

 **chefs**
for
children





Los niños de Juegaterapia aprenden a comer sano de forma divertida con ChefsForChildren en Le Cordon Bleu Madrid

- ★ Los cocineros: Quique Dacosta, Jesús Sánchez, Mario Sandoval, Mario Cachinero, Ricardo Sanz y María Gómez compartieron la tarde con los niños de Juegaterapia en Le Cordon Bleu Madrid para enseñarles que “Comer sano es divertido”.
- ★ Las cocinas de la escuela, uno de los mayores referentes de nuestro país, se convirtieron por un día en un lugar de ilusión y alegría donde han cocinado recetas sencillas y saludables.
- ★ ChefsForChildren es un proyecto solidario en el que la gastronomía y los niños son los protagonistas y en el que participan de forma altruista más de 30 cocineros españoles con Estrellas Michelin.
- ★ El evento culminará el 25 de octubre, en el Hotel Los Monteros de Marbella, con un foro gastronómico y una cena de gala con un menú excepcional.

Madrid, 22 de junio de 2021. – **Le Cordon Bleu Madrid** es una prestigiosa escuela de cocina en España y colaboradora del proyecto solidario **ChefsForChildren**. Durante la tarde de ayer, sus cocinas se convirtieron en un lugar de ilusión y alegría, donde los cocineros **Quique Dacosta, Jesús Sánchez, Mario Cachinero, Ricardo Sanz y María Gómez** enseñaron a los **niños de Juegaterapia** que “Comer sano es divertido”.

Junto a los chefs y los profesores de la escuela, Erwan Poudoulec y Carlos Collado, los niños elaboraron dos recetas sencillas con **Bimi**, ensalada a la parrilla y una cremita con guarnición. También disfrutaron de una merienda con mini bocadillos de jamón, lomo y chorizo de **Joselito** y de globos y numerosos **regalos de La Pandi**.

En palabras de **Pilar Candil, directora de Lima Comunicación**, agencia promotora de este evento: “El objetivo de este proyecto solidario es mostrar a los niños la importancia de **alimentarse de forma saludable** desde la infancia y nadie mejor que los maestros de nuestra cocina para inculcarles esos valores.”

Para **Le Cordon Bleu Madrid**, es evidente que la salud y el bienestar están íntimamente ligados a lo que comemos. **Rosario Barrios, Directora General de esta institución**, señala: “Cuidar la alimentación empieza por escoger un producto de calidad. Enseñar a los niños a tener una relación sana y natural con la comida es parte de nuestra responsabilidad como formadores. Solemos hacer cursos para niños y es maravilloso verlos entre fogones, ilusionados, olvidándose de los “no me gusta” o “me da asco”, completamente comprometidos con el chef. Ser parte de la iniciativa ChefsForChildren es un reto y un regalo para todo el equipo. Si queremos que la gastronomía siga ocupando un lugar tan importante en nuestro presente, es necesario que empecemos a cuidar el futuro”.

En esta edición de **ChefsForChildren**, colaboramos con **Juegaterapia**, que trabaja desde el 2010 para que la vida de los pequeños en tratamientos de quimioterapia sea más feliz y puedan enfrentarse con dosis extra de fuerza y positividad a su enfermedad.

Desde Juegaterapia, Valle Sallés, vicepresidenta de la Fundación comenta que “estas actividades que los chefs y Le Cordon Bleu están haciendo con nuestros niños refuerzan nuestra idea de la importancia del juego, tanto para que mejore la experiencia hospitalaria de los pequeños cuando reciben sus quimios, como, en este caso, aprendan a comer sano y descubran todas las posibilidades que nuestra cocina nos ofrece. Somos muy afortunados de contar con esta colaboración solidaria por parte de ChefsForChildren que nos ayuda a seguir adelante con nuestros proyectos en los hospitales y hace que los niños enfermos de cáncer se lo estén pasando tan bien como esta tarde”.

Además de **Quique Dacosta, Jesús Sánchez, Mario Sandoval, Mario Cachinero, Ricardo Sanz y María Gómez** que participaron ayer en los talleres, ChefsForChildren reúne a los principales nombres de la gastronomía: **Ángel León, Elena Arzak, Eneko Atxa, Paolo Casagrande, Martín Berasategui, Toño Pérez, Nacho Manzano, los Hermanos Torres, Javier Olleros, Diego Guerrero, Francis Paniego, Kiko Moya, Fina Puigdevall, Erlantz Gorostiza, Paco Pérez, Paco Morales, Paco Roncero, Ramón Freixa, Ricard Camarena, Óscar Velasco, Benito Gómez, Fernando Villasclaras, José Carlos García, Maca de Castro, Mauricio Giovanini y Diego Gallegos.**

La ciudad de **Marbella**, acogerá el **25 de octubre** la celebración de este evento y **Los Monteros Spa & Golf Resort Hotel***** GL** será el magnífico escenario donde realizaremos un **foro gastronómico excepcional** y los talleres de cocina con los chefs y los niños. Una jornada única que culminará con una **cena de gala solidaria** con muchas sorpresas y un **menú exclusivo, elaborado por los chefs con Estrella Michelin de Málaga.**

ChefsForChildren es un proyecto solidario que también cuenta con la colaboración de dos instituciones como: el **Ayuntamiento de Marbella y Sabor a Málaga;** de **Acciona Ingeniería Cultural**, que se encargará de la producción y del montaje de los diferentes escenarios; **Porsche** será el coche oficial del evento y nos cederá los vehículos a través de su concesionario **Centro Porsche Marbella, Bodegas Emilio Moro** colabora en esta iniciativa con la Fundación Emilio Moro y ofrecerá sus vinos en la cena de gala, Breitling es el reloj del evento, Boqué Group aporta su experiencia en el sector gastronómico, **Puerto Banús** nos acompaña en esta iniciativa, **Balfegó, Caviar de Riofrío y Aquanaria** nos permitirán la degustación de sus productos en la cena de gala, **Cookplay** alegrará los talleres de los niños con sus bonitas vajillas de diseño y **Uniformes Luque** vestirá con sus chaquetillas a todos los chefs.

Puedes encontrar toda la información en la web:

chefsforchildren.es



@ChefsChildren



@chefs_for_children



@ChefsChildren

32 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.



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 Bilbao. En ambos establecimientos su cocina ha logrado el reconocimiento con una estrella Michelin.



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.



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.



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.



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, y dos estrellas en su propuesta valenciana en El Poblet.

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



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.

Toño Pérez
ATRIO 2**
Cáceres



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.



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.



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.



Nacho Manzano
CASA MARCIAL 2**
Arriondas. 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 del recién inaugurado 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 en 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.



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.

Diego Guerrero
DSTAGE 2**
Madrid



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.

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.

Fina Puigdevall
LES COLS 2**
Olot. Girona



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.

Paco Pérez
MIRAMAR 2**
Llançà. 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 de la Enoteca del Hotel Arts, con dos estrellas Michelin; Cinco del Hotel Das Stue, en Berlín, con una estrella Michelin. Pero siempre, siempre, con Llançà y Miramar como puerto base.



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.



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.

Ricard Camarena
RICARD CAMARENA RESTAURANT 2**
Valencia



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.



Ramón Freixa
RAMÓN FREIXA 2**
Madrid

El chef procede de una familia de restauradores catalanes y dirige el restaurante Ramón Freixa en Madrid, galardonado con dos estrellas Michelin. Ubicado en el Hotel Único, este proyecto gastronómico acaba de cumplir su décimo aniversario en la capital. 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.

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, que se alzó con 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.



Óscar Velasco
SANTCELONI 2**
Madrid

Este chef ha sabido crear un estilo gastronómico propio, una redefinición del clasicismo, donde lo principal es el respeto al producto y el protagonismo reside en el sabor. Óscar Velasco desarrolla una cocina de tradición, pero siempre con la creatividad patente y encaminada hacia la modernidad. Los principios que guían a Santceloni son la excelencia en la cocina y en el servicio para alcanzar el placer del comensal. La carta de su restaurante madrileño, enclavado en el Hotel Hesperia, es una interpretación de lo mejor de las distintas tierras y cocinas de España, de sus productos y de los platos más emblemáticos, elaborados con la técnica más depurada.



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.



Fernando Villasclaras
EL LAGO 1*
Marbella. Málaga

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.



Ricardo Sanz
KABUKI 1*
Madrid

De la barra de Kabuki salieron los archiconocidos nigiris de huevo frito, de pez mantequilla y de hamburguesita con los que Ricardo Sanz fue pionero en “el cruce de caminos” entre la cocina japonesa y mediterránea que bullía en su cabeza. Con estos nigiris empezó lo que ahora conocemos como la Cocina Kabuki. Y si hay algo que define su cocina es la fusión: “Mi trabajo consiste en coger lo mejor de dos mundos gastronómicos, el japonés y el mediterráneo, y llevárselo a nuestros clientes, siempre con un gran respeto”. Este chef ha logrado que tres de sus restaurantes ostenten la tan preciada estrella Michelin.

Maca de Castro
MACA DE CASTRO 1*
Mallorca



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.

María Gómez
MAGOGA 1*
Cartagena. Murcia



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.



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.

Diego Gallegos
SOLLO 1*
Fuengirola. Málaga



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.

Un proyecto *solidario* en favor de



En la **FUNDACIÓN JUEGATERAPIA** trabajamos desde el año 2010 para que la vida de los niños en tratamientos de quimioterapia sea más divertida, más llevadera, más esperanzadora y más feliz. Porque estamos convencidos de que un niño que sonríe se cura antes y se enfrenta con dosis extra de fuerza y positividad a su enfermedad.

Por eso ponemos en marcha cientos de proyectos para que puedan seguir jugando y disfrutando de la vida como los niños que son; transformamos azoteas en desuso de los hospitales en preciosos jardines donde los niños pueden jugar al aire libre, convertimos las habitaciones de aislamiento en *Estaciones lunares* donde los peques pueden sentirse como auténticos héroes espaciales mientras están en aislamiento, hacemos cines en los hospitales para que puedan vivir la experiencia de estar en un cine de verdad sin salir de las paredes del hospital, estamos metiendo la vida del madrileño parque de El Retiro al hospital Niño Jesús, convertimos las Unidades del Dolor en *Unidades del Color*, y así un montón de proyectos de humanización para que los niños vivan en un entorno más amigable y acorde a su edad.



Patrocinadores





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.



Desde 1884, **Breitling** ha consolidado su prestigio como marca pionera que goza de reputación mundial por sus relojes de alta precisión, el desarrollo del cronógrafo de pulsera y un compromiso sin reservas con sus valores en materia de diseño.

En la rica historia de sus vínculos con la aviación, Breitling ha estado presente en los momentos estelares de la conquista humana de los cielos. Además del renombre del que disfruta por su espíritu innovador, se encuentra también en situación privilegiada en los ámbitos de la ciencia, el deporte y la tecnología.

Breitling manufactura internamente sus propios movimientos y todos sus relojes son cronómetros COSC, lo que certifica su calidad y fabricación suiza.



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 sensórica, 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.

Colaboradores



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.

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.



PUERTO BANÚS[®]
Marbella 1970

PUERTO BANÚS[®], situado en Marbella, es el enclave náutico más exclusivo de Europa. La marina, además de ofrecer servicios náuticos, tiene un claro enfoque al turismo, a través de una amplia gama de experiencias de deporte, shopping, náutica y gastronomía.

2020 será un año muy especial para **Puerto Banús**[®] ya que se cumple medio siglo de su inauguración (1970). En 2020 se potenciará el conjunto del destino Marbella y Costa del Sol, a través de diferentes acciones y eventos con la presencia de prescriptores de relevancia nacional e internacional que representen los principales valores de marca de **Puerto Banús**[®].

El aniversario será una oportunidad única para reforzar el posicionamiento de **Puerto Banús**[®], construyendo lo que será el **Puerto Banús**[®] del futuro.



CAVIAR RIOFRÍO

CAVIAR DE RIOFRÍO es uno de los mayores acuicultores de esturión del mundo, el más importante de *A. naccarii*, y el primero con certificación ecológica para caviar y esturión.

Con más de 50 años de experiencia en la cría de peces, somos pioneros en la producción ecológica y sostenible de caviar. Un gran esfuerzo en innovación e investigación, un entorno y condiciones únicas, unidos a la tradición de los mejores elaboradores han dado lugar a un producto inigualable y exponente de la máxima calidad en el mundo del caviar.

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.



BIMI es una verdura de la familia del brócoli que destaca por su sabor suave, tierno y dulce, resultado del cruce natural entre el brócoli y un tipo de col oriental denominada Kai-Lan. Es muy versátil en la cocina y fácil de preparar, ya que en menos de cinco minutos la tenemos lista a la plancha, al vapor o salteada. Muchos aficionados a la comida saludable incluyen **Bimi** en sus cestas de la compra puesto que, además de tener un sabor único, aporta grandes cualidades nutricionales, es antioxidante, rico en vitamina C, fibra y ácido fólico.

Precisamente, debido a su sabor dulce y suave, Bimi es un alimento ideal para los más pequeños. Con motivo del evento ChefsForChildren, **Bimi** estará presente en los talleres de cocina que impartirán los chefs y acompañará a sus divertidos amigos de 'La Pandi', un grupo de frutas y verduras que enseñan a los niños a comer sano., es el proyecto de Responsabilidad Social Corporativa de **Sakata Seed Ibérica** con el que los pequeños aprenden valores humanos y medioambientales.

Además, 'La Pandi' cuenta con una serie de dibujos animados en su canal de YouTube, lo que hace que el aprendizaje sea mucho más ameno y cargado de diversión.

COOKPLAY es una marca de menaje creada por la diseñadora bilbaína Ana Roquero para redefinir la mesa moderna. Sus propuestas son creativas y refrescantes, cercanas a la sensibilidad de la nueva food culture. Tras cinco años desde su creación **Cookplay** se ha posicionado como una marca referente y de vanguardia, está presente en más de 50 países y ha obtenido numerosos premios nacionales e internacionales en el ámbito del diseño (un Red Dot Design Award por su vajilla en forma de concha que se adapta a la mano), de la empresa y de la hostelería.

“Somos disruptivos, miramos hacia un futuro cercano de nuevos hábitos y nuevas comidas, pero nuestros productos están diseñados para durar y permanecer con nosotros”.

cookplay

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.

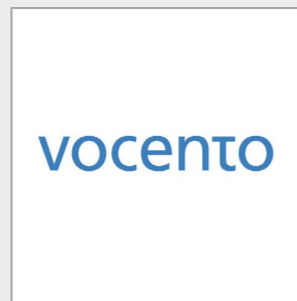
Contamos con un equipo de profesionales especializados en el sector que trabajan día a día por ofrecerte una atención cercana, directa y personalizada. Consideramos que la elección de un buen uniforme es un paso fundamental para mantener una identidad e imagen corporativa. La principal premisa de nuestro 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.

Media Partners



Descarga de información y fotografías-**PRENSA**
chefsforchildren.es

Redes Sociales



<https://www.instagram.com/chefsforchildren/>



<https://www.facebook.com/ChefsChildren/>



<https://twitter.com/ChefsChildren>



<https://www.youtube.com/channel/UCx4MeCa8hF4wWA1WBf8o6Zw>

Idea promovida y organizada por



Prensa y comunicación:

Pilar Candil
Directora

+34 635 450 467

pilar.candil@limacomunicacion.es
Agencia Limacomunicación y Eventos S.L.

limacomunicacion.es

Patrocinadores

MARBELLA
★★★★★ Destino 5 estrellas


LOS MONTEROS
★★★★★ GL SPA & GOLF RESORT


PORSCHE
CENTRO PORSCHE MARBELLA



ingeniería
cultural


EMILIO MORO
FUNDACIÓN

JOSELITO®
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO


BREITLING
1884


diputación de **málaga** El sabor que nos une
sabor
a **málaga**
PRODUCTOS
ASOCIADOS
DE LA PROVINCIA

Colaboradores


LE CORDON BLEU
MADRID


BOQUÉ
group


PUERTO BANÚS®
Marbella 1970


Balfegó
EXCELLENCE
ESTABLISHED 1954

CAVIAR
RIOFRÍO


Bimi

cookplay


uniformesluque
-Shop online-


AQUANARIA
Great Atlantic Seabass

Media Partner

vocento

En
beneficio
de:



Idea
promovida y
organizada por:


LIMA
comunicación y eventos