

## **La plataforma Cenas con fecha de Caducidad transforma el Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid en un restaurante de estrella Michelin**

**Electrolux, Cervezas Alhambra, Tolpan, La Finca de Jiménez Barbero, Andana Enoteca, Aceite Uno, El Laurel Catering o Dulcesol son algunas de las marcas que se han sumado al proyecto cediendo productos para la cena**

El 16 de noviembre, jueves, a partir de las 21.00 horas, 50 comensales tendrán la oportunidad de disfrutar de una experiencia culinaria solidaria organizada por la plataforma Cenas con fecha de Caducidad en colaboración con la asociación Publicitarios Por.

El precio del cubierto será de 60 euros y los beneficios recaudados se destinarán a la ONG Tierra de Amani (Proyecto Faraja Home) cuyo objetivo es construir un comedor infantil en Tanzania. El encargado de diseñar el menú es el conocido chef Julio Bienert, alias Julius, de Canal Cocina.

A este evento solidario, también se suma el Museo de Ciencias Naturales de Madrid, así como marcas de alimentación y bebidas como Electrolux, Cervezas Alhambra, La Finca o Dulcesol. Estas marcas y empresas voluntarias se identifican con los valores de solidaridad y sostenibilidad y todos ellos han hecho posible que tenga lugar esta séptima edición.

Los 50 asistentes al acto, podrán disfrutar del show cooking de Julius y de una visita guiada muy especial por el museo, a cargo de Pilar López García, directora del mismo.

Las entradas se pueden adquirir en la web [www.cenasconfecha.com](http://www.cenasconfecha.com). Esta web también dispone de una "Fila Cero" para la colaboración económica de aquellas personas que quieran participar y que no puedan acudir al evento.

### **Cenas con Fecha de Caducidad**

1,4 millones de niños sufren malnutrición en el mundo. Además, en España, se tira por persona, una media de 179 kg de comida al año. Por datos como estos, nació hace dos años Cenas con Fecha de Caducidad. Una iniciativa sin ánimo de lucro que quiere sensibilizar sobre el problema del despilfarro a través de experiencias culinarias en las que dar una segunda vida a alimentos que están a punto de ser tirados.

### **Datos de contacto:**

Quum Comunicación

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Solidaridad y cooperación](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>