

 **chefs**  
for  
*children*





## **ChefsForChildren** **visita con Jugaterapia** **el Hospital Universitario** **Niño Jesús**

- ★ Los cocineros Mario Sandoval, Paco Roncero y Ramón Freixa han visitado a los pequeños que están ingresados en el Hospital Niño Jesús y han conocido en persona los proyectos de la Fundación Jugaterapia.
- ★ ChefsForChildren es un proyecto solidario que pretende transmitir los valores de la cultura gastronómica desde la infancia y ayudar a los niños que más lo necesitan.



Madrid, 26 de febrero de 2020. – La solidaridad es uno de los objetivos de **ChefsForChildren**, una iniciativa en la que los cocineros y los niños son los grandes protagonistas. Como parte de las actividades organizadas este año junto a la **Fundación Jugaterapia**, los chefs **Mario Sandoval, Paco Roncero y Ramón Freixa** han visitado a los pequeños que padecen cáncer y que reciben su tratamiento en el **Hospital Universitario Niño Jesús**.

En un recorrido por las diferentes estancias, los cocineros han conocido, de la mano de sus responsables, los detalles del proyecto “**El Retiro invade el Niño Jesús**” que Jugaterapia desarrolla dentro del plan de humanización de este centro hospitalario. Gracias a esta intervención, los niños salen a pasear por los pasillos como si estuvieran en El Retiro. Atraviesan el “Palacio de Cristal”, hay árboles, pájaros, flores, bancos y muchísima luz. Además de un montón de videoconsolas que la fundación les regala e instala en las habitaciones de oncología pediátrica para entretenerse y que se cumpla su eslogan que es “**la quimio jugando se pasa volando**”.

Los tres chefs han compartido un encuentro divertido con los niños, les han llevado regalos y en sus conversaciones les han transmitido la importancia de **alimentarse de forma saludable** para coger fuerzas y poder recuperarse de su enfermedad. Los pequeños les esperaban con ilusión y han tenido la oportunidad de preguntarles por sus recetas preferidas o si el trabajo en sus restaurantes es como vemos en los programas de la televisión.

**Mario Sandoval** se queda con el rato que ha compartido con el pequeño Enzo, de tres añitos, al que le gusta mucho la sopa. “Aprendemos mucho de estos niños, de esa mirada, de la fuerza que tienen en su interior y, sobre todo, esas ganas que tienen también ellos de aprender y de que todo cambie para que puedan salir del hospital.”

Por su parte, **Paco Roncero** resalta la satisfacción de poder estar con ellos. “Cuando te enseñan todo en el hospital y ves que hay tanta gente que se preocupa por estos chicos, te da mucha alegría, a la vez que tienes el corazón encogido. A pesar de la dureza de todo, ellos tienen alegría y eso te hace sonreír”.

Y **Ramón Freixa** se lleva una buenísima experiencia de esta tarde: “Tengo la piel de gallina, son niños con unas ganas enormes de vivir, con una felicidad interior y con las ideas claras sobre lo que quieren ser. Ninguno de ellos desea ser cocinero, pero yo estoy a su disposición para colaborar con ellos cuando quieran”.

Los chefs han entregado camisetas y bolsas con varios regalos a los niños: los peluches y cuentos de los amigos de ‘La Pandi’ de **Bimi**, que les enseñan a conocer las frutas y verduras; las bonitas vajillas de diseño desechables y ecológicas de **Cookplay**; y el reconocido muñeco ‘Bibendum’ de **Michelin**.



“Comer sano es divertido” es el lema de **ChefsForChildren** y nadie mejor que los **maestros de la cocina española** para transmitir esos valores a los más pequeños. Este año colaboramos con **Juegaterapia** y junto a los chefs participantes en esta iniciativa también organizaremos **talleres de cocina con los niños** en diferentes ciudades.

**Valle Sallés, vicepresidenta de Juegaterapia**, agradece especialmente que todos estos prestigiosos cocineros se comprometan de una forma tan bonita con el trabajo de la fundación para ayudar a los niños enfermos de cáncer. “Nos parece una unión muy especial, la comida saludable y la solidaridad con nuestros peques y estamos encantados de ser partícipes de esta iniciativa maravillosa”.

En este proyecto solidario colaboran de forma altruista **30 chefs españoles con Estrellas Michelin: Ángel León, Elena Arzak, Eneko Atxa, Jesús Sánchez, Paolo Casagrande, Martín Berasategui, Quique Dacosta, Toño Pérez, Benito Gómez, Nacho Manzano, los Hermanos Torres, Mario Sandoval, Diego Guerrero, Francis Paniego, Kiko Moya, Fina Puigdevall, Erlantz Gorostiza, Paco Pérez, Paco Morales, Paco Roncero, Ramón Freixa, Ricard Camarena, Marcos Granda, Óscar Velasco, José Carlos García, Ricardo Sanz, Juanlu Fernández, María Gómez, Mauricio Giovanini y Diego Gallegos.**

**El Hotel Los Monteros de Marbella** será el magnífico escenario que reunirá, **el 18 de mayo**, los mejores cocineros de nuestro país en un foro gastronómico que culminará con una **cena de gala solidaria** con un **menú excepcional y único**, elaborado por los chefs con Estrella Michelin de la provincia.

ChefsForChildren es un proyecto solidario que también cuenta con la colaboración de: **Acciona Producciones y Diseño**, que se encargará de la producción y del montaje de los diferentes escenarios del evento; **Porsche** será el coche oficial del evento y nos cederá los vehículos a través de su concesionario **Centro Porsche Marbella**, el **Ayuntamiento de Marbella**, organizará un concurso de dibujo en los colegios de la ciudad y los niños ganadores asistirán a los talleres de cocina con los chefs, **Sabor a Málaga** aportará los productos autóctonos, con el apoyo de la **Diputación Provincial**, las **Bodegas Emilio Moro** colabora en esta iniciativa con la Fundación Emilio Moro y ofrecerá sus vinos en la cena de gala, **Joselito** preparará las meriendas saludables para todos los niños, **Le Cordon Bleu** Madrid nos brindará sus instalaciones para que los pequeños disfruten de una jornada junto a los chefs y los profes de la escuela, **Boque Group** nos acompaña y aporta su experiencia en el sector gastronómico, la agencia **InTravel** facilitará los viajes de la organización, **Puerto Banús** nos sorprenderá en su 50º Aniversario, **Caviar de Riofrío** nos permitirá la degustación de su producto en la cena de gala y **Uniformes Luque** vestirá con sus chaquetillas a todos los chefs.

Puedes encontrar toda la información en la web:

[chefsforchildren.es](http://chefsforchildren.es)



# 30 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; así como en Alevante, situado en el complejo hotelero Meliá Sancti Petri en Chiclana, en el que también ha obtenido una estrella.



**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.



**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 y es una referencia gastronómica internacional. También en Larrabetzu, 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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.

**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 es un restaurante que ha obtenido dos estrellas Michelin.

**Francis Paniego**  
EL PORTAL DEL ECHAUREN 2\*\*  
*Ezcaray. La Rioja*

---



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



**Kiko Moya**  
L'ESCALETA 2\*\*  
*Cocentaina. Alicante*

---

L'Escaleta nació como restaurante familiar y se ha ido convirtiendo en una referencia en el panorama gastronómico alicantino. Kiko Moya es el responsable del nuevo rumbo, dentro de un proceso de búsqueda de una identidad propia, basada en los sabores de la comarca. Una apuesta en la que priman las materias, la nitidez de sus matices y platos que sorprenden por su sencillez. Una cocina sosegada, íntima, donde casi todo es plenamente reconocible y sin sorpresas. Este es un año muy especial para Kiko, ya que L' Escaleta cumple 40 años de historia.



**Erlantz Gorostiza**  
MB 2\*\*  
*Guía de Isora. Tenerife*

---

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

**Fina Puigdevall**  
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. 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.



**Paco Morales**  
NOOR 2\*\*  
*Córdoba*

---

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



**Ramón Freixa**  
RAMÓN FREIXA 2\*\*  
*Madrid*

---

El chef procede de una familia de restauradores catalanes y dirige el restaurante Ramón Freixa en Madrid, galardonado 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.



**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 en las demás propuestas que el chef dirige tanto en Madrid como en Valencia.





**Mario Cachinero**  
SKINA 2\*\*  
*Marbella. Málaga*

---

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



**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.

**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.

**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.



**JuanLu Fernández**  
LÚ COCINA Y ALMA 1\*  
*Jerez. Cádiz*

---

Juan Luis Fernández, más conocido como Juanlu, es un chef jerezano que ha creado su propia apuesta personal en su restaurante Lú, Cocina y Alma. Formado en las cocinas de Martín Berasategui y Ángel León, decidió emprender su propio camino y plasmar en este proyecto gastronómico las que son sus señas de identidad, la adaptación del recetario clásico francés con ingredientes de la tierra gaditana y todo ello bajo el maravilloso paraguas de la creatividad. Poner un pie en Lú, Cocina y Alma es perderse en un mundo completamente nuevo donde los sabores y las formas se fusionan en un espacio único, en el que nada es lo que parece.



**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.



**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.



**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.

# 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 PRODUCCIONES Y DISEÑO** 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** Producciones y Diseño apoya iniciativas que contribuyen al desarrollo de sociedades más inclusivas y sostenibles, mediante su participación en programas de carácter social, educativo y medioambiental. La compañía aplica de forma activa políticas sostenibles en su modelo de negocio, con el propósito de generar valor en los entornos en los que opera.



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

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

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

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



**IN TRAVEL** ofrece servicios profesionales de DMC (Destination Management Company) en España, Portugal y el resto de Europa, especializándonos en el diseño, realización y coordinación logística de programas para grupos y eventos de todo tipo.

Conocemos el destino a fondo y... ¡nos apasiona viajar! Somos amantes del detalle y la experiencia única.

Si lo que necesitas es algo diferente y personalizado: cuenta con nuestros departamentos especiales **In Travel Premium** e **In Travel Sport** que ofrecen servicios para viajes corporativos, incentivos, y eventos. "Tú imaginas el viaje, nosotros lo hacemos realidad".



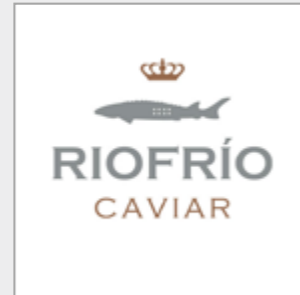
**PUERTO BANÚS®**, situado en Marbella, es el enclave náutico más exclusivo de Europa. La marina, además de ofrecer servicios náuticos, tiene un claro enfoque al turismo, a través de una amplia gama de experiencias de deporte, shopping, náutica y gastronomía.

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 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 únicos, 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.



**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”.

**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.



---

# Media Partners

---

vocento



---

Descarga de información y fotografías-**PRENSA**  
*[chefsforchildren.es](http://chefsforchildren.es)*

---

Redes Sociales

---



<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](mailto:pilar.candil@limacomunicacion.es)

Agencia Limacomunicación y Eventos S.L.

[limacomunicacion.es](http://limacomunicacion.es)



## Patrocinadores



## Colaboradores



## Media Partner

vocento

En  
beneficio  
de:



Idea  
promovida y  
organizada por:

