

opusdei.org

“Gracias a los chefs españoles, nuestras alumnas podrán terminar sus estudios y ayudar a sus familias”

La subdirectora de la Escuela Yarani, el centro de formación profesional de Costa de Marfil donde se formarán varias jóvenes africanas apadrinadas por nueve afamados chefs españoles en el marco del proyecto de la ONG Harambee 'Chef to Chef' ha explicado cómo la colaboración de estos cocineros ayudará a salir

adelante a "familias completas" pues cuando las jóvenes consigan un trabajo, emplearán el dinero en pagar la educación de sus hermanos y contribuir económicamente en sus casas.

06/10/2015

Publicado por Europa Press

Cinco de estas chicas recibirán su formación en la Escuela Yarani, en Abidjan (Costa de Marfil), un centro que nació en octubre de 1990 por impulso del beato Álvaro del Portillo, el sucesor de San Josemaría Escrivá al frente del Opus Dei. Desde entonces, han formado a 5.000 mujeres y actualmente, 110 chicas se capacitan en las áreas hotelera y sanitaria.

La subdirectora de la Escuela, Colette Kadja (Abidjan, 1970) se licenció en Literatura Francesa con la ilusión de ser periodista, pero el proyecto educativo de Yarani la atrapó antes.

Según explica Colette, la Escuela nació en un momento "socialmente muy complicado" en el que el país vivía una inestabilidad que sumió a las familias en una "profunda indigencia". Además, precisa que las mujeres son las que están pagando el precio más alto pues aunque la escolarización es un reto urgente, "las familias en general no valoran mucho la formación de la mujer".

Esta situación, según añade, preocupa seriamente al Estado marfileño porque muchas veces de esas mujeres depende "toda una familia". Por ello, los promotores de la escuela Yarani, sensibles ante la situación de la mujer, decidieron abrir una escuela de formación

profesional centrada en el aprendizaje directo de una profesión y el acceso a un trabajo.

La escuela está situada en uno de los barrios más pobres de Abidjan y aunque la mayor parte de las alumnas vive en los alrededores, algunas se trasladan hasta allí desde poblados lejanos e incluso desde otras regiones del país.

Futuro incierto

El principal problema, según precisa Colette, es el dinero pues en este país africano, las previsiones financieras de una familia son "difícilmente medibles" -el precio de las materias básicas agrícolas fluctúa o, a veces, los trabajadores no perciben el salario prometido- y hay alumnas que no saben si podrán pagarse los tres cursos que dura la formación.

"Otras veces, una enfermedad y la ausencia de un seguro médico hacen

que los ahorros de la familia se esfumen. No olvidemos además que en África, muchas veces, de un sólo ingreso depende un gran número de personas que no tienen por qué ser familia directa", explica.

Por ello, cuando una alumna se incorpora a la escuela, su familia intenta hacer frente a los gastos de la escolaridad y desde Yarani les ayudan en todo lo posible para que puedan acabarlos. "Aunque una chica no tenga asegurado que pueda terminar siempre apostamos porque, al menos, empiece", subraya.

Este año, la preocupación de las becas es menor gracias al proyecto Chef to Chef, en el que colaboran nueve cocineros españoles de renombre internacional. "Gracias a su colaboración, cinco alumnas tendrán la posibilidad de continuar sus estudios, sin la incertidumbre

que genera la falta de recursos", celebra.

En cualquier caso, no serán solo las jóvenes quienes se beneficien de este apoyo sino "familias completas", tal y como destaca Colette, ya que una vez que estas chicas se incorporen al mundo laboral, podrán asumir a su vez la escolarización de sus hermanos.

Pedro Larumbe ofrece sus cocinas

La iniciativa 'Chef to Chef' se presentó la semana pasada y algunos de los cocineros anunciaron a Europa Press que, además de colaborar para recaudar fondos para la formación de sus ahijadas, su intención es ofrecer a las chicas unas prácticas en sus cocinas. En este sentido se pronunciaron los chefs Pedro Larumbe e Ismael Paredes.

Por el momento, para recaudar el dinero de su formación -cada beca

cuesta 4.620 euros-, Harambee ha lanzado una campaña de crowdfunding. Además, el próