



chefs
for
children

**COMER
SANO ES
DIVERTIDO**



YUM!





ChefsForChildren organiza divertidos talleres de cocina para los niños enfermos con la Fundación Pequeño Deseo y los profesores de Le Cordon Bleu Madrid

- ★ ChefsForChildren organizó ayer una nueva actividad con los niños enfermos y la Fundación Pequeño Deseo.
- ★ Los chefs Jesús Sánchez, Mario Sandoval, Paco Morales, Mario Cachinero, Roberto Ruiz y Diego del Río 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 saludable.



Madrid, 6 de marzo de 2023. – La segunda acción de ChefsForChildren en 2023, en colaboración con la Fundación Pequeño Deseo, se ha celebrado en la escuela de cocina Le Cordon Bleu Madrid y ha reunido a los chefs Jesús Sánchez (Cenador de Amós), Mario Sandoval (Coque), Paco Morales (Noor), Mario Cachinero (Skina), Roberto Ruiz (Barracuda MX y Mantarraya MX) y Diego del Río (Boho Club) que han mostrado también su corazón solidario para realizar esta actividad.

Bajo el lema de “Comer sano es divertido”, Le Cordon Bleu Madrid se llenó de globos de colores para que los pequeños enfermos cumplieran su deseo de disfrutar con los cocineros con Estrellas Michelin de una tarde de risas tras su salida del colegio. La actividad comenzó con una merienda de bocadillos de Joselito y un chocolate caliente de Café Dromedario, y una vez que los niños cogieron fuerzas, se dispusieron para cocinar con sus mandiles y sus gorritos de cocinero. Todos los ingredientes y los utensilios de cocina estaban preparados previamente por los profes de la escuela para elaborar una receta de pasta fresca con albóndigas en salsa de tomate. Los pequeños siguieron con curiosidad las indicaciones de los cocineros y combinaron los alimentos con habilidad. Sus manitas se movieron sin parar para colocar perfectamente los ingredientes y perfeccionar su plato.

La directora de Le Cordon Bleu Madrid, Rosario Barrios, como anfitriona de esta entrañable actividad con los niños, expresa que: “Enseñar a los niños a tener una relación sana y natural con la comida es parte de nuestra responsabilidad como Escuela; se trata de algo mucho más complejo que enseñarles a comer frutas y verduras. Es maravilloso tenerlos aquí y verlos entre nuestros fogones, ilusionados y completamente comprometidos con los chefs. Ser parte de esta iniciativa es un reto y un regalo para todo el equipo; tenemos claro que apostar por la gastronomía significa cuidar desde ahora el futuro”.

En esta edición colaboramos con la **Fundación Pequeño Deseo**, que trabaja desde el año 2000 para hacer realidad los deseos de menores con enfermedades graves y crónicas, con el fin de apoyarles anímicamente y hacer más llevadero sus tratamientos. Está demostrado científicamente que el cumplimiento de un deseo genera en el niño emociones positivas que tienen un efecto enorme en su bienestar y en su entorno más próximo. **Cristina Cuadrado, directora de la fundación**, destaca la experiencia de los niños en Le Cordon Bleu Madrid: “Poder salir de su rutina y compartir una tarde en una escuela tan espectacular, con algunos de los mejores chefs de España, es una oportunidad memorable para los pequeños, un instante de diversión único. Al final, para algunos es una ocasión de poder interactuar después de meses, cocinar, compartir en grupo y, encima, aprender recetas saludables. La alimentación es un tema elemental que hay que cuidar desde la infancia, ayuda a prevenir enfermedades y también, en los procesos de cura”.

Este año en ChefsForChildren participan de forma altruista un total de 47 cocineros Estrellas Michelin. Además de los chefs que han impartido este taller de cocina: **Jesús Sánchez** (Cenador de Amós), **Mario Sandoval** (Coque), **Paco Morales** (Noor), **Mario Cachinero** (Skina), **Roberto Ruiz** (Barracuda MX y Mantarraya MX) y **Diego del Río** (Boho Club) también participan **Eneko Atxa** (Azurmendi), **Martín Berasategui** (Martín Berasategui), y **Ángel León** (Aponiente), **Elena Arzak** (Arzak), **Toño Pérez** (Atrio), **Javier y Sergio Torres** (Cocina Hermanos Torres), **Paolo Casagrande** (Lasarte), **Quique Dacosta** (Quique Dacosta), **Benito Gómez** (Bardal), **Pablo González** (Cabaña Buenavista), **Diego Guerrero** (Dstage), **David Yárnoz** (Molino de Urdániz), **Nacho Manzano** (Casa Marcial), **Javi Olleros** (Culler de Pau), **Oriol Castro**, **Eduard Xatruch** y **Mateu Casañas** (Disfrutar), **Francis Paniego** (El Portal del Echaurren), **Iván Cerdeño** (Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel), **Kiko Moya** (L'Escaleta), **Paco Pérez** (Miramar), **Erlantz Gorostiza** (MB), **Fina Puigdevall** y **Martina Puigvert** (Les Cols), **Paco Roncero** (Paco Roncero Restaurante), **Ramón Freixa** (Ramón Freixa), **Ricard Camarena** (Ricard Camarena), **Luis Valls** (El Poblet), **José Carlos García** (Restaurante José Carlos García), **Fernando Villasclaras** (El Lago), **Ricardo Sanz** (Ricardo Sanz Wellington), **Diego Gallegos** (Sollo), **Maca de Castro** (Maca de Castro), **María Gómez** (Magoga), **Mauricio Giovanini** (Messina), **Begoña Rodrigo** (La Salita), **Óscar Molina** (La Gaia), **Rafa Soler** (Audrey's), **Dani Carnero** (Kaleja), **Óscar Velasco** y **Domi Vélez** (El Horno de Vélez).

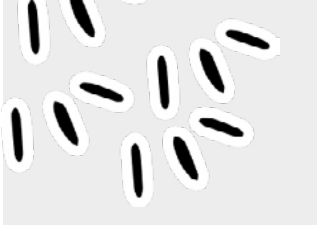
ChefsForChildren cuenta con el patrocinio de: **Hotel Anantara Villa Padierna**, donde el próximo 24 de abril se celebrará un encuentro gastronómico, talleres de cocina con más niños y una cena de gala solidaria con los mejores cocineros de nuestro país; el **Ayuntamiento de Benahavís**, la localidad malagueña que acoge con ilusión este evento y donde se ubica este magnífico hotel; **de Sabor a Málaga**, la marca que engloba los productos autóctonos, bajo el paraguas de **la Diputación Provincial de Málaga**; de **Acciona Cultura**, que se encarga de la producción y del montaje de los diferentes escenarios; de **Porsche**, que es el coche oficial del evento y cede los vehículos para los traslados de los chefs a través de su concesionario **Centro Porsche Marbella**; de **Bodegas Emilio Moro**, que ofrecerá sus vinos en la cena de gala; de **Joselito** que aportará sus productos para la velada, y **Le Cordon Bleu Madrid**, que ayuda a organizar los talleres de los niños con los profesores de la escuela.

Y este proyecto solidario también recibe la colaboración de **Fundación La Caixa** a través de la Acción Social CaixaBank, de **Puerto Banús**, que organizará la visita a su preciosa marina; de **Boqué Group**, que aporta su experiencia en el sector gastronómico; de **Uniformes Luque**, que vestirá con sus chaquetillas a todos los chefs; y de marcas premium como **Balfegó**, **Aquanaria**, **Caviar París 1925**, **Emporium AOVE**, **Café Dromedario** y **Grupo Möet Hennessy**, que ofrecerán la degustación de sus maravillosos productos en la cena de gala; de **La Cartuja de Sevilla** que facilitará su vajillas para el evento y **Alimentos de España**, que realiza una labor didáctica para dar a conocer la inmensidad de los productos de nuestro país.



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.



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 3***
Cáceres



Elena Arzak
ARZAK 3***
San Sebastián. Guipúzcoa

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.



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.



Eneko Atxa
AZURMENDI 3***
Larrabetzu. Bizkaia

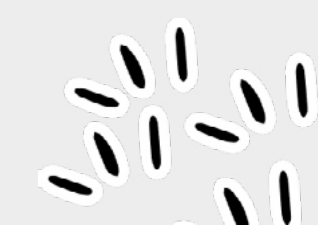


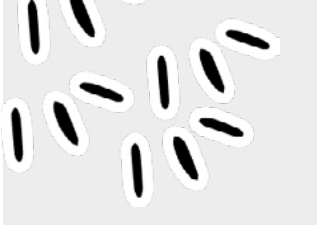
Jesús Sánchez
CENADOR DE
AMÓS 3***
Villaverde de Pontones.
Cantabria

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.





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 tres estrellas Michelin y también ha sido distinguido con la Estrella Verde de Michelin a la sostenibilidad.



Hermanos Torres
COCINA
HERMANOS TORRES 3***
Barcelona



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



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 dos Estrellas en 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.



Pablo González
CABAÑA
BUENAVISTA 2**
Murcia

La propuesta del chef Pablo González es creativa, personal y con constantes guiños al recetario de la región de Murcia y cautiva tanto por sí misma como por su puesta en escena. Su gastronomía rinde homenaje a la huerta y a los grandes referentes de la historia de la cocina mundial.

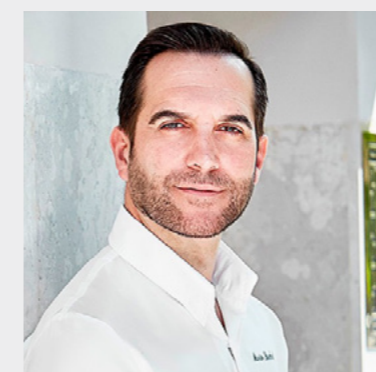
Tras su formación en grandes restaurantes como Flanigan en Mallorca, Cuatro Estaciones de Madrid, o Arzak, en San Sebastián; Pablo González decide regresar a su Murcia natal, y al poco tiempo se embarca en la aventura de lo que hoy es Cabaña Buenavista, con dos estrellas Michelin. Un sorprendente espacio donde adentrarse en el mundo de los sabores y sensaciones, con varias etapas a base de aperitivos que preparan al comensal para las elaboraciones principales que se descubren en una espectacular cabaña cubierta de juncos.



Nacho Manzano
CASA MARCIAL 2**
Ariondas. Asturias

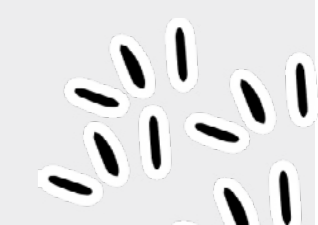
La cocina de Casa Marcial es una prolongación de su manera de entender la vida, exprimiendo la localización y la tradición como punto de partida para crear su propio lenguaje culinario. Una mezcla entre el legado gastronómico, las raíces con elementos de sorpresa y modernidad. El chef Nacho Manzano nació 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.



Mario Sandoval
COQUE 2**
Madrid

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.





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.



Oriol Castro,
Eduard Xatruch y
Mateu Casañas
DISFRUTAR 2**
Barcelona

Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas fueron jefes de cocina en El Bulli durante 15 años (1996-2011) y también formaron parte de su equipo creativo, liderado por Ferran Adrià y Juli Soler. Una cocina que fue considerada la más influyente del siglo XX por los críticos y profesionales del sector.

Los tres decidieron asociarse en 2012 para ser 100% independientes, y de manera totalmente autónoma y libres crearon la marca CXC, que engloba todos sus proyectos bajo un mismo paraguas. Así nació en 2012, su primer restaurante, Compartir, en Cadaqués, con el objetivo de transformar el concepto de "picapica" para llevarlo un paso más allá. Su oferta gastronómica es moderna y mediterránea, con platos para compartir que se presentan en el centro de la mesa. Posteriormente, en 2014 abrieron Disfrutar, en Barcelona, donde apuestan por el formato de menú degustación, en un restaurante creativo que busca agradar, sorprender, emocionar y crear a través de la gastronomía. Disfrutar ostenta dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol. Y su último proyecto, Compartir, en Barcelona, abierto desde junio de 2022, sigue la misma filosofía de Compartir Cadaqués, con una propuesta de producto y con raíces tradicionales.

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

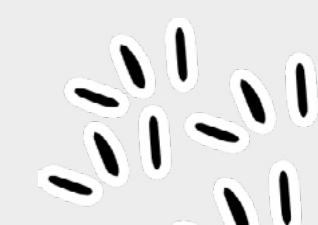



David Yárnoz
EL MOLINO DE
URDÁNIZ 2**
Navarra

David Yárnoz es un cocinero con identidad propia, inquieto y reflexivo. Siempre a la búsqueda del equilibrio para conseguir una cocina bien ejecutada, su gastronomía ha evolucionado alejada de las modas y convencionalismos, y siguiendo sus propias emociones.

De la mano de su mentor, Luis Irizar, descubrió su pasión por la cocina y se hizo cargo de la cocina del restaurante familiar, Molino de Urdániz, donde comenzó su pequeña revolución culinaria. En 2007 obtuvo la primera estrella Michelin y en noviembre de 2018, la segunda. Entra en la historia la culinaria de Navarra al ser el primer restaurante con este reconocimiento en la región.

Otro hito de su trayectoria tuvo lugar en noviembre de 2019 cuando inauguró el restaurante Molino de Urdániz en Taiwán. Situado a más de 10.000 km de distancia, ofrece al comensal la mayoría de los platos que se pueden encontrar en la "casa madre" y allí se alza también con la estrella Michelin en 2020.





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



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.

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.

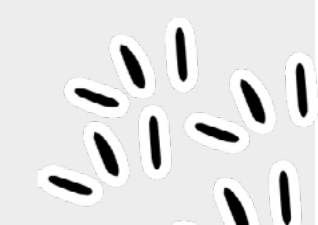


Iván Cerdeño
RESTAURANTE
IVÁN CERDEÑO-
CIGARRAL DEL
ÁNGEL 2**
Toledo



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.





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



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.

“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.

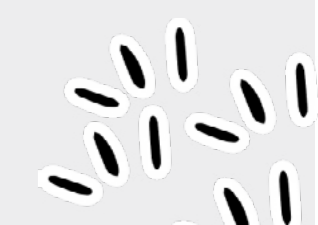


Paco Pérez
MIRAMAR 2**
Llançà. Gerona



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.





Paco Roncero
PACO RONCERO
RESTAURANTE 2**
Madrid

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.



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.



Ramón Freixa
RAMÓN FREIXA 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

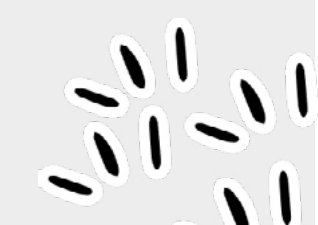


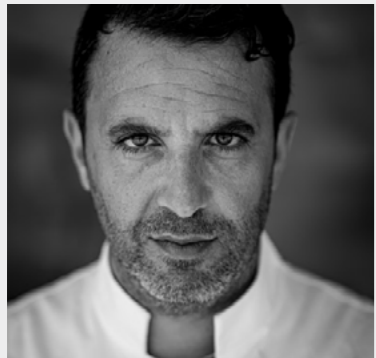
Formado en la escuela de hostelería de Toledo, este joven chef ya tiene experiencia en la alta cocina, tras su paso por restaurantes como El Carmen de Montesión o Casa Marcial. En 2017, Mario Cachinero se hizo cargo de la dirección de cocina de Skina, alcanzando la segunda Estrella Michelin.

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.



Mario Cachinero
SKINA 2**
Marbella. Málaga





Rafa Soler
AUDREY'S 1*
Calpe. Alicante

Rafa Soler comenzó su trayectoria en la gastronomía de la mano de su padre en el restaurante familiar. Cursó estudios de cocina en el CDT de Denia y, posteriormente, completó su formación trabajando con grandes maestros como Martín Berasategui, en Lasarte, y Joel Robuchon, en París.

De regreso a España, y tras su paso por varios restaurantes, decide emprender su propio proyecto, Audreys by Rafa Soler en el que consigue rápidamente importantes reconocimientos como el Mejor restaurante de hotel de lujo de Europa en 2017, la Estrella Michelin el mismo año, un Sol Repsol en 2018 y Mejor chef de España en 2020.

Rafa Soler es el director y creador del famoso concurso de gambas rojas Denia desde 2010. También ha sido director del concurso de uva moscatel De Teulada.



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.



Dani Carnero forma parte de la generación de cocineros que ha cambiado el paisaje gastronómico de Málaga. Su reputación creció por su buen hacer al frente de La Cosmopolita, al que en 2019 sumó un nuevo restaurante: Kaleja, reconocido con la Estrella Michelin y la máxima expresión de los fundamentos de la cocina de Dani Carnero.

Heredó de sus padres el ADN de hostelero y con 15 años decidió emprender la carrera de cocinero. Ha trabajado con grandes de los fogones como Martín Berasategui, Ferran Adrià y Manolo de la Osa, antes de comenzar su andadura en solitario.



Dani Carnero
KALEJA 1*
Málaga

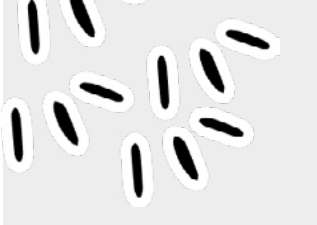
Desde 2008, Óscar Molina es el chef responsable de la gastronomía de Ibiza Gran Hotel, y del que es su proyecto más personal, La Gaia. Su cocina honesta refleja una conciencia ecológica y responsabilidad medioambiental, un respeto por el sabor más puro y original de los alimentos de estricta proximidad desde su producción hasta su consumo.

Su cocina de kilómetro cero se basa en exprimir la calidad de productos de temporada y locales que le rodean, un compromiso por el entorno natural de Ibiza que contribuye a la evolución dentro del marco de desarrollo sostenible.



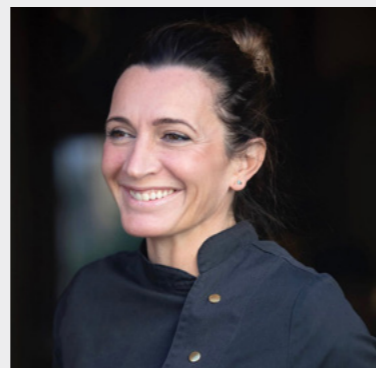
Óscar Molina
LA GAIA 1*
Ibiza





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 Escola d'Hosteleria 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

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.



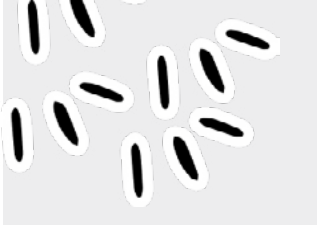
María Gómez
MAGOGA 1*
Cartagena. Murcia



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.





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



Diego del Río
Chef invitado
Marbella. Málaga.

El chef malagueño Diego del Río dirige la gastronomía de hotel boutique Boho Club, en Marbella. Es un apasionado de la cocina andaluza, a la que aplica la técnica aprendida de su experiencia en los fogones y combina con los ingredientes y sabores que descubre en sus viajes por el mundo.

De sólida formación francesa en la escuela Le Cordon Bleu, Diego del Río comenzó su andadura en los grandes restaurantes parisinos y ha consolidado su trayectoria en su tierra natal. En Marbella, estuvo al frente de la dirección gastronómica de El Lago durante ocho años consecutivos, en los que mantuvo la Estrella Michelin. En la actualidad, presenta una cocina honesta, en una evidente apuesta por el producto local de calidad. En la carta del restaurante de Boho Club encontramos una propuesta variada en la que el comensal encuentra platos muy apetitosos a cualquier hora del día.

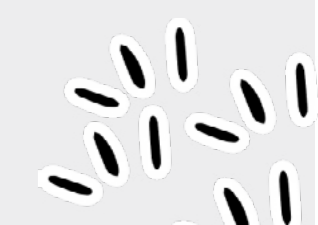


Domi Vélez
Panadero artesanal
EL HORNO DE VÉLEZ
Lebrija-Sevilla

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 (Pan espan), 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).





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.



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



A BENEFICIO DE:

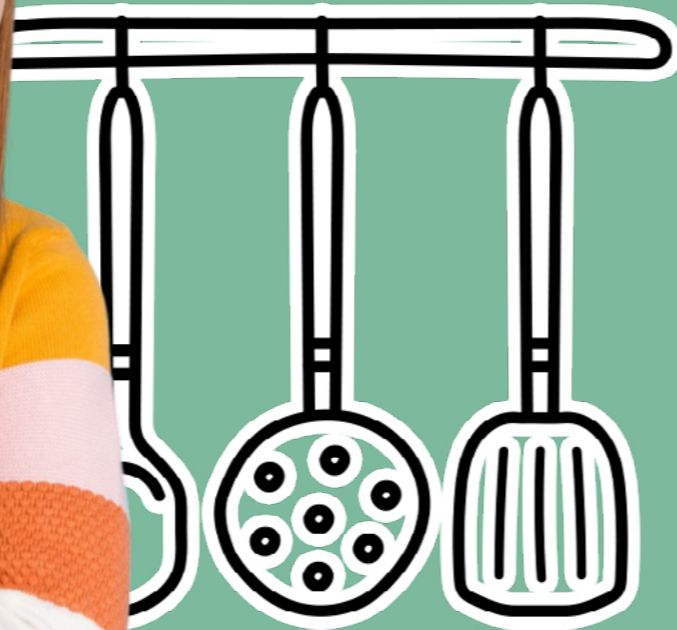


La Fundación Pequeño Deseo trabaja desde el año 2000 para hacer realidad los deseos de niños y niñas con enfermedades graves y crónicas, con el fin de apoyarles anímicamente y hacer más llevadera su enfermedad.

Está demostrado científicamente que el cumplimiento de un deseo genera en el niño emociones positivas que tienen un efecto enorme en su bienestar y en su entorno más próximo. En todos estos años ya hemos cumplido más de 6.000 deseos.

PATROCINADORES

YUM!



Anantara Villa Padierna Palace Resort es un elegante santuario rodeado de tres campos de golf, un tranquilo lago, un anfiteatro romano y un hotel que reúne más de 1.200 obras de arte originales. Es el lugar perfecto para aprovechar al máximo sus lujosas instalaciones de ocio y bienestar, con un club privado de deportes de raqueta y un spa termal. Su gastronomía es amplia y variada, ya que cuenta con distintos restaurantes y un magnífico club de playa para disfrutar de la cocina andaluza.

Está enclavado un entorno pintoresco de Andalucía, entre Marbella, Benahavis y Estepona; un paisaje en el que explorar las arenosas playas de la región y sus tradicionales pueblos enclavados en las montañas.



Benahavis es uno de los pueblos blancos de típico sabor andaluz, con sus callecitas blancas y estrechas que desembocan en soleadas plazas, y donde aún es evidente su origen árabe. Entre las obras monumentales de esta localidad destacan el Castillo de Montemayor, erigido en el siglo X y del que se conservan parte de sus murallas en buen estado, y varias torres vigía levantadas durante el reino nazarí de Granada.

Un lugar privilegiado en el que las urbanizaciones de lujo están cuidadosamente integradas en su pintoresco paisaje, rodeado de los picos de la sierra de las Nieves y de la serranía de Ronda. A escasos kilómetros de la costa de Marbella y Estepona, desde sus montes se divisan unas vistas panorámicas espectaculares, con más de 100 kilómetros de costa española y buena parte de la del norte de África. Los tres ríos que atraviesan la localidad, Guadalmina, Guadaiza y Guadalmansa, desembocan en el Mediterráneo y hacen de Benahavis un auténtico tesoro para disfrutar de la naturaleza e ideal para recorrer haciendo senderismo, o para practicar actividades de ocio como la caza y la pesca en un entorno paisajístico excepcional. Adicionalmente, los mejores campos de golf de la Costa del Sol están situados en este entorno, por lo que los amantes de este deporte gozan de una amplia oferta con inmejorables instalaciones y un clima soleado durante todo el año.



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.

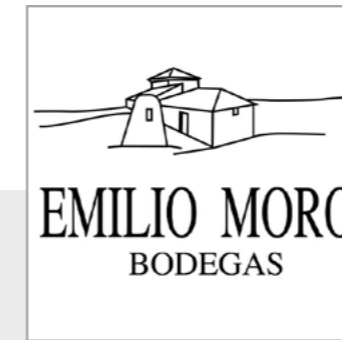
Porsche no se puede describir, se debe vivir en primera persona.



ACCIONA CULTURA 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 CULTURA 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 más de 100 años de tradición vitivinícola gracias al trabajo, el esfuerzo y el empeño de un hombre, don Emilio Moro, que supo transmitir su pasión, generación tras generación.

La tradición es un valor inestimable para las cuatro generaciones de una familia dedicada a la viticultura, lo que avala y garantiza la calidad de la marca. Desde 1891 la familia ha crecido rodeada de un fuerte arraigo a la tierra y de un profundo amor por el vino. El afán de superación ha llevado a la bodega a la búsqueda de la excelencia y a apostar por la innovación para aprovechar todos los avances de la tecnología y mejorando la calidad. Hoy Javier Moro preside la bodega desde la educación recibida, la experiencia adquirida y con un objetivo claro: mejorar la calidad de los vinos, tal y como le enseñó su padre.

En la familia Moro son conscientes de lo que la tierra les ofrece y, por ello, siempre buscan devolverle una parte a través de un compromiso especial con el mundo que les rodea, de forma que la responsabilidad social se ha convertido en un pilar fundamental de la bodega, que se desarrolla con políticas de calidad, con una firme apuesta por la seguridad alimentaria y con un compromiso por el respeto, el cuidado y la protección del medio ambiente; así como con las colaboraciones con diferentes asociaciones.



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.



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.



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 caviar" 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.

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.





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.

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 oliveras 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 olivera 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.



Bajo el concepto de Alimentos de España, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) desarrolla una ambiciosa estrategia en la que la alimentación debe ser considerada el ingrediente principal o la base de una receta que incluye otros factores importantes para la sociedad como son el deporte, la gastronomía, la cultura, la moda, el turismo, el medio ambiente y la salud.

Con este objetivo, el MAPA se convierte en un referente que conecta la alimentación española con estos otros sectores y, gracias a los cinco años de trabajo realizado en Alimentos de España, se prestigia también el sistema agroalimentario y pesquero español, extraordinariamente diverso y del que nos sentimos orgullosos.

Afortunadamente, España es un país muy rico en la producción de alimentos, con paisajes gastronómicos diferenciados que conforman un territorio único, dispone de una excepcional materia prima y destaca también por la diversidad culinaria.

En Alimentos de España realizamos una labor didáctica para dar a conocer precisamente la inmensidad de nuestros productos, lo que nos lleva a cumplir la misión de reconectar al consumidor con toda la riqueza alimentaria que tenemos como país.

En este marco, #alimentosdespaña se convierte en una marca de comunicación orientada a la promoción alimentaria, que trata de visibilizar y dar valor añadido a nuestros alimentos.

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.



Cívitats
PUERTO BANÚS

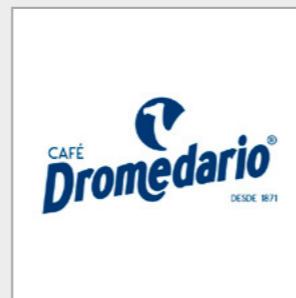
Desde su inauguración en 1970, Puerto Banús ha sido uno de los destinos turísticos de lujo nacionales e internacionales más atractivos para los amantes de las compras, los deportes acuáticos y las actividades de playa. No es raro ver de vez en cuando a alguna celebridad paseando por sus calles y disfrutando de un día de compras en las tiendas más exclusivas del mundo.

Con más de cinco millones de visitantes al año y galardonado con la Medalla de Oro al Mérito Turístico, Puerto Banús es también uno de los principales centros de ocio de la Costa del Sol, capaz de albergar numerosos eventos y celebraciones que dan vida a Marbella y que permiten a la ciudad estar presente durante todo el año tanto en los medios de comunicación como en la mente de turistas y residentes.

Puerto Banús es uno de los principales destinos para las compras de lujo en Europa, ya que cuenta con casi un centenar de establecimientos de moda de alta costura, joyería y complementos de los principales diseñadores internacionales.

Desde que comenzó su andadura en 1871, Café Dromedario ha crecido con una única finalidad: elaborar un café de la máxima calidad, con un sabor y aroma propios e inconfundibles, presentes en cada taza independientemente de dónde se disfrute.

Gracias este propósito por la calidad, 150 años después Café Dromedario se ha extendido por todo el territorio nacional y ha recibido un gran reconocimiento tanto por los críticos y jurados internacionales, como por los cientos de miles de personas que disfrutaban de su café cada día. En la actualidad, es la empresa cafetera más galardonada de España, con más de 40 premios internacionales entre las estrellas Great Taste, los premios del International Coffee Tasting y los Superior Taste Awards, todos ellos otorgados por jurados independientes en catas a ciegas.



Moët Hennessy
ESPAÑA

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.

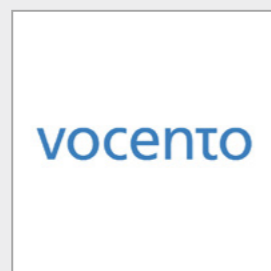
La historia de La Cartuja de Sevilla comienza en 1841 cuando su fundador, el Marqués Charles de Pickman, llega a Sevilla con la idea de establecer una nueva fábrica de loza fina de la mayor calidad, para competir con el dominio de las marcas inglesas. Pickman aprovecha la desamortización de Mendizábal para adquirir el Monasterio Cartujo de Santa María de las Cuevas donde encuentra las condiciones idóneas para su propósito. Así nacen los colores, las formas y decorados clásicos de la firma, que con un estilo propio se convierte en la principal seña de identidad de la fábrica y transmite en sus piezas decorativas, vajillas y juegos de mesa.

La segunda mitad del siglo XIX es de gran esplendor para La Cartuja de Sevilla, que recibe numerosos premios y medallas de oro en exposiciones internacionales. Esta circunstancia empezó a reflejarse en los sellos que identificaban la producción de la fábrica y que verifican su procedencia. A lo largo de su historia La Cartuja ha ido cambiando los motivos formales de sus sellos, por lo que actualmente se conocen más de 80 sellos pertenecientes a esta casa.

En el año 1871 se produce un hito importante, La Cartuja de Sevilla es nombrada proveedora de la Casa Real de España por Amadeo I de Saboya. Es precisamente este rey quien concede el título de Marqués de Pickman al fundador de la marca, por su destacada aportación a los procedimientos industriales. Además de la Casa Real Española, la firma ha estado presente en otras casas reales europeas, destacando la de Isabel de Baviera, Emperatriz de Austria y Reina de Hungría.



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

PATROCINADORES



COLABORADORES



#alimentosdespaña



Media Partner:
vocento

A beneficio de:



Idea promovida
y organizada por:

