

La gran final con los cuatro mejores equipos será el próximo 17 de diciembre en las cocinas del centro que da nombre al certamen

La Comunidad de Madrid celebra la IX edición de su concurso de Cocina Hospitalaria Navideña *Estrella Princesa*

- Las propuestas han de estar adaptadas a pacientes ingresados en fechas tan señaladas como Nochebuena, Nochevieja, Año Nuevo o Reyes
- Por segundo año consecutivo, se premiará la mejor iniciativa gastronómica pediátrica

9 de noviembre de 2025.- La Comunidad de Madrid celebra el IX concurso de Cocina Hospitalaria Navideña *Estrella Princesa* para reconocer el mejor menú de los que se servirán en los centros de la red pública madrileña en fechas tan señaladas como Nochebuena, Nochevieja, Año Nuevo o Reyes. Por segundo año, además, se premiará también con el *Estrellita Princesa* la mejor iniciativa gastronómica pediátrica de los hospitales públicos madrileños.

En la primera fase del certamen se seleccionarán las cuatro mejores propuestas, que se darán cita en la gran final del próximo 17 de diciembre en la cocina del Hospital público Universitario de La Princesa, que da nombre al certamen y que este año está inmerso en la conmemoración de su 70º aniversario.

Allí, los equipos de cocina finalistas elaborarán en directo y durante dos horas sus platos. Además, tendrán oportunidad de explicar al jurado el proceso de elaboración, con sus ingredientes habituales, así como la elección del menú. Ese mismo día, el ganador del *Estrellita Princesa* (que será decidido en la primera fase de la competición) mostrará su creación culinaria antes de recibir el galardón.

Con esta iniciativa, la Comunidad de Madrid quiere visibilizar y reconocer el trabajo diario que realizan los equipos de restauración de los hospitales públicos, además de para subrayar la importancia de mantener una correcta alimentación, y más si cabe durante un ingreso.

Todos los servicios de nutrición y cocina de los centros del Servicio Madrileño de Salud (SERMAS) elaboran comidas especiales para que las cenas de Nochebuena y Nochevieja, así como las comidas de Navidad, Año Nuevo y Reyes, sean lo más semejantes a las que tendrían los pacientes en su hogar.

La elaboración se hace con productos cotidianos y con dos premisas: garantizar una alimentación nutritiva y equilibrada, ciñéndose a las recomendaciones de endocrinólogos y dietistas; y hacer lo más llevadero posible a los ingresados su estancia sanitaria en fechas tan señaladas. Todo ello siempre que el paciente, debido a su patología, no deba tomar una dieta específica.

HOSPITALES RECONOCIDOS POR SU COCINA

Los ganadores de la *Estrella* y *Estrellita Princesa* se sumarán a la lista de hospitales públicos de la Comunidad de Madrid que ya cuentan con reconocimientos en anteriores ediciones del concurso: La Princesa (2024 y 2020); La Paz (2023 y 2020); Getafe (2022 y 2020); Central de la Cruz Roja San José y Santa Adela, (2021); Virgen de la Torre (2020); Fuenfría (2020 y 2017); Tajo, en Aranjuez (2019); Severo Ochoa, de Leganés (2018).

En 2020, el premio se otorgó *ex aequo* a cinco finalistas porque la pandemia del COVID-19 impidió celebrar la gran final. Además, el año 2024 tuvo lugar la primera edición del trofeo Estrellita Princesa cuyo premio fue a parar al Hospital público Infantil Universitario Niño Jesús.