

EL  MUNDO


yodona.com

Chef to chef, nueve puentes gastronómicos entre España y África



SAR Teresa de Borbón Dos Sicilias, presidenta de honor de Harambee, con María Jesús Gil de Antuñano y alguno de los chefs participantes (Javier Muñoz, Oscar Velasco, Luis Bartolomé, Adolfo Muñoz, Pedro Larumbe e Ismael Paredes)

ESTHER GARCIA-VALDECANTOS

Actualizado 01/10/2015 12:00

Desde ayer hay nueve puentes que unen España y África: cuatro de ellos llegan a Kenia, los otros cinco a Costa de Marfil. Quien ha hecho esto posible es la ONG internacional Harambee ("todos juntos" en la lengua swahili) que ha conseguido que los chefs Adolfo Muñoz (Palacio Cibeles), Ismael Paredes (La Taberna del Alabardero), Jesús Almagro (Piñera) y María Marte (El Club Allard) apadrinen, respectivamente, a Alice, Anne, Salome y Monica, de Kenia, mientras que Luis Bartolomé (NH Eurobuilding), Mario Sandoval (Coque), Óscar Velasco (Santceloni), Pedro Larumbe (El 38 de Larumbe) y Paco Roncero (La Terraza del Casino) lo hagan, respectivamente, con Marie Chantal, Leontine, Marie Catherine, Micheline y Ana, de Costa de Marfil.

Los nueve **chefs**, que suman entre todos siete estrellas Michelin y 14 soles Repsol, han ofrecido su imagen para liderar la campaña [Chef to Chef](#) cuyo objetivo es recaudar fondos desde ayer y hasta el próximo 30 de noviembre para poder costear los estudios de Alice, Anne, Salome y Monica en la escuela de hostelería Kimlea, en Limuru (Kenia), creada en 2010 y los de Marie, Leontine, Marie Catherine, Micheline y Ana en la de Yarani, en Abidjan (Costa de Marfil), creada en 1992. Las becas, cada una de 4.620 euros, cubren la matrícula, la manutención y los gastos básicos durante los tres años que duran los estudios.

Pero, ¿qué se puede conseguir apadrinando tan solo a nueve **niñas**? Como se dijo en la presentación de la campaña, no son solo nueve personas a las que se ayuda, sino a toda una comunidad: en un futuro ellas podrán trabajar en algún hotel o incluso montar su propio negocio con el que ayudar a los suyos. Óscar Velasco, chef de Santceloni, reconoció que las historias de las chicas -las **mujeres de África** son las más desfavorecidas y las que más difícil acceso tienen a los estudios- eran desgarradoras por la dificultad de sus vidas y la falta de oportunidades "de algo que aquí nos parece tan sencillo como ir al colegio cada día a formarte: allí no es solo que las familias no puedan pagarles los estudios, es que las necesitan para trabajar". Velasco, cuya apadrinada es de Costa de Marfil, contó a Yo Dona que dos de sus trabajadores son de ese país y que tiene pensado viajar en un futuro allí, "pero no en plan turista".

Cada chef ha creado un plato inspirado en el país de las apadrinadas -como el cordero Samburu de Ismael Paredes, la Flor de Hibiscus de María Marte o la corvina con crema de vainas verdes- que se podrá degustar en el ecuador de la campaña, el viernes 13 de noviembre, en un cóctel solidario que se dará en el NH Eurobuilding con un coste de 60 euros y cuya entrada se puede adquirir en www.ticketea.com. También se puede ayudar enviando un sencillo sms con la palabra HARAMBEE al 28014.