

Un menú de sueños africanos

Junto con la ONG Harambee, los cocineros financiarán la formación de doce jóvenes kenianas en las escuelas de hostelería de Nairobi y Mombasa. Una veintena de chefs guipuzcoanos participa en el proyecto 'Afrika, elkarrekin bai'.

15/04/2018

Diario Vasco Un menú de sueños africanos

El destino de Irene, Jackline, Catrine, Pauline, Owino, Damaris, Elizabeth, Monica, Jossette, Christine, Stencey y Lillian sería casarse en plena adolescencia, si no fuera porque se han empeñado en seguir un camino diferente. El sueño de estas doce jóvenes kenianas es convertirse en chefs de cocina, completando sus estudios en las escuelas de hostelería Kibondeni, de Nairobi, y Tewa, de Mombasa. Esa formación les permitirá labrarse un futuro profesional y autónomo en su propio país, ayudar a sus familias y contribuir al desarrollo de sus poblaciones de origen.

Algunas de estas chicas iniciaron sus estudios de cocina y tuvieron que abandonarlos por problemas familiares o económicos. Otras tratan de empezar ahora. Todas ellas buscan ayuda. La ONG Harambee se

ha hecho eco de esta petición, contactando con cocineros guipuzcoanos a través de cartas escritas por las doce jóvenes, en las que explican la situación en la que viven. El contacto Kenia-Gipuzkoa ha dado como resultado el proyecto 'Afrika, elkarrekin bai', una ilusionante iniciativa en la que participan, de momento -la lista sigue abierta- una veintena de cocineros y reposteros guipuzcoanos.

Inaxio Muguruza, del restaurante Atalaia de Irun, fue el primero en mostrarse dispuesto a colaborar. «Se enamoró de la iniciativa y fue quien nos facilitó el contacto con muchos de sus colegas», explica Esther Patrocinio, voluntaria de Harambee y portavoz de 'Afrika, elkarrekin bai'. El propio Muguruza actuó como anfitrión en la rueda de prensa de presentación del proyecto solidario, que tuvo lugar el miércoles en el hotel Atalaia. Varios de los cocineros

implicados, así como voluntarios de Harambee, entre ellos la joven africana Kentaro Byarugaba, asistieron al acto, que estuvo presidido por un cartel con fotografías de las doce futuras cocineras.

«Estamos impresionados por la buena acogida que ha tenido este proyecto entre los sukaldaris guipuzcoanos», decía Esther Patrocinio. «Sabemos que son gente muy ocupada, pero también muy solidaria. No les importa dedicar parte de su tiempo para conseguir que estas doce chicas puedan tener una oportunidad de llegar a ser como ellos».

'Afrika, elkarrekin bai' es un proyecto «para África, que se queda en África, de forma que las doce jóvenes puedan tener un futuro en su país y contribuir a construir la sociedad africana, que está muy necesitada de

formación, especialmente para las mujeres», añadió Esther.

«La mayoría de estas chicas estaban destinadas a casarse después de los 12 años», continuó Kentaro Byarugaba. «Allí no creen mucho en la educación de la mujer. Pero las jóvenes que están en contacto con este proyecto están motivadas, son muy trabajadoras, quieren cambiar la situación y quieren sacar adelante a sus familias. Ser cocineras es algo que les dará orgullo y dignidad. Sin estudios, estarán obligadas a buscarse la vida en las ciudades de Kenia o fuera de su país, no sabemos de qué manera. Ellas están muy agradecidas a la ayuda que pueda llegar les a través de este proyecto».

Las acciones de 'Afrika, elkarrekin bai' son variadas y están abiertas a la iniciativa de los cocineros. Entre todos los participantes, un grupo de chefs han organizado dos cenas

solidarias, que tendrán lugar el 26 de abril, en Hika Txakolindegia de Amasa, y el 17 de mayo, en el restaurante Iñigo Lavado de Irun. Ambas tendrán una capacidad aproximada de entre 80 y 100 comensales. Los chefs participantes colaborarán «haciendo lo que sabemos hacer, que es cocinar», apuntaba Sonia García, del restaurante Félix Manso de Ibarla. «Cuando nos hablaron de este proyecto, nos gustó mucho, porque es pequeño pero concreto, dirigido a doce chicas con nombres y apellidos. Vamos a apoyarlas con todo nuestro corazón».

«Todos nosotros tenemos mucho trabajo», añadía Iñigo Lavado, «pero cuando Inaxio me llamó sólo pude darle las gracias por contar conmigo para colaborar en un proyecto tan bonito. Me va a encantar cocinar con mis compañeros para colaborar en esta iniciativa. Estaremos tanto en

Tolosaldea como en Bidasoaldea con toda la ilusión del mundo».

Otras iniciativas

A las cenas solidarias de Amasa e Irun, se han sumado ya otras iniciativas. Una de ellas es la de Gorka Irisarri, del Danontzat de Hondarribia, donde el 10% del precio de los menús maridaje y del cóctel Mombasa irá destinado a 'Afrika, elkarrekin bai'. También la Cofradía de Anaka ha querido implicarse en el proyecto. Su banda animará el ambiente al término de la cena de Irun.

Inaxio Muguruza, «el capitán» de la iniciativa según sus colegas, se mostró satisfecho de la respuesta solidaria de los cocineros, pero recordó que «no haremos nada si no nos siguen nuestros clientes y toda la ciudadanía, así que les animamos a que nos acompañen en este bonito proyecto».

Las personas interesadas en poder asistir a estas cenas de Irun o Amasa pueden enviar un mensaje a elkarrekinbai@harambee.es o llamar al teléfono 689 272990 para poder entrar en la lista de inscripción.

María José Atienza

Diario Vasco

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/un-menu-de-
suenos-africanos/](https://opusdei.org/es-es/article/un-menu-de-suenos-africanos/) (31/01/2026)