

Presentación de 'Chef to Chef' en Madrid Fusión para apadrinar los estudios de jóvenes africanas

La edición del Proyecto Chef to Chef 2017 de Harambee ha sido presentado este año en el marco de Madrid Fusión, cumbre internacional de gastronomía, donde se dan cita los chefs más importantes del mundo.

26/01/2017

La presencia en Madrid Fusión ha sido posible gracias a María Jesús Gil de Antuñano e Ignacio Tarazaga, impulsores del proyecto en Harambee España ante Esmeralda Capel, fundadora de Madrid Fusión y su presidente Jose Carlos Capel, y sobre todo al apoyo de los padrinos del proyecto, los chefs Mario Saldoval (Coque) y Andrea Tumbarello (D. Giovanni)

En el auditorio del palacio de congresos de Madrid se presentó esta iniciativa de Harambee que tiene como fin conseguir becas para que jóvenes africanas puedan estudiar en escuelas de su país, para lograr independencia personal y conseguir un modo de vida.

Mario Sandoval representando a todos los chef que participaron en la edición anterior dio el testigo a Andrea Tumbarelo que en esta edición hablaba en nombre de los doce participantes de 2017 - acumulan tres estrellas Michelin y 16 soles Repsol- , entre los que se encuentran *Iñaki Camba de Arce, Fernando del Cerro de Casa José, Salvador Gallego de El Cenador de Salvador, María Luisa Banzo de La cocina de María Luisa, Juanjo López de La Tasquita de Enfrente, Ramón Freixa de Ramón Freixa, Sacha Hormaechea de Sacha, Iñigo Pérez de Urrechú, Aurelio Morales de Hotel Urban o Antonio de la Cruz de Hotel Villa Real.*

Jackie Otieno, directora de la escuela de hostelería Kimlea de Kenia, emocionó a los asistentes contando cómo había cambiado la vida de las chicas que habían apadrinado los chef el año anterior, Ahora son

estudiantes y tienen un futuro, antes trabajaban en los campos de té sin otro horizonte.

Kinda Kasini Directora de Kibondeni Technical College dio las gracias a los que apadrinan este año a jóvenes del poblado chabolista de Waroko, cercano a la escuela, que recibirán la beca.

Felipe Turell, Currently Wit del Hotel Urban y Paco Patón de Derby Hotels serán patrocinadores de esta edición de chef to chef. En noviembre se cerrará la edición 2017 con un cóctel en el Hotel Villareal de Madrid.

Durante 10 meses se pretende financiar las becas de jóvenes africanas dándoles un futuro en su país, sin tener que buscarlo, a veces con gran riesgo, en Europa.

Más información

Harambee Chef to Chef

Europa Press Andrea Tumbarello y
Ramón Freixa se unen a 'Chef to
Chef' para apadrinar los estudios de
jóvenes africanas

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/tres-estrellas-
michelin-y-16-soles-repsol-se-unen-a-
chef-to-chef-para-apadrinar-los-
estudios-de-jovenes-africanas/](https://opusdei.org/es-es/article/tres-estrellas-michelin-y-16-soles-repsol-se-unen-a-chef-to-chef-para-apadrinar-los-estudios-de-jovenes-africanas/)
(04/02/2026)