



 **chefs**
for
children



ChefsForChildren organiza talleres de cocina con niños con síndrome de Down y los profes de Le Cordon Bleu Madrid



- ChefsForChildren organizó ayer una nueva actividad con los pequeños de DOWN ESPAÑA y jóvenes de Fundabem.
- Los chefs Diego Guerrero, Erlantz Gorostiza, Maca de Castro y Ricardo Sanz les enseñaron a comer sano de forma divertida.
- La escuela Le Cordon Bleu Madrid nos abrió las puertas de sus aulas y los profes dispusieron todo para que los chefs y los niños realizaran una receta de pasta fresca de colores, pesto de albahaca y tomates.

Madrid, 8 de marzo de 2022. – **Casi una veintena de niños de DOWN ESPAÑA y jóvenes de Fundabem** disfrutaron ayer de un divertido taller de cocina en **Le Cordon Bleu Madrid**. **ChefsForChildren** hizo posible que tuvieran la oportunidad de aprender de la mano de reconocidos cocineros como **Diego Guerrero, Erlantz Gorostiza, Maca de Castro y Ricardo Sanz** que, junto a los profes de la escuela, compartieron la experiencia de cocina con los pequeños.

Le Cordon Bleu Madrid se convirtió en el escenario perfecto para que los pequeños disfrutaran de una tarde inolvidable tras su salida del colegio. La actividad comenzó con una **merienda de mini bocadillos de Joselito** para coger energía y rápidamente se prepararon para cocinar con ilusión con sus uniformes y gorritos de cocinero. Todos los utensilios de cocina estaban dispuestos previamente en las aulas para elaborar la receta saludable de pasta fresca de colores, pesto de albahaca y tomates. Los pequeños siguieron las indicaciones de los cocineros, mezclaron los alimentos con habilidad y colocaron perfectamente los ingredientes para completar el plato.

Y de esta forma se cumplió de nuevo el objetivo de este proyecto solidario, que no es otro que enseñar la importancia de alimentarse de forma saludable desde la infancia, sin olvidar la faceta solidaria. El lema “Comer sano es divertido” se puso de manifiesto una vez más y los cocineros con Estrellas Michelin volvieron a repartir sonrisas entre los más pequeños. En esta 4ª edición, ChefsForChildren colabora con **DOWN ESPAÑA**, que trabaja desde hace más de 30 años con la finalidad de que los niños con síndrome de Down tengan una vida plena y feliz, y sean incluidos como uno más en la sociedad. Para conseguirlo, la federación desarrolla programas de intervención desde la infancia, ofreciendo a las familias todo el apoyo que necesitan.

Para **Mateo San Segundo, presidente de DOWN ESPAÑA**, la experiencia ha permitido a los niños “divertirse a la vez que aprender a preparar un plato saludable, algo muy importante para su autonomía y para su futuro. Además, lo han hecho de la mano de cuatro de los mejores chefs de España. Lo han disfrutado mucho todos y será una experiencia que nunca olvidarán”.

Y en la misma línea de ilusión se manifiesta desde **Le Cordon Bleu Madrid, Rosario Barrios, directora de la Escuela**: “Formar a los más pequeños y a sus familias para concienciarles sobre la importancia de comer bien es parte de nuestro compromiso con la Gastronomía. La cocina es una herramienta poderosísima para transformar la sociedad y, en este caso, nos permite hacerlo de una manera muy divertida”.

Según **Pilar Candil, directora de Lima Comunicación**, agencia promotora de este evento: “El objetivo de ChefsForChildren es que cada taller de cocina sea una experiencia inolvidable para los niños. Y también disfrutaron mucho los chefs, que se convierten con cariño en sus maestros para enseñarles a apreciar y a diferenciar los alimentos que utilizan en las recetas

saludables y además, desarrollan su imaginación para emplatarse esa receta de forma creativa. Sin duda hay que fomentar este tipo de acciones entre los pequeños para que aprendan a valorar la importancia de nuestra gastronomía.”

Cada año aumenta el elenco de los cocineros solidarios de esta iniciativa, y esta 4ª edición cuenta con 37 participantes, además de **Diego Guerrero (Dstage**)**, **Erlantz Gorostiza (MB**)**, **Maca de Castro (Maca de Castro*)**, **Ricardo Sanz (Ricardo Sanz*)** que realizaron ayer los talleres en Le Cordon Bleu Madrid, también colaboran chefs como: **Ángel León (Aponiente***)**, **Elena Arzak (Arzak***)**, **Eneko Atxa (Azurmendi***)**, **Jesús Sánchez (Cenador de Amós***)**, **Paolo Casagrande (Lasarte***)**, **Martín Berasategui (Martín Berasategui***)**, **Quique Dacosta (Quique Dacosta***)**, **Toño Pérez (Atrio**)**, **Benito Gómez (Bardal**)**, **Nacho Manzano (Casa Marcial**)**, **los Hermanos Torres (Cocina Hermanos Torres**)**, **Mario Sandoval (Coque**)**, **Javier Olleros (Culler de Pau**)**, **Luis Valls (El Poblet**)**, **Francis Paniego (El Portal del Echaurren**)**, **Kiko Moya (L'Escaleta**)**, **Fina Puigdevall (Les Cols**)**, **Paco Pérez (Miramar**)**, **Paco Morales (Noor**)**, **Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante**)**, **Ramón Freixa (Ramón Freixa**)**, **Ricard Camarena (Ricard Camarena**)**; **Mario Cachinero (Skina**)**, **Fernando Villasclaras (El Lago*)**, **José Carlos García (José Carlos García Restaurante*)**, **Diego Gallegos (Sollo*)**, **María Gómez (Magoga*)**, **Mauricio Giovanini (Messina*)**, **Begoña Rodríguez (La Salita*)**, **Óscar Velasco, Roberto Ruiz (Barracuda MX y Mantarraya) y Domi Vélez (El Horno de Vélez).**

ChefsForChildren les reunirá a todos el **16 de mayo** en el **Hotel Los Monteros de Marbella**, en una jornada única que culminará en una **cena de gala solidaria**, con un **menú degustación exclusivo, elaborado por los chefs con Estrella Michelin de Málaga**, y en la que habrá muchas sorpresas.

Este proyecto solidario se hace posible gracias al patrocinio de: **Ayuntamiento de Marbella, Hotel Los Monteros, Acciona Ingeniería Cultural**, que se encarga de la producción y del montaje del evento; **Porsche** es el coche oficial y nos cede sus vehículos para los traslados de los chefs a través de **Centro Porsche Marbella, Bodegas Emilio Moro** nos apoya en esta iniciativa con la **Fundación Emilio Moro** y ofrece sus vinos en la cena de gala, **Joselito** aporta sus productos para los talleres de los niños y para la velada, **Sabor a Málaga y la Diputación Provincial**, ponen en valor los alimentos malagueños que se promocionan en el evento; y **Le Cordon Bleu Madrid**, que nos ayuda a organizar los talleres de los niños con los profes de la escuela. E imprescindible es también la colaboración de **Fundación La Caixa** a través de la **Acción Social CaixaBank**, y de marcas como **Balfegó, Aquanaria, Caviar París 1925, Grupo Môt Hennessy y Emporium AOVE** que nos ofrecen la degustación de sus maravillosos productos en la cena de gala, de **Boqué Group** que nos aporta su experiencia en el sector gastronómico y de **Uniformes Luque** que viste con sus chaquetillas a todos los chefs.

