

opusdei.org

Nueve chefs españoles apadrinan becas de hostelería para jóvenes africanas

7 estrellas Michelin y 14 soles Repsol unen su talento en una campaña de crowdfunding que costeará la formación de nueve futuras chefs en Kenia y Costa de Marfil.

30/09/2015

- Hoy comienza una campaña de crowdfunding para recaudar el importe de las becas en www.cheftochef.es

- Se puede ayudar a costear las becas de las jóvenes africanas enviando un sms con la palabra Harambee al 28014

- El 13 de Noviembre se celebrará un cóctel solidario en el hotel Eurobuilding de Madrid, la entrada costará 60 euros y se puede adquirir en www.ticketea.com

El talento gastronómico español vuelve a convertirse en referente de la solidaridad en nuestro país. La ONG Harambee ha presentado esta mañana en el NH Eurobuilding el proyecto *Chef To Chef*, un programa de crowdfunding que busca conseguir 41.580 euros para costear

los estudios de hostelería de nueve jóvenes africanas.

Esta original iniciativa está apadrinada por nueve chefs de referencia del panorama culinario español: Jesús Almagro (restaurante Piñeira), Luis Bartolomé (chef ejectuvio 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 Óscar Velasco (Sanctceloni). Entre todos suman el talento de 7 estrellas Michelin y 14 soles Repsol en un programa orientado a ofrecer recursos formativos adecuados para mujeres de Kenia y Costa de Marfil.

Cada chef participante en esta iniciativa ha apadrinado a una joven africana y ha diseñado un plato especial con ingredientes típicos de su país. Desde hoy hasta el próximo

30 de noviembre estará abierta la campaña de crowdfunding desde la web www.cheftochef.es. Donde se puede donar cualquier cantidad a partir de un euro., también se puede ayudar enviando un sms con la palabra Harambee al 28014, el coste es de 1,20 € que se entregan a Harambee. El 13 de noviembre a las 19,30 se celebrará un cóctel solidario en el Hotel Eurobuilding de Madrid. La entrada costará 60 euros y se puede adquirir en www.ticketea.com. buscando cóctel solidario Harambee

Ignacio Tarazaga, coordinador de *Chef To Chef*, ha explicado que este proyecto representa muy bien la filosofía de la ONG Harambee, centrada en "ayudar al futuro en África, desde África", en este caso apostando por la preparación profesional de sus mujeres más jóvenes en países donde la tasa de niñas sin escolarizar supera el 80%.

Además, ha resaltado otra característica de Harambee, implicada "en contar a Occidente lo que pasa en ese lado positivo de África, alejado del ébola y de las guerras, donde hay gente con mucho talento que solo necesita una pequeña ayuda". S.A.R. Teresa de Borbón Dos Sicilias ha agradecido a los chefs su “compromiso con la educación de las jóvenes sin recursos”.

Formación personal con repercusión global

Los chef que apadrinan este proyecto social han coincidido en la ilusión y el orgullo de poder colaborar con la formación de sus colegas del futuro en rincones del mundo especialmente desfavorecidos. Asimismo, han manifestado su apoyo a las nueve alumnas que se beneficiarán del proyecto, y han destacado que su preparación será

una ayuda para todas sus aldeas, "porque en esas tierras, cuando una avanza, la comunidad se levanta", como ha destacado Óscar Velasco.

Las becas de formación de las jóvenes africanas costearán su formación durante tres años en el centro de formación profesional para la mujer Yarani, en Costa de Marfil, y la escuela de hostelería de Kimlea, en Nairobi.

Harambee

.....

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/nueve-chefs-
espanoles-apadrinan-becas-de-
hosteleria-para-jovenes-africanas/](https://opusdei.org/es-es/article/nueve-chefs-espanoles-apadrinan-becas-de-hosteleria-para-jovenes-africanas/)
(17/02/2026)