



José Ribagorda 30 09 2015

## NH Hotel Group y la ONG Harambee ponen en marcha el proyecto Chef to Chef

Esta mañana ha sido presentado en el hotel NH Collection Eurobuilding de Madrid el **proyecto educativo Chef to Chef que NH Hotel Group y la ONG Harambee han puesto en marcha con el objetivo de capacitar profesionalmente a mujeres de ambientes muy pobres de África Subsahariana** y ofrecerles así un futuro que las aleje de acabar siendo víctimas de la explotación.

**Chef to Chef** pretende recaudar fondos gracias a padrinos que colaboren con sus aportaciones a **sufragar los costes de los estudios de hostelería de las alumnas de Costa de Marfil y Kenia**. Los estudios tienen un periodo de duración de 3 años y los costes de escolarización de cada una de ellas ascienden a **40€ al mes** (11 meses al año) a los que habría que sumar los gastos de manutención y necesidades básicas que ascienden a **100€ al mes**. Para conseguir recaudar el importe de las becas de las estudiantes se ha puesto en marcha una campaña de crowdfunding que ha arrancado esta mañana con la presentación oficial del proyecto y que tendrá una duración de dos meses. Ésta se cerrará con un **cóctel solidario que tendrá lugar el próximo 13 de noviembre** y en el que los asistentes podrán disfrutar de un menú especial en honor a estas mujeres africanas.



Presentación Chef to Chef

En él se han implicado personalmente nueve destacados chefs españoles entre los que se encuentran los de NH Hotel Group, **Óscar Velasco (Santceloni)**, **Paco Roncero (La Terraza del Casino)** y **Luis Bartolomé (Domo en NH Collection Eurobuilding)**, además de **Jesús Almagro (Piñera)**, **Pedro Larumbe (El 38 de Larumbe)**, **Ismael Paredes (La Taberna del Alabardero)**, **María Marte (El Club Allard)**, **Adolfo y Javier Muñoz (Palacio de Cibeles)** y **Mario Sandoval (Coque)**. Ellos han colaborado en el proyecto apadrinando a nueve chicas y creando un plato inspirado en cada una de ellas.

**Para el chef de ejecutivo de NH Collection Eurobuilding, Luis Bartolomé,** *“participar en esta campaña ha sido especialmente emocionante, no sólo por haber creado un plato en el que hay tanto de mí y de Marie Chantal, la niña de Costa de Marfil a la que apadrino, sino por haber visto también la implicación de toda la cadena NH en la que trabajo”.*

**Luis Bartolomé ha creado un plato llamado “Merluza Chantal, brasa de yuca café y pino con sésamo y nueces”** en el que el pescado a la parrilla se convierte en el nexo de unión entre Vinuesa, el pueblo de Soria de donde es el Chef, y donde desde pequeño ha tenido mucho contacto con la brasa que proporcionan los bosques cercanos, y Costa de Marfil, país de su apadrinada. Un plato de paisajes y sabores diferentes que hace confluir personas e ilusiones y que estará disponible en el restaurante DOMO de NH Collection Eurobuilding para que todos aquellos que quieran puedan probarlo y contribuir también al proyecto, ya que una parte de su precio en carta se donará automáticamente al proyecto **Chef to Chef**.

Por su parte, **el chef del restaurante Santceloni, Óscar Velasco, ha creado un plato de “Calabacín mini a la plancha con cebolla salteada y aroma de cítricos”**, también disponible en la carta del restaurante, elaborado con ingredientes muy sencillos en homenaje a su apadrinada **Marie Catherine** y, **Paco Roncero, chef ejecutivo de La Terraza del Casino, ubicado en el NH Collection Casino de Madrid, una “Corvina con crema de vainas”**, su apuesta para conseguir cumplir el sueño de su apadrinada de Costa de Marfil, **Ana Rachelle**, de convertirse en una profesional de la cocina.