

---

## La Finca San Agustín se une a la campaña solidaria “Restaurantes contra el hambre” (Noticias)

14, octubre



La campaña solidaria “Restaurantes contra el Hambre” organizada por “Acción contra el hambre” a nivel nacional, cuenta por primera vez con la participación de la Finca San Agustín en su edición de 2016. Por esta razón, **hasta el 15 de noviembre se servirán a los huéspedes alojados en nuestro establecimiento los llamados “platos que más alimentan”,** con una doble finalidad: alimentarse ellos y proporcionar alimento para los más necesitados.

“Restaurantes contra el Hambre” es la iniciativa solidaria de hostelería más importante en nuestro país, **promovida por la ONG Acción contra el Hambre con el apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEDH).** El proyecto ha demostrado su éxito con la sucesión de ediciones desde que se puso en marcha por primera vez en 2010. Iniciativas como esta son fundamentales para concienciar y ayudar en todas partes del mundo.

Además, por segundo año, el chef Joan Roca ha aceptado apoyar la campaña como Padrino Nacional, mientras que el chef Quique Dacosta se convierte, por quinto año, en el padrino para la Comunidad Valenciana. En esta 7ª edición se han seguido sumando más restaurantes al proyecto, según la ONG.

**Desde Finca San Agustín colaboraremos con 60 menús y 50 platos solidarios** que esperamos contribuyan a alcanzar la meta del proyecto, junto a todos los restaurantes que se han unido ilusionados a esta iniciativa. Combatir la desnutrición infantil -principal causa de mortalidad en niños en todo el mundo- es uno de los principales retos que la sociedad tiene por delante.

El tipo de restauración que ofrecemos para clientes de la Finca es la cocina mediterránea. Se trata de una cocina autóctona valenciana y de calidad, que nos permite utilizar productos típicos del valle y del huerto ecológico que posee San Agustín, como por ejemplo el aceite que producimos.

---

Acción Contra el Hambre trabaja en más de 45 países desde su fundación a finales de los 70 en Francia, con miras a la acción internacional y para luchar contra las causas y consecuencias de la desnutrición en el mundo, con el fin de salvar las vidas de miles de niños a través de la prevención y tratamiento de esta dura realidad.

En cuanto a la FEHR (Federación Española de Hostelería) fue fundada en 1977 y es la única organización empresarial que representa a nivel nacional a la mayoría de los establecimientos del sector.