

Los grandes Chefs cocinan para Harambee

14 estrellas Michelin y 22 soles de la Guía Repsol. Y mucha cocina solidaria. Esta ha sido la carta de presentación del cóctel benéfico organizado en Madrid para recaudar fondos para la ampliación del Centro Hospitalario Monkole. De los platos de los grandes chefs de España saldrá atención sanitaria de calidad para niños y mujeres del Congo.

25/11/2013

La alta gastronomía española es alta solidaridad. Una vez más, las grandes firmas y los grandes nombres propios de la cocina del país han dado una lección de humanidad preparando platos que son salvavidas para África.

Hasta 14 estrellas Michelin y 22 soles han deslumbrado en el cóctel organizado en Madrid a beneficio de la sanidad del Congo . Toda esa innovación y esa excelencia culinaria se ha sumado a los actos solidarios que rodean la entrega del Premio Harambee España 2013 concedido a la doctora Celine Tendobi , ginecóloga del Centro Hospitalario Monkole , un referente de la lucha con obras por la promoción y la dignidad de la mujer en África.

En un desfile de platos que aúnan calidad, buen gusto, arte y solidaridad, muchos de los chefs de referencia de un país *number one* en el ámbito gastronómico han puesto las mejores recetas de su parte para aliviar los problemas y las dificultades sanitarias del segundo país más pobre del mundo. Sus delicias culinarias no son tiritas, porque con el precio de cada entrada se cubrirá la asistencia sanitaria de un niño durante tres años. Es decir: de esta fiesta del paladar saldrán muchos años de salud con dignidad para los niños de un país azotado por la crisis permanente y los desastres de las guerras.

Nombres muy propios

En concreto, las firmas que han participado en esta iniciativa benéfica a favor de Harambee España han sido: Pedro Larumbe, Coque (Mario Sandoval), El Chiscón,

Zamburiña, Bodegas Barbadillo, José Luis, Zalacain, Productos Frial, Le Croquette, Palacio de Cibeles, Iñaki Oyarbide, La Alacena, CavaVins el Cep, Casino de Madrid, Sacha, Heineken, El Oso y Esbardos, Paradis, El Gastro de Sergi Arola, Viridiana, Santceloni, Schweppes y Cátering de la A a la Z.

Este cóctel solidario ha sido organizado por María Jesús Gil de Antuñano, miembro de la Academia Española de Gastronomía, y colaboradora habitual en *El País Semanal* y de la revista *Semana*, una referencia clave del panorama gastronómico español, galardonada con el Premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura y con el Premio Nacional de Gastronomía.

Detrás de un pastel así, hay muchas otras guindas anónimas. Organizadores. Camareras. DJ Mickey (de Hey Mickey!). Periodistas.

Fotógrafos... Y decenas de asistentes. De su esfuerzo por sacar adelante iniciativas así saldrán muchas recetas saludables para el corazón de África.

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/los-grandeschefs-cocinan-para-harambee/](https://opusdei.org/es-es/article/los-grandeschefs-cocinan-para-harambee/)
(05/02/2026)