Puedes encontrar toda la información en la web:

chefsforchildren.es



37
chefs
participantes



Ángel León
APONIENTE 3***
Puerto de Santa María,
Cádiz

Se aficionó al mar de pequeño, pescando con su padre, y se acercó a la cocina queriendo aprenderlo todo sobre el mar. Se formó en Francia y, tras su paso por diversos restaurantes en España, regresó a su tierra natal, Cádiz, para poner en marcha su propio restaurante. En la actualidad, Aponiente está enclavado en un espacio tan singular como un antiguo molino de mareas. El “chef del mar” es conocido en el panorama gastronómico gracias a un estilo centrado en productos marinos. Es el primer cocinero del mundo que ha desarrollado el plancton marino como ingrediente nutritivo para el consumo. La cocina marina de Ángel León se puede degustar en Aponiente, en el Puerto de Santa María, que cuenta con tres estrellas Michelin y también ha sido distinguido con la Estrella Verde de Michelin a la sostenibilidad. Alevante, situado en el complejo hotelero Meliá Sancti Petri en Chiclana, en el que también ha obtenido una estrella.



Elena Arzak, hija de Juan Mari Arzak, se incorporó al restaurante familiar en la década de los noventa y se unió así a una larga tradición familiar. Estudió Hostelería en Suiza y se curtió como chef en las grandes cocinas de Europa y en El Bulli en España. En la actualidad, Elena comparte la pasión por la cocina con su padre y juntos siguen haciendo historia en un restaurante que comenzó en 1897, cuando los abuelos de Juan Mari construyeron la casa en la que hoy en día sigue estando Arzak. De bodega de vinos y taberna pasó a ser una casa de comidas de relevancia en la que destacaban los guisos y elaboraciones del recetario vasco y donostiarra. Juan Mari le sumó a su curiosidad unas ganas enormes de innovar que le llevaron a elaborar sus propias recetas con un toque muy personal. Tras varios años de premios y reconocimientos, en 1989 Arzak consiguió la tercera estrella de la Guía Michelin, una categoría que mantiene desde entonces.



Elena Arzak
ARZAK 3***
San Sebastián. Guipúzcoa

La cocina es una forma de vida para Jesús Sánchez y el restaurante Cenador de Amós es su expresión más personal. Dentro de un privilegiado entorno arquitectónico y natural, enclavado en una casona palaciega del siglo XVIII, encontramos el restaurante Cenador de Amós. Su cocina es de sabor cántabro, contemporánea a la par que sencilla, y juega con los ingredientes sin que los sabores reconocibles y cercanos pierdan protagonismo. Su tierra y la tradición gastronómica marcan las materias primas utilizadas para dar rienda suelta a su creatividad y a la innovación.

La tradición se une con las nuevas tendencias donde sabores y texturas tienen un papel muy importante. La gastronomía de Jesús Sánchez se completa con el impecable trabajo de su mujer, Marián Martínez al frente de la sala. Juntos consiguen que las visitas de los clientes a su restaurante sean inolvidables.

La cocina de Jesús Sánchez ha desembarcado en Madrid con su restaurante AMÓS, en el hotel Villamagna.



Jesús Sánchez
CENADOR DE AMÓS 3***
Villaverde de Pontones.
Cantabria



Eneko Atxa
AZURMENDI 3***
Larrabetzu. Bizkaia

Originario del País Vasco, donde la gastronomía está profundamente arraigada en la cultura, Eneko Atxa ha conseguido desarrollar y desplegar su gran capacidad creativa en el complejo gastronómico Azurmendi. Sus raíces, el diálogo con su entorno inmediato y el recetario culinario tradicional vasco son los fundamentos de sus creaciones. Impulsado por la búsqueda de la excelencia, este chef invita a descubrir “su casa” para disfrutar con los cinco sentidos y que la experiencia sea memorable. Azurmendi ha obtenido tres estrellas Michelin, es una referencia gastronómica internacional y también ha sido distinguido con la Estrella Verde de Michelin a la sostenibilidad. En Larrabetxu, junto a su casa madre y la bodega Gorka Izaguirre, el restaurante Eneko ofrece un concepto cercano y divertido. En la misma línea gastronómica y de reciente creación, podemos disfrutar de Eneko Lisboa. En ambos establecimientos su cocina ha logrado el reconocimiento con una estrella Michelin.



Paolo Casagrande
LASARTE 3***
Barcelona

Italiano de nacimiento, Paolo Casagrande es el chef responsable de Lasarte y discípulo aventajado de Martín Berasategui, junto a su maestro y amigo, ha alcanzado la cumbre gastronómica en el restaurante de Barcelona. Su carrera es de fondo, constante y basada en el esfuerzo. Paolo Casagrande es un gran profesional de los fogones, que con un estilo propio basa su cocina en un producto fresco con un toque divertido. Con la ilusión que le caracteriza combina los platos estrella de Martín Berasategui con propuestas novedosas creadas especialmente para el restaurante Lasarte de Barcelona, que obtuvo las tres estrellas de la Guía Michelin.

Su carismática cocina creativa fluye de la Nueva Cocina Vasca. Este cocinero demuestra su enorme capacidad para asimilar y trabajar con nuevos productos con una gran precisión técnica, una profunda comprensión de los sabores y un gran respeto por los ingredientes.

Es el chef con más estrellas Michelin, 12 en total, del panorama gastronómico español: tres en el restaurante Martín Berasategui, en Lasarte, Guipúzcoa; otras tres en el restaurante Lasarte de Barcelona, dos en el MB de Tenerife, otra estrella en Oria, también en Barcelona, una en eMeBe Garrote en San Sebastián, otra en el restaurante Ola de Bilbao y una más en Fifty Seconds en Lisboa. Con más de 40 años de profesión, Martín Berasategui es uno de los cocineros más laureados, maestro de algunos de los grandes chefs de la actual cocina española y también asesor de más de una docena de establecimientos en todo el mundo.



Martín Berasategui
MARTÍN BERASATEGUI 3***
Lasarte-Oria. Guipúzcoa

Atrio es un proyecto gastronómico singular que nace como respuesta al estímulo que produce en sus propietarios la complicidad del contacto con sus clientes, con los amigos, con los críticos y con su propio equipo. Este restaurante cacereño es fruto del encuentro diario y constante con el trabajo para lograr un clima de convivencia cálido, para gozar de la cocina amable y disfrutona de Toño Pérez, basada en productos del entorno con incursiones frecuentes en la interpretación de otras cocinas del mundo; y de la magnífica bodega de coleccionista reunida por José Polo.

Atrio es un reducto de sensibilidad, un proyecto pensado y edificado con calma, y enriquecido teniendo en cuenta las vivencias personales de todos los participantes.



