



www.caritas.es

SERVICIO DE NOTICIAS – 3 de enero de 2013 - Nº 1866

EL «ROSCÓN SOLIDARIO DE BILBAO» REPARTIRÁ 3.000 RACIONES LA VÍSPERA DE REYES EN LA PLAZA NUEVA

La cita solidaria ha sido organizada por Cáritas Bilbao, Lapiko Catering, y la Asociación de Comerciantes del Casco Viejo, con la colaboración de Iruña Catering, Kaiku, Baqué, Bilbao Ekintza, Euskatel e IberCaja

Cáritas. 3 enero de 2013.- Carlos Bargas, director de Cáritas Diocesana de Bilbao; Nekane Narbaiza, gerente de Lapiko Catering; Xabier Olmo, presidente de la Asociación de Comerciantes del Casco Viejo; y Alicia Garmendia, de Iruña Catering, han presentado esta mañana en la capital vizcaína el “Roscón Solidario de Bilbao”, una acción solidaria de la que son organizadores y para cuya puesta en marcha cuentan con la colaboración de Kaiku y Baqué, y el patrocinio de Bilbao Ekintza, Euskaltel e IberCaja.

Iniciativa a beneficio del Programa de Infancia de Cáritas

Esta nueva edición del evento tendrá lugar el próximo sábado, 5 de enero, víspera de Reyes, en la Plaza Nueva del Casco Viejo de Bilbao, donde, a partir de las 12 del mediodía, se podrá degustar, al precio un euro, una ración de roscón y un vaso de chocolate caliente. El importe recaudado se destinará al Programa de Infancia de Cáritas Bilbao.

El primer corte de este colosal roscón solidario se efectuará a las 12:00 horas. El dulce solidario contará con un peso superior a los 500 kilogramos, unos 60 metros de perímetro y 25 centímetros de ancho. En su elaboración participa un equipo de 25 personas, formado por personal de Lapiko Catering y responsables de formación de pastelería y alumnado de la Escuela de Hostelería de Peñasal Koop. Elk. Para su preparación se seguirá la receta tradicional y serán necesarios 350 kilogramos de harina, 130 litros de leche, 100 kilos de azúcar, 75 kilos de mantequilla, 250 docenas de huevos, 20 litros de agua de azahar, 30 kilos de fruta escarchada, 20 kilos de almendras en granillo y 20 kilos de levadura.

3.000 raciones

Tras el corte inicial, las personas asistentes, entre las que estarán rostros conocidos del mundo político y deportivo de Vizcaya, podrán degustar este manjar, del que se calcula que saldrán unas 3.000 raciones. Las porciones se acompañarán de otras tantas tazas de chocolate, elaboradas a partir de la leche y el cacao donados, respectivamente, por las empresas Kaiku y Baqué, y preparadas y servidas por Café Iruña Catering.

El reparto de las raciones de roscón y de las tazas de chocolate, así como las tareas de organización de los espacios y recogida de los donativos para el Programa de Infancia, será realizado por decenas de personas voluntarias de Cáritas Bizkaia.

La solidaridad con la infancia es el objetivo que mueve a Cáritas Bilbao, Lapiko Catering y la Asociación de Comerciantes del Casco Viejo a organizar este evento. Por ello, en el acto de presentación de esta iniciativa celebrado esta mañana han animado a colaborar con el Programa de Infancia de Cáritas a las personas que se acerquen el día 5 a la Plaza Nueva. Quienes lo deseen podrán depositar sus donaciones en las huchas que se colocarán en la carpa de reparto de roscón y chocolate.

23 Proyectos de Apoyo Socio-Educativo en toda Vizcaya

El dinero recaudado se destinará íntegramente a los 23 Proyectos de Apoyo Socio-Educativo (PASE) distribuidos por toda Vizcaya y que actualmente componen el Programa de Infancia de Cáritas. En estos proyectos se potencian y refuerzan las capacidades personales, sociales, cognitivas, educativas y familiares de los menores. Los niños y adolescentes participantes tienen entre 5 y 16 años y pertenecen a familias en situación de riesgo o desventaja social. En cada Proyecto de Apoyo Socio-Educativo se trabajan las áreas de salud y habilidades sociales, escolar, familiar, ocio y tiempo libre.

Lapiko Catering es la empresa encargada de la elaboración del “Roscón Solidario de Bilbao”. Este proyecto empresarial es el resultado de la unión de la experiencia de Peñasal Kooperatiba Elk., entidad con más de veinte años de trabajo en el sector de la hostelería, y Cáritas Bilbao, quien dentro de su modelo de acción social necesita dar respuesta a los comedores sociales. Lapiko Catering atiende desde su propia cocina central, en el edificio Boluetabarri, a los comedores sociales de Cáritas (más de 400 menús diarios), así como a otros servicios de catering integral para colectividades y eventos, tanto para particulares, como para entidades sociales, culturales, instituciones y empresas. Lapiko Catering apuesta, además, por la inclusión social y laboral de las personas en riesgo de exclusión.

Prensa Cáritas Bilbao: Carmelo Corada (94.402.00.73 - 665.72.38.96)
