han diseñado el proyecto denominado 'Echémosle pecho al Cáncer de Mama'. Para esta iniciativa los establecimientos adheridos (dentro y fuera de Canarias), pondrán en su carta un plato solidario y, cada vez que un comensal los solicite, el local donará 1€ a la Asociación del Cáncer de Mama de Canarias. La campaña se extenderá desde el 13 de septiembre hasta el 19 de octubre, día internacional contra el cáncer de mama.



Chef Jonay Darías, Presidente de la Asociación [Cielo Mar & Tierra](#)

Para el **Chef Jonay Darías**, Presidente de la Asociación [Cielo Mar & Tierra](#) “esta campaña proporciona al sector una forma de ejercer su responsabilidad social empresarial, a la vez que se consigue aumentar la afluencia de clientes en los establecimientos participantes”.

Para la **Chef María José Padrón** ([La Gastro Tienda- Tenerife](#)), “es un orgullo participar en esta iniciativa y también una responsabilidad que asumimos muy ilusionados en la Gastro Tienda. Espero y deseo despertar la solidaridad de restaurantes y clientes”. En cuanto a su propuesta apunta ‘Desde La Gastro Tienda creemos que nuestro “Tiradito de bacalao ahumado con esencia de maracuyá y huevas de trucha”, plato de nuestra carta, es el que mejor simboliza la lucha contra el cáncer. Un plato marino por ese mar que representa el origen de la vida, lleno de color y de frescura, porque la vida debe ser así de bonita y hay que aliñarla con mucho sabor’.



“Tiradito de bacalao ahumado con esencia de maracuyá y huevas de trucha”

Chef María José Padrón

Para que la acción logre su objetivo, es esencial la participación de los clientes. En su mano está acudir a los restaurantes colaboradores y elegir los platos solidarios. También, para esta edición, se anima a todos ellos que compartan las fotos de sus platos con el hashtag #MesMujerGastronomía.

En la página web <http://www.mujergastronomia.com/> se podrá encontrar, en los próximos días, los establecimientos colaboradores, propuestas y fotos. Una vez allí, encontrarán la cartelería de mesa con los platos solidarios y solicitarlos. Asimismo, los clientes pueden contribuir realizando un donativo en las huchas instaladas en los locales. Hasta ahora, aunque la lista de restaurantes adheridos sigue creciendo y la meta (muy ambiciosa) de la Asociación Cielo Mar & Tierra de sumar a 100 sigue en crecimiento, les dejamos los restaurantes que, desde ya, trabajan en una propuesta muy especial para la ocasión: Mesón El Drago de Carlos Gamonal (Tegueste), La Gastro Tienda con su foto en exclusiva (La Laguna), Restaurante Aristides (Garachico), Parque Vacacional Edén (Puerto de La Cruz), GastroLercaro (La Orotava), Restaurante Los Olivos (La Laguna), Restaurante el Jardín de la Sal (La Palma), Catering GarPe Diem, Restaurante La Torre del Hotel Suite Villa María (Tenerife), La Bola de Jorge Bosch (La Matanza), Esencias de Manuel Berriel (Santa Úrsula), Noi Restaurante (Santa Cruz de Tenerife), Tasca el asunto de los Parres (Santa Cruz de Tenerife), Etéreo by Pedro Nel (Santa Cruz de Tenerife), Restaurante Laguna del Hotel Laguna Nivaria (La Laguna). A nivel nacional, al que ya empiezan a sumarse comunidades como Madrid o Galicia, la organización confirma a Montse Estruch

con el Cingle de Barcelona y a David López Carreño, que participa con su menú degustación en el Local de Ensayo de Murcia.

Los establecimiento interesados en formar parte de esta acción, pueden ponerse en contacto con la Asociación Cielo Mar & Tierra al email info@cielomarytierra.es o al teléfono 822044801.

SOBRE LA ASOCIACIÓN CANARIA DE CÁNCER DE MAMA Y GINECOLÓGICO

La Asociación Canaria de Cáncer de Mama y Ginecológico <https://www.accmyg.org/> se fundó en Las Palmas de Gran Canaria en el año 2002. Conscientes, por vivencia propia, que las mujeres afectadas por el cáncer de mama necesitan hablar con personas que han tenido experiencias semejantes, cuentan con un equipo de profesionales voluntarios que les dedican a las víctimas, el tiempo y la atención necesaria para luchar contra esta enfermedad.

Dentro de su misión destaca: apoyar a las mujeres afectadas, fomentar la investigación oncológica informar sobre el cáncer de mama, mejorar la calidad de vida de las mujeres y promocionar la detección precoz. Además, presume de ser una asociación independiente, transparente que promueve la unidad.

SOBRE EL MES DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA

El 'mes de la mujer en la gastronomía', un proyecto conjunto entre la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del

Gobierno de Canarias y la Asociación Cielo Mar & Tierra, que nace para unir fuerzas profesionales, magnificar su voz colectiva y destacar el papel relevante, pero no siempre visibilizado, de las mujeres en este mundo dinámico y diverso de la gastronomía.

Una cita anual, a la que ya se han sumado diferentes comunidades de España, que sirve para reivindicar la riqueza de producto de la isla, la sostenibilidad y el desarrollo de las mujeres dentro de la gastronomía. Para rendir homenaje a la 'huella de las mujeres en la gastronomía', la Asociación Cielo Mar & Tierra, aporta, cada año, la visión de 10 mujeres del sector gastronomía, todas diferentes, todas interesantes y todas valiosas.

Septiembre es el mes señalado para celebrar el 'mes de la mujer en la gastronomía'. A través de diferentes actividades, ellas nos ofrecen una perspectiva tan variada y rica como la propia diversidad, que pone en valor su impecable trabajo y ejemplo.

El proyecto enmarca 'Sabe a Territorio', un libro que conecta, a través de un impresionante recetario, a los profesionales, (hombres y mujeres), de la gastronomía con el producto y sus productores.