Toño Pérez
ATRIO 2**
Cáceres



Quique Dacosta
QUIQUE DACOSTA
3***
Denia. Valencia

Quique Dacosta es de origen extremeño y valenciano de adopción. Este chef empezó su incursión en la cocina muy joven y ya le gustaba indagar en los libros de los cocineros franceses que trabajaban en líneas culinarias diferentes a las que él conocía hasta ese momento. Así comienza también su afición a visitar los mejores restaurantes gastronómicos en España. En 1988 entra a trabajar en el que hoy es su restaurante, antes llamado El Poblet, que en sus inicios ofrecía una cocina castellana y que después dio un giro hacia una gastronomía basada en productos del mar y de proximidad. Ya bajo la dirección de Quique Dacosta se crea una cocina actualizada con nuevas técnicas, parte de los productos locales, como leitmotiv de su obra, pero siempre con una ventana abierta al mundo y a las culturas de otros países para enriquecer su propia cocina. Hoy Quique Dacosta tiene tres estrellas Michelin en el restaurante que lleva su nombre, su buque insignia situado en Denia, dos estrellas en su propuesta valenciana en El Poblet y una estrella en el recién inaugurado Deessa, en el hotel Mandarin Oriental Ritz.



Benito Gómez
BARDAL 2**
Ronda. Málaga

La cocina de Benito Gómez se basa en un original juego de contrastes que rescata los sabores tradicionales de la gastronomía andaluza. La profesión destaca de él su honestidad y su idea propia de cocina creativa, más allá de modas y tendencias. Bardal es un proyecto aliñado con un equipo que consigue ganar con cada olor y sabor del mejor producto para la satisfacción de sus comensales. Una apuesta gastronómica que se desarrolla con el telón de fondo de la serranía de Ronda y sus maravillosos parajes.

La cocina de Casa Marcial es una prolongación de su manera de entender la vida, exprimiendo la localización y la tradición como punto de partida para crear su propio lenguaje culinario. Una mezcla entre el legado gastronómico, las raíces con elementos de sorpresa y modernidad. El chef Nacho Manzano nació y creció en este rincón de Asturias, donde sus padres regentaban una casa de comidas por encargo, y el lugar en el que años más tarde ha cumplido el sueño de montar su restaurante.

Nacho Manzano trasteaba en los fogones de su madre, de la que aprendió a cocinar, y su padre le enseñó el valor de la hospitalidad, del servicio y de la satisfacción de convertir a los clientes en amigos que se sienten en Casa Marcial como en su propio hogar.



Nacho Manzano
CASA MARCIAL 2**
Arriondas. Asturias

El trabajo culinario de Mario Sandoval se basa en el uso y en la investigación de las materias primas autóctonas, el contraste de diferentes texturas y el empleo de técnicas innovadoras. Todo ello le ha llevado a reinventar la cocina madrileña a través de su restaurante Coque, situado en el centro de la capital, un increíble proyecto gastronómico en el que Mario Sandoval está arropado por sus hermanos, Diego como jefe de sala y Rafael como responsable de la bodega. Un equipo ganador que forma el “universo Sandoval”, en el que la pasión brilla en cada disciplina y que tiene su fiel reflejo es un restaurante que ha obtenido dos estrellas Michelin.



Mario Sandoval
COQUE 2**
Madrid



Hermanos Torres
COCINA
HERMANOS TORRES 2**
Barcelona

El nuevo concepto de restaurante de los gemelos Torres, Sergio y Javier, es su apuesta más personal. En Cocina Hermanos Torres los fogones se integran totalmente en la sala del restaurante, para que los comensales vivan una experiencia diferente como espectadores.

En su oferta gastronómica plantean un recetario creativo con guiños a sus viajes y a los recuerdos de su infancia siempre teniendo como base la tradición y los mejores productos de temporada. Cocina Hermanos Torres tiene dos estrellas Michelin y también ha sido distinguido con la Estrella Verde de Michelin a la sostenibilidad.



Javier Olleros
CULLER DE PAU 2**
O Grove. Pontevedra

Javier Olleros aprendió de su padre el oficio de cocinero y basa en la disciplina su búsqueda constante de la excelencia en todo lo que rodea a Culler de Pau.

Otro de los grandes pilares sobre los que se sustenta su filosofía es el compromiso: con el cliente, con el entorno, con los proveedores, con el equipo y, por supuesto O Grove, su pueblo, donde siente sus raíces y donde tiene sentido su trabajo. Y, finalmente, la pasión, cualidad que le impulsa a mantener despiertos todos los sentidos y la que se imprime en cada uno de sus platos.

Partiendo de estas tres premisas, el chef Javier Olleros practica en Culler de Pau (2 Estrellas Michelin y Estrella Verde Michelin) una cocina de proximidad, con raíces, productos del entorno e influencias del mundo. Una propuesta muy intuitiva, fruto de la reflexión y del conocimiento, pero que se nutre de lo que siente, de su bagaje, influencias y gustos.

El propio chef define su cocina como fruto de su expresión y de su lenguaje personal. Incluso a él mismo le cuesta enmarcarse dentro de un estilo. Dstage es una identidad, es una extensión de lo que es Diego Guerrero, de lo que ve, de sus experiencias, de sus vivencias y de sus viajes. Su cocina es tan dinámica y creativa como su vida diaria. Dos estrellas Michelin avalan una trayectoria gastronómica alejada de los convencionalismos. Diego Guerrero ofrece en Dstage el escenario natural para que el comensal viva una experiencia sorprendente, sincera y cercana.



Diego Guerrero
DSTAGE 2**
Madrid

El chef Iván Cerdeño López es el propietario del Restaurante Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel en Toledo (dos estrellas en la Guía Michelin) y también director gastronómico del Grupo Florida Retiro y asesor-consultor en diferentes proyectos del Grupo Cigarral del Ángel.

Cerdeño interpreta una cocina de memoria y entorno, fruto de la evolución del conocimiento del recetario tradicional del centro de España heredado de su madre y de su paso por algunos de los mejores restaurantes del mundo. Su labor se centra en la recuperación y rescate del recetario histórico de Toledo, de las riberas del Tajo y de sus cercanos montes, y queda plasmada en los menús Memorias de un Cigarral y Toledo Olvidado, toda una declaración de intenciones en una interpretación muy personal de la gastronomía de la Ciudad Imperial en la que confluyen tradición, técnica e innovación.



Iván Cerdeño
RESTAURANTE IVÁN
CERDEÑO-CIGARRAL
DEL ÁNGEL 2**
Toledo



Francis Paniego
EL PORTAL
DEL ECHAURREN 2**
Ezcaray. La Rioja

Este chef da forma a sus inquietudes en la cocina de El Portal del Echaurren. Un espacio peculiar y acogedor que fue la casa familiar y en el que actualmente Francis Paniego da rienda suelta a su poderosa creatividad. Su cocina tiene el carácter marcado por la tierra riojana y el entorno que la rodea y muestra la personalidad arrolladora de este chef. Enclavado en Ezcaray, uno de los pueblos más bonitos del norte de España, rodeados de naturaleza y bellos paisajes, El Portal ofrece una excelente oportunidad para degustar una gastronomía contemporánea con grandes influencias de la tradición, una cocina rica, sabrosa y contundente que no deja indiferente a nadie.



