

opusdei.org

Nueve chefs españoles apadrinan los estudios de hostelería de nueve jóvenes africanas

Harambee presenta en el Hotel NH Collection Eurobuilding el Proyecto Chef to Chef en el que chefs españoles de reconocido prestigio apadrinan a jóvenes africanas para que puedan estudiar en escuelas de hostelería de su país y convertirse en chef. La presentación a los medios informativos tendrá lugar el día 30 de septiembre y contará con

la presencia de SAR Teresa de Borbón, presidenta de honor de Harambee y de los chefs participantes.

28/09/2015

El original proyecto de solidaridad con África ha sido acogido por los chefs españoles Jesús Almagro (restaurante Piñera), Luis Bartolomé (chef ejecutivo de NH Hoteles), Pedro Larumbe (Grupo Larumbe), María Marte (Club Allard), Adolfo Muñoz (Palacio de Cibeles), Ismael Paredes (Grupo Lezama), Paco Roncero (NH Collection), Mario Sandoval (Coque) y Oscar Velasco (Sanctceloni).

Ellos han apadrinado a otras tantas jóvenes africanas y han creado un plato inspirado en su ahijada y en los ingredientes típicos de su país. Son 7 estrellas Michelin y 14 soles Repsol,

que se unen en solidaridad con
África.

- Nota de prensa en formato word

- RTVE: Cocineros españoles se
convierten en padrinos de estudios
de jóvenes africanas.

- ¿Qué es Chef to Chef? (folleto en
formato PDF)

Chef to chef harambee from **Opus
Dei**

.....

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/chef-to-chef-
harambee-africa-np/](https://opusdei.org/es-es/article/chef-to-chef-harambee-africa-np/) (17/03/2026)