Kiko Moya
L'ESCALETA 2**
Cocentaina. Alicante

L'Escaleta nació como restaurante familiar y se ha ido convirtiendo en una referencia en el panorama gastronómico alicantino. Kiko Moya es el responsable del nuevo rumbo, dentro de un proceso de búsqueda de una identidad propia, basada en los sabores de la comarca. Una apuesta en la que priman las materias, la nitidez de sus matices y platos que sorprenden por su sencillez. Una cocina sosegada, íntima, donde casi todo es plenamente reconocible y sin sorpresas.

Este es un año muy especial para Kiko, ya que L' Escaleta cumple 40 años de historia.

Luis Valls es un apasionado de la cocina desde muy joven. Tras varios años de formación y experiencia en diferentes restaurantes, entra a formar parte del equipo de Quique Dacosta. En 2014 asume el cargo de jefe de cocina de El Poblet y la propuesta gastronómica del restaurante va adquiriendo poco a poco su personalidad propia.

La creatividad de Luis Valls, siempre avalada por Quique Dacosta, se manifiesta “cocinando Valencia”, reinterpretando recetas tradicionales bajo la mirada de la alta cocina, teniendo a mano la despensa valenciana y expresando el territorio en los platos, filosofía heredada de su maestro.

En 2019, El Poblet ve revalidados los Dos Soles que le otorga la Guía Repsol y recibe la segunda estrella Michelin, lo que le posiciona como uno de los mejores restaurantes de España.



Luis Valls
EL POBLET 2**
Valencia



Erlantz Gorostiza
MB 2**
Guía de Isora. Tenerife

Su cocina se caracteriza por su creatividad e innovación, cualidades con las que este chef está al frente del restaurante M.B., asesorado y dirigido por Martín Berasategui, y situado en el hotel Ritz-Carlton Abama de Tenerife. Erlantz Gorostiza es el discípulo aventajado, que ejecuta las recetas del maestro Berasategui, pero también elabora propuestas propias con los productos del mar y de la tierra canaria. Una exitosa fusión que ha llevado a este establecimiento a alzarse con la segunda estrella Michelin, todo un hito para el archipiélago.

Fina Puigdevall es la propietaria y la cocinera de Les Cols, una sorprendente masía catalana, donde ella nació y situada en Olot. Su cocina es el reconocible reflejo de su manera de ser, es sobria y está basada en la esencia; transmite sinceridad, equilibrio, austeridad y naturalidad, y lo hace de una manera auténtica, emotiva, ilusionante, intuitiva y sensible. Les Cols tiene dos Estrellas Michelin y Estrella Verde Michelin a la sostenibilidad, y su propuesta gastronómica está arraigada en la tierra y en el paisaje que la rodea. Trabaja los productos propios de La Garrotxa con una visión particular y desarrolla una labor de investigación y de recuperación de la huerta tradicional de la comarca.



Fina Puigdevall
LES COLS 2**
Olot. Girona

“Expresar la emoción de los aromas marinos de una madrugada o extraer el alma de la tierra, del mar; descubrir la esencia de los sabores y las texturas”. Así explica Paco Pérez su propia cocina, porque ni él ni Miramar se pueden entender sin el entorno que los rodea: Llançà, el Cap de Creus, el mar Mediterráneo, la Tramontana y la tradición marinera. Los paisajes que el chef transforma en aromas, sabores y texturas de pura vanguardia. Su cocina parte de la tradición y del respeto por el producto más cercano llevado a la vanguardia más innovadora. Paco Pérez también dirige la propuesta gastronómica del restaurante Enoteca, de Barcelona, con dos Estrellas Michelin y del restaurante Cinc, de Berlín, con una estrella Michelin. Pero siempre, siempre, con Llançà y Miramar como puerto base.



Paco Pérez
MIRAMAR 2**
Llançà. Gerona



Paco Morales
NOOR 2**
Córdoba

Noor es la apuesta personal de Paco Morales en su Córdoba natal, donde tiene presente sus raíces y demuestra todo lo aprendido en su trayectoria profesional. Es un proyecto cultural muy singular y un espacio de i+D en el que se rescata el esplendor de la cocina de un Al-Ándalus prodigioso, siempre desde una perspectiva fresca, dinámica y contemporánea. El cliente descubre fascinado la historia que se esconde en aquella cocina magistral y la disfruta a través de las creaciones culinarias. Noor ha arrancado esta labor desde el siglo X para desvelar, cada temporada y siglo a siglo, el arte culinario andalusí que subyace en la gran cocina andaluza.



Ramón Freixa
RAMÓN FREIXA 2**
Madrid

El chef procede de una familia de restauradores catalanes y dirige el restaurante Ramón Freixa en Madrid, galardonado dos Estrellas Michelin y ubicado en el céntrico hotel Único. En la cocina de Ramón Freixa hay atrevimiento, innovación y sensatez, una técnica impecable y numerosos juegos visuales y gustativos. En su apuesta culinaria conviven la tradición y la vanguardia, un punto de locura en contraste con una buena dosis de sentido común, y todos estos ingredientes unidos en perfecta armonía. Cada plato esconde una historia contada en secuencias, presentadas en composiciones de gran belleza estética, donde el protagonista siempre es el sabor.

En Paco Roncero Restaurante este chef nos descubre el “cielo” de Madrid junto a una oferta gastronómica original y creativa que invita a disfrutar de nuevas impresiones culinarias. Un concepto vanguardista y moderno en el que Paco Roncero nos permite disfrutar de las diferentes texturas, colores y sabores de sus platos. Un chef inquieto que defiende la cocina dentro de un estilo de vida saludable y asesora más de una docena de proyectos gastronómicos en todo el mundo y todos ellos concebidos como experiencias sensoriales para sus clientes.

Recientemente, el chef madrileño ha inaugurado en el centro de la capital su proyecto formativo MOM Culinary.



Paco Roncero
PACO RONCERO
RESTAURANTE 2**
Madrid

Ricard Camarena ofrece una cocina muy personal, sencilla en apariencia pero complicada en su elaboración. El chef valenciano proyecta su alma culinaria y desarrolla su creatividad sin elementos superfluos que puedan empañar el mensaje que quiere transmitir con su cocina. Sabor, respeto absoluto por el producto y su temporalidad, cocina creativa sin estridencias, compromiso con la tradición salpicado con influencias cosmopolitas y mediterráneas, así se define la apuesta gastronómica que podemos descubrir en Ricard Camarena Restaurant, galardonado con dos Estrellas Michelin y Estrella Verde Michelin a la sostenibilidad, y en las demás propuestas que el chef dirige tanto en Madrid como en Valencia.



Ricard Camarena
RICARD CAMARENA
RESTAURANT 2**
Valencia



Mario Cachinero
SKINA 2**
Marbella. Málaga

Formado en la escuela de hostelería de Toledo, este joven chef ya tiene experiencia en la alta cocina, tras su paso por restaurantes como El Carmen de Montesión o Casa Marcial. En 2017, Mario Cachinero se hizo cargo de la dirección de cocina de Skina, alcanzando la segunda Estrella Michelin.

En la presente edición de la guía roja. Siguiendo la línea marcada por la casa, con mucho respeto hacia el producto y su temporalidad, la cocina de Mario se basa en el recetario andaluz y una arraigada en la tradición, con un toque de su propia personalidad, de perfil amable y sencillo.

Fernando Villasclaras descubrió su vocación cuando trabajaba en un bar de tapas de Liverpool, en Inglaterra, ha estudiado en la Escuela de Hostelería de Benahavís y se ha formado en las cocinas de reconocidos restaurantes, antes de asumir la dirección de El Lago.

Como chef ejecutivo, continúa con la apuesta por el producto de cercanía y de temporada, mimado por los agricultores, recolectores y pescadores, que acompañan la cocina mediterránea de El Lago desde su origen. Además del menú gastronómico, también ofrece MIDI, una propuesta desenfadada para el mediodía, con una carta y un menú degustación aptos para todos los gustos.

El restaurante dispone de una terraza maravillosa con vistas al lago y es un espacio apacible y confortable.



Fernando Villasclaras
EL LAGO 1*
Marbella. Málaga



José Carlos García
JOSÉ CARLOS GARCÍA 1*
Málaga

El chef José Carlos García apuesta por la innovación, la creatividad y el atrevimiento en su cocina, siempre con la mirada hacia el mar y utilizando los productos autóctonos malagueños. En el restaurante que lleva su nombre, situado en el Muelle Uno, muestra sus recetas y todo lo aprendido en el negocio familiar del Café de París. Con una estrella Michelin, José Carlos García Restaurante es su apuesta personal y un espacio que le permite enseñar su gastronomía frente al mar Mediterráneo. Aquí probaremos su cocina de autor, elegante, refinada y en constante evolución, que este año celebra el décimo aniversario de su restaurante.

Chef valenciana y autodidacta, Begoña Rodrigo no entró en el mundo de la cocina a través de la tradición familiar. Estudió diseño industrial y con 20 años descubrió su pasión por la gastronomía en un viaje a Ámsterdam en busca de una experiencia. En los Países Bajos vivió durante ocho años y allí comenzó a trabajar en la cocina de diferentes hoteles y restaurantes. Posteriormente se trasladó a Londres, donde vivió otros diez años. Antes de volver a su ciudad natal, viajó por todo el mundo en busca de nuevos sabores.

En Valencia abrió su propio restaurante, La Salita, en 2005 y desde entonces en su cocina mediterránea acoge productos del mar, pero también de la montaña, como las setas y la caza. Begoña ganó la primera edición del programa Top Chef y en su trayectoria profesional ha recibido numerosos reconocimientos, La Salita posee dos Soles Repsol y una Estrella Michelin. En la actualidad, Begoña Rodrigo dirige Anarkia, un grupo gastronómico que engloba tres establecimientos con distintas personalidades dentro de una misma marca.



Begoña Rodrigo
LA SALITA 1*
Valencia

Chef y propietaria del restaurante que lleva su nombre, integrado en el negocio familiar de Grupo de Castro, de la población mallorquina de Alcúdia.

Maca de Castro estudió en la Escuela de Hostelería de las Islas Baleares y su trayectoria profesional se consolida tras su formación con algunos de los chefs más destacados de los últimos años, como Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Manolo de la Osa, Willy Dufresne, Julián Serrano, los Arzak o los Coussau del Relais de la Poste landés. Cocinera reflexiva y estudiosa de su reverenciado y privilegiado producto local isleño, audaz en las composiciones de sus creaciones, siempre imaginativa en la escenificación y rompedora en cuestiones de armonías, Maca ha puesto su cocina mallorquina en lo más alto obteniendo la Estrella Michelin y tres Soles de la Guía Repsol. Una cocina que parece de otra galaxia en una tierra de costumbres y querencias culinarias eminentemente tradicionales. Este bagaje le ha permitido en el tiempo no solo obtener esas distinciones sino que además se ha consolidado como figura relevante en los principales congresos gastronómicos.



Maca de Castro
MACA DE CASTRO 1*
Mallorca



Mauricio Giovanini
MESSINA 1*
Marbella. Málaga

Nacido en Argentina, Mauricio Giovanini es un cocinero casi autodidacta. Su trayectoria se ha desarrollado siempre en su restaurante marbellí, lo que le ha permitido tener una identidad propia. Este chef trabaja a fondo la parte líquida de los vegetales, donde está el verdadero sabor, y extrae su jugo esencial para servirlos de manera natural en sus preparaciones. También con los espesantes naturales a partir de frutos secos y del colágeno de pescados y carnes con los que elabora sus propias gelatinas. En todos los platos de Messina se puede apreciar una gran técnica, con presentaciones simples y elegantes.

La cocina de María Gómez es sensible, pausada, sin estridencias y en continua evolución. En Magoga confluyen tradición, vanguardia, sabor y belleza estética. La mayor obsesión de sus artífices es que todo el que se sienta en la mesa sepa que está en Cartagena y por ello, en su carta cobran protagonismo los productos propios de la zona: los fresquísimos pescados y mariscos del Mediterráneo y el Mar Menor, las frutas y hortalizas del Campo de Cartagena, las carnes típicas de la región y otros ingredientes de la tierra escogidos siempre en su mejor momento de consumo. Magoga es el equilibrio entre la cocina de María Gómez y la dirección de sala de Adrián de Marcos que también es el responsable de una excelsa bodega y una cuidada selección de quesos. Ambos ponen toda su alma en cada detalle de la que es su casa soñada.



María Gómez
MAGOGA 1*
Cartagena. Murcia

Hace dos décadas que Ricardo Sanz abrió su primer restaurante y así fue como, de forma natural, surgió su cocina, un punto de encuentro entre las culturas japonesa y mediterránea. Definida por la calidad de la materia prima y por la sencillez y elegancia de sus elaboraciones, su maestría ha tenido una influencia determinante en el panorama gastronómico posterior.

En Ricardo Sanz Wellington oficia este chef desde 2007, un espacio en el que cocina, sala y sumillería se ponen al servicio del comensal a partes iguales para construir una experiencia inolvidable. Esa fantástica mezcla entre el respeto nipón y la hospitalidad española, que además tiene como objetivo que los clientes sientan esa casa como la suya propia.

El equipo humano ha sido la clave en el éxito desde su inauguración y, tanto su personal de cocina como de sala, han recibido diversos reconocimientos entre otros, una Estrella Michelin y tres Soles Repsol.



Ricardo Sanz
RICARDO SANZ
WELLINGTON 1*
Madrid

Este cocinero, investigador y recreador gastronómico, conocido como el “chef del caviar” es brasileño de nacimiento y malagueño de adopción. Diego Gallegos ha reinventado los sabores de la cocina tradicional andaluza. En su juego gastronómico incluye diferentes variedades de peces de río y utiliza el caviar como ingrediente estrella, siempre a partir de su intensivo trabajo de recuperación del esturión andaluz. El respeto por el medio ambiente y una visión multicultural de la cocina inspiran a este chef a introducir nuevos conceptos, empleando procesos innovadores y utilizando siempre una materia prima de máxima calidad para sus creaciones. Su Restaurante Sollo tiene una Estrella Michelin y ha sido reconocido con la Estrella Verde Michelin a la sostenibilidad.



Diego Gallegos
SOLLO 1*
Fuengirola. Málaga

Óscar Velasco, discípulo aventajado del gran maestro Santi Santamaría, ha sabido crear un estilo gastronómico propio, una redefinición del clasicismo, dónde lo principal es el respeto por el producto y su temporalidad, pero siempre con una creatividad y técnicas patentes, que le han permitido mantener, en sus más de 20 años al frente del afamado restaurante Santceloni, dos Estrellas Michelin en la prestigiosa guía francesa.



Óscar Velasco
Chef invitado
Madrid



Roberto Ruiz
Chef invitado
México

Originario de Ciudad de México, Roberto Ruiz es un chef apasionado, creativo, técnico e innovador, que tiene presente la tradición y los fundamentos de diferentes cocinas como la asiática, la española, la italiana y, por supuesto, la mexicana. Le gusta reinterpretar los sabores y las técnicas y sacar partido a la globalización, beneficiándose del acceso a los productos antes inalcanzables.

Ruiz adquirió en su país la experiencia de la variadísima cocina mexicana que ahora reinterpreta e integra en sus restaurantes, tanto en España con los madrileños Salón Cascabel y Barracuda MX, el marbellí Mantarraya MX, como en otros proyectos internacionales.

Pero si algo ha marcado la extraordinaria trayectoria de Roberto Ruiz fue su aclamado restaurante Punto MX, un concepto que marcó un hito en la historia de este cocinero, al ser el primer restaurante mexicano en Europa en obtener una Estrella Michelin.

Domi Vélez es el gerente de la panadería artesanal lebrijana El Horno de Vélez y sus productos y elaboraciones han servido de ejemplo de investigaciones en materia de nutrición. Es fundador y vicepresidente de la Asociación de Panaderos Artesanos (Panesper), profesionales unidos para velar por la calidad y la salud del pan, y además, es miembro del Club Richemont España.

En el plano académico ha participado como ponente en multitud de eventos y congresos relacionados con la gastronomía. Y en la actualidad tiene abiertas varias líneas de investigación, en colaboración con instituciones como el CSIC o la Universidad de Cádiz, con quienes trabaja en diferentes estudios sobre las bacterias y levaduras de su masa madre o algunas enfermedades e intolerancias alimentarias.

Fruto de su trabajo e investigaciones, Domi Vélez ha obtenido reconocimientos importantes como el título de campeón del mundo de la World Baker 2021, que organiza la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIB).



Domi Vélez
Panadero artesanal
EL HORNO DE VÉLEZ
Lebrija-Sevilla



En beneficio de:

DOWN
España



Patrocinadores



En **DOWN ESPAÑA** trabajamos desde hace más de 30 años con un objetivo: que los niños y niñas con síndrome de Down tengan una vida plena y feliz y sean incluidos como uno más en la sociedad. Para conseguirlo, desarrollamos programas de intervención desde la primera infancia, ofreciendo a las familias todo el apoyo que necesitan y formando a los mejores profesionales que se convertirán en un recurso fundamental a lo largo de sus vidas. Así, un niño con síndrome de Down accederá a programas de Atención Temprana tras su nacimiento, después a servicios de apoyo a la inclusión educativa, que más tarde se transformarán -ya en la etapa adulta- en recursos para su inserción laboral y vida autónoma.

El nacimiento de un niño con síndrome de Down es sin duda un momento de enorme incertidumbre para su familia, pero hoy en día, con los apoyos adecuados, los niños con síndrome de Down pueden tener un futuro lleno de posibilidades: estudiar, trabajar, viajar con sus amigos...y si lo desean, vivir de forma autónoma e independiente.

Su futuro dependerá en gran medida de que sigamos ofreciéndoles el apoyo que necesiten en cada momento de su vida. Y de que nuestra sociedad crezca y se sienta enriquecida con la aportación de los niños y niñas con síndrome de Down. Como todos los niños, son espontáneos, naturales, divertidos y están llenos de inocencia y entusiasmo sin límites...

Proyectos como este de Chefs for Children, no solo aportan colaboración a un proyecto concreto y muy importante para sus vidas, sino que tienen además una enorme virtud: la de contribuir a visibilizarles, a darles voz, en definitiva, a mostrar a la sociedad todo lo que los niños y niñas con síndrome de Down pueden aportar.





MARBELLA es fruto de su Historia y de las diferentes culturas que han dejado huella en todo el municipio. En el casco histórico, los restos romanos, árabes y cristianos se mantienen magníficamente conservados y pasear por sus callejuelas en un auténtico placer.

La ciudad alberga una amplia oferta de hoteles entre los que se encuentran algunos de los más emblemáticos de España, lugares pensados para el descanso y el relax, donde la exclusividad constituye su seña de identidad.

La mayor concentración de campos de golf de Europa hace de **Marbella** un referente para practicar este deporte con un clima cálido durante todo el año. Broncearse al sol, nadar en las tranquilas aguas del Mediterráneo, almorzar en un restaurante en la playa o tomar una copa en un *beach club* son algunas sugerencias para disfrutar de la Costa del Sol.

Y **Marbella** también es el paraíso del *shopping*, ya sea en las boutiques más exclusivas de Puerto Banús, en las pequeñas tiendas con encanto del casco antiguo o en los comercios de las principales marcas en la Avenida Ricardo Soriano.

En cuanto a la gastronomía, muy pocas capitales en el mundo pueden presumir de tener restaurantes con cuatro estrellas Michelin. Con más de 1.000 establecimientos, cocina de vanguardia o de tradición, nacional e internacional, la calidad de sus productos y la variedad gastronómica que ofrece Marbella son extraordinarios.



EL HOTEL LOS MONTEROS SPA & GOLF RESORT HOTEL ***GL DE MARBELLA**, ocupa un enclave privilegiado en un complejo distinguido y de calidad. Sus maravillosas instalaciones son capaces de asegurar tanto tranquilos momentos de relajación y descanso, como la oportunidad de disfrutar de atractivas actividades al aire libre.

El resort dispone de salones para convenciones y espacios convenientemente adaptados, zonas exteriores, terrazas, un exuberante jardín tropical y el club de playa más exclusivo de toda la Costa del Sol: La Cabane Beach Club.

Su condición de hotel exclusivo se transmite en cada rincón, en sus restaurantes Flamingo o El Corzo, el huésped encuentra una sugerente y nutritiva oferta gastronómica propia de la tradición mediterránea, con productos variados, nacionales e internacionales. Su centro de salud y bienestar ofrece un completo circuito termal, así como servicio de masajes y un excelente catálogo de tratamientos de belleza.

Los Monteros cuenta con eficaces medios técnicos y un personal responsable y cordial, por lo que es el mejor escenario para la celebración de un evento como **ChefsForChildren**. En sus habitaciones se alojarán los chefs, en la terraza Sunset organizaremos los talleres de cocina con los niños y el Salón Real será el lugar elegido para realizar la conferencia de prensa y albergar la cena de gala.



En **PORSCHE** llevamos más de 60 años innovando para crear automóviles exclusivos, con las más altas prestaciones y exigencias tecnológicas. Pero no es posible concebir la completa satisfacción del cliente si no existe un gran equipo humano detrás.

En **CENTRO PORSCHE MARBELLA** ofrecemos atención en ventas de vehículo nuevo y Approved y servicio de posventa.

Además, trabajamos cada día para ofrecer a nuestros clientes experiencias únicas y personalizadas.

Porsche no se puede describir, se debe vivir en primera persona.



ACCIONA INGENIERÍA CULTURAL es una empresa especializada en la creación de proyectos culturales y de marca que inspiran, educan y entretienen.

La compañía lleva a cabo el diseño y producción de eventos, museos, exposiciones, centros de visitantes, espectáculos multimedia e interiores que se caracterizan por su enfoque eminentemente interactivo, gracias a su vocación por convertir cada proyecto en una experiencia verdaderamente emocionante para el usuario.

ACCIONA Ingeniería Cultural apoya iniciativas que contribuyen al desarrollo de sociedades más inclusivas y sostenibles, mediante su participación en programas de carácter social, educativo y medioambiental. La compañía aplica de forma activa políticas sostenibles en su modelo de negocio, con el propósito de generar valor en los entornos en los que opera.



BODEGAS EMILIO MORO es el resultado de los tres pilares que han guiado su filosofía de trabajo: la tradición, la innovación y la responsabilidad social; unidas por la pasión.

La tradición es un valor marcado por cuatro generaciones dedicadas a la viticultura, lo que avala y garantiza la calidad de la marca.

Desde 1891, con el nacimiento de D. Emilio Moro, la familia ha crecido rodeada de un fuerte arraigo a la tierra y de un profundo amor por el vino. Hoy, José y Javier Moro, tercera generación, dirigen la bodega desde la educación recibida y la experiencia adquirida.

El afán de superación ha llevado a la bodega a la búsqueda constante del conocimiento y la innovación ha sido siempre el camino. El Clon seleccionado se convirtió en la base de la búsqueda de la diferenciación y la singularidad. Un proyecto que continúa hasta nuestros días con la integración de la más avanzada tecnología al servicio de la viticultura, como es la sensorica, la geolocalización, o el estudio microbiológico.

El arraigo a la tierra ha hecho que la familia Moro sienta un compromiso especial con el mundo que les rodea. Por este motivo, la responsabilidad social se ha convertido en un foco clave a través de la Fundación Emilio Moro, que no cesa en su empeño de contribuir constantemente al reparto justo de los recursos bajo el lema El Vino Ayuda al Agua con proyectos solidarios en México y Colombia.



JOSELITO nació hace 150 años, en la localidad de Guijuelo. Ya son seis las generaciones de la misma familia que han estado a cargo de la firma, adaptándola a las necesidades de cada momento, pero siempre desde el máximo respeto a los valores que la han llevado a lo más alto de la gastronomía: La elaboración 100% natural del mejor jamón del mundo.

Este objetivo sólo es alcanzable gracias a tres valores fundamentales. El control de todo el ciclo de producción, desde la genética propia de la cabaña de cerdos hasta su cría, alimentación y distribución. El cuidado del animal y su hábitat, los *Happy Pig* de **Joselito** viven en su hábitat natural, disfrutando de +/- 3 hectáreas de dehesa por cada animal y alimentándose de forma 100% natural. Y la aplicación de la más avanzada tecnología en su laboratorio pionero, que busca entender más y mejor los productos de Joselito, y las condiciones naturales que determinan su calidad.

Gracias a esta devoción por la calidad **Joselito** está hoy en día presente en más de 56 países de todos los continentes. Sus productos se pueden degustar en los mejores restaurantes del mundo, y en las tiendas gourmet más prestigiosas.

Además **Joselito** ha puesto en marcha desde hace seis años JoselitoLab, un proyecto pionero de investigación sobre los productos del cerdo ibérico de bellota en la alta cocina, desarrollado por grandes chefs internacionales todos con tres estrellas Michelin.



Málaga es rica en sabores y en aromas. Málaga es rica en fruta. En pescados. En carnes. En vinos, en cervezas y en espirituosos. Es dulce, especialmente en Semana Santa y Navidad. Está llena de productos autóctonos que encandilan los sentidos. Y todos ellos se agrupan en la marca promocional **SABOR A MÁLAGA**, un proyecto iniciado con mucha ilusión y convicción por parte de la Diputación provincial.

SABOR A MÁLAGA surge del trabajo conjunto con más de 400 empresas agropecuarias, pesqueras, agroalimentarias y gastronómicas para poner en relieve el peso de la industria del sector (bodegas, almazaras, industrias cárnicas, queserías...) en el tejido productivo de nuestra provincia.

SABOR A MÁLAGA pretende ser el distintivo que reciben los alimentos malagueños como un sello de calidad. Es una marca que tiene como principales objetivos concienciar a los malagueños para identificar los productos locales, aumentar su calidad, mejorar la promoción nacional e internacional y fomentar su comercialización.



LE CORDON BLEU internacional es el grupo educativo líder en gastronomía, restauración y hotelería en todo el mundo, que cuenta con más de 35 escuelas.

La sede de Madrid, fundada en 2011, es una de las grandes apuestas europeas de la institución, junto a las históricas de París y Londres. Como uno de los referentes en enseñanza culinaria de alto nivel del país, ofrece una propuesta formativa orientada a las necesidades del sector, comprometida con el desarrollo personal del alumno y respaldada por una metodología con más de un siglo de éxitos.

Le Cordon Bleu Madrid se suma a la iniciativa **ChefsForChildren** como parte de su compromiso formativo con los más pequeños. Para la escuela de alta cocina, la salud y el bienestar están íntimamente ligados a la alimentación, por lo que resulta esencial concienciar a los niños para que puedan tener una relación natural y sana con la comida.

Colaboradores

BOQUÉ GROUP es una empresa de hospitalidad que se esfuerza por garantizar el desarrollo a largo plazo de cada uno de sus conceptos a través del disfrute de las experiencias gastronómicas y de hospedaje mientras estimula sus sentidos.

La pasión, la creatividad, el servicio sobresaliente, la calidad, la innovación, la excelencia y el trabajo en equipo son las características perfectas para cultivar el espíritu empresarial. Estos son solo algunos de nuestros valores que constituyen los pilares de nuestra fundación para el desempleo y el éxito a largo plazo.



PARIS 1925
CAVIAR

En **Caviar París 1925** buscamos, descubrimos y seleccionamos los mejores caviars para mantener la excelencia y uniformidad de nuestras calidades. Caviars frescos con poca incidencia yodada que ofrecen sublimes notas avellanadas y mantecosas.

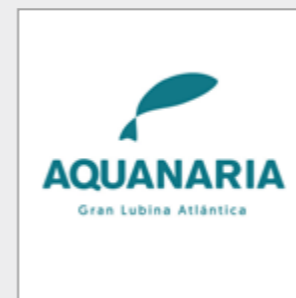
La experiencia y el conocimiento de nuestro “Maestro caviarí” nos viene de la figura de Alex Patullé, somelier experto en caviar, quien nos garantiza la mejor selección de nuestros productos. Para ello, visitamos piscifactorías sostenibles, auditamos sus procesos productivos, la pureza de sus aguas, la alimentación y el sacrificio.

Tenemos nuestros propios métodos de elaboración y, en función de la especie -Baeri, Oscetra o Beluga-, conseguimos la máxima expresión del varietal. Siempre a la búsqueda del punto óptimo de maduración, hacemos un control exhaustivo de las temperaturas de conservación. Y respetamos las fases biológicas del esturión y su entorno, de forma que obtenemos presentaciones excelentes, con huevas perfectas.



UNIFORMES LUQUE tiene una extensa trayectoria en el sector de la ropa laboral lo que nos permite ofrecer un amplio catálogo de productos destinados a que sus empleados luzcan con la imagen que desea dar de su empresa.

Contamos con un equipo de profesionales especializados en el sector que trabajan día a día por ofrecerte una atención cercana, directa y personalizada. Consideramos que la elección de un buen uniforme es un paso fundamental para mantener una identidad e imagen corporativa. La principal premisa de nuestro negocio es ofrecer a nuestros clientes productos específicos de alta calidad que contribuyan a mejorar su rendimiento y apariencia laboral, proponiéndoles distintos tejidos, acabados y diseños idóneos para cada tipo de necesidad.



La **lubina Aquanaria**, de gran tamaño, crece en las aguas batidas y oxigenadas del océano Atlántico, en las costas de la isla de Gran Canaria, una de las zonas con mayor biodiversidad marina de Europa. Hacer acuicultura en un mar tan abierto es un reto tecnológico posible gracias a los años de experiencia de la empresa, la primera del sector en España.

Nuestro cuidado proceso de crianza, comprometido con la calidad y sostenibilidad medioambiental y que contempla políticas de bienestar animal, da como recompensa, un producto de excelentes características gastronómicas elegido por los mejores chefs del mundo y aplaudido por los críticos gastronómicos más prestigiosos.

Los primos Manel y Pere Vicent Balfegó, fundadores de la compañía, son la quinta generación de una gran familia de pescadores de L'Ametlla de Mar (Tarragona). En los años 80, como auténticos visionarios, decidieron apostar por la pesquería del atún rojo y, tras muchos años de esfuerzo, han conseguido dar un giro a la pesca tradicional de esta especie hasta convertirse en la compañía líder mundial en captura, pesca, estudio, comercialización y divulgación del atún rojo.



Los atunes salvajes Balfegó viven en piscinas frente a la costa de L'Ametlla de Mar (Tarragona) durante un máximo de un año y son alimentados exclusivamente con pescado salvaje. Su afán por alcanzar la excelencia de su producto los ha llevado a ser la única empresa del mundo que extrae los atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de los clientes. El método de extracción que emplea Balfegó, el mayor exportador de atún rojo fresco del mundo, garantiza un producto libre de estrés y proporciona un producto de un valor gastronómico excelente, presente en los mejores restaurantes del planeta.

Desde sus inicios, Balfegó ha apostado por el I+D+i colaborando con universidades, centros científicos y de investigación, y por la divulgación del atún rojo. Tanto es así, que en 2007 crearon una actividad turística llamada Tuna Tour en la que recibe, además de turistas, centenares de colegios de toda España. Esta actividad consiste en nadar con los atunes que habitan en las instalaciones acuícolas mientras les dan de comer y descubren el apasionante mundo del atún rojo.

Emporium AOVE es un proyecto de producción y elaboración de AOVE liderado por Ignacio Estrada, integrante de la familia Estrada Reina, que comenzó esta labor en Puente Genil en el siglo XIX, y que actualmente prosigue su actividad explotando dos fincas olivareras propias: Torrecillas y Tíscar.

Hace más de 2.000 años, el AOVE producido en estas tierras -muy apreciado por su pureza y sabor- se enviaba desde el Guadalquivir a Roma, a cuyo puerto llegaba por las rutas comerciales del Imperio en ánforas de barro para consumo y disfrute del César y las clases más pudientes. Hoy seguimos elaborando ese mismo AOVE con infinito mimo y respeto a la naturaleza, fieles a la tradición olivarera y manteniendo vivos los olivos centenarios que ya cosechaban nuestros antepasados.

El terreno y la estupenda climatología de Puente Genil contribuyen a la obtención de un AOVE Terroir con gran personalidad e intensidad que procede, en su totalidad, de cosechas tempranas en el punto justo de maduración y con las que elaboramos cuatro variedades de Emporium AOVE: Selecto Frutado Intenso, Envero Frutado Medio, Ecológico Frutado Verde y Selección del Chef.

En materia de sostenibilidad, en la finca de la Laguna del Tíscar no usamos pesticidas y herbicidas tóxicos que podrían ser nocivos para el entorno y las numerosas especies animales que la habitan. Y en Torrecillas dedicamos el 20% de sus tierras a cultivo ecológico, con el objetivo de ampliar próximamente este tipo de producción.





Moët Hennessy, la División de champagnes y licores de LVMH, agrupa a veinticinco Maisons, muchas de las cuales tienen siglos de existencia, mientras que otras comienzan ahora su andadura. Contamos con un saber hacer único, y apostamos por la hospitalidad y la administración de los recursos para crear experiencias excepcionales para los consumidores.

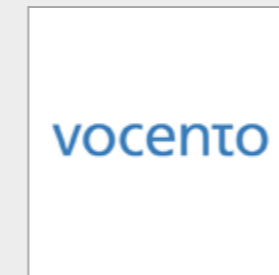
Durante muchos años, con la ambición de transmitir un mundo mejor a las generaciones futuras, nos hemos comprometido con el programa “Living Soils Living Together” estructurado en torno a cuatro compromisos clave: regenerar nuestros suelos, mitigar nuestro impacto climático, involucrar a la sociedad y empoderar a nuestra gente.

Moët Hennessy se enorgullece de promover un entorno de trabajo diverso, equitativo e inclusivo para todos. Moët Hennessy ofrece viajes únicos a lo largo de su ecosistema global, oportunidades para desarrollar nuevas habilidades y crecer profesionalmente.

Gracias a su capilaridad territorial, la red de oficinas de **CaixaBank** puede apoyar a la **Fundación “la Caixa”** en su labor social, detectando necesidades de entidades sociales locales y canalizando una parte del presupuesto de la Fundación. En 2020, el 89% de las oficinas del banco apoyaron algún proyecto social. La colaboración entre ambas instituciones hace posible que miles de pequeñas y medianas entidades sociales solidarias puedan acceder a ayudas económicas para sacar adelante sus programas. De esta forma, en 2020, se apoyaron más de 8.500 proyectos pertenecientes a 7.000 entidades sociales de todo el país. Se trata, mayoritariamente, de proyectos que aportan soluciones en el ámbito de la enfermedad, la discapacidad, la exclusión social, la pobreza infantil, los mayores y envejecimiento activo.



Media Partners



Descarga de información y fotografías-**PRENSA**

chefsforchildren.es

Redes Sociales

Idea promovida y organizada por



Prensa y comunicación:

Pilar Candil
Directora

+34 635 450 467
pilar.candil@limacomunicacion.es

Angel Pardo
+34 651 176 687

angel.pardo@limacomunicacion.es
Agencia Limacomunicación y Eventos S.L.
limacomunicacion.es

Patrocinadores



Colaboradores



Media Partner

vocento

En beneficio de:



Idea promovida
y organizada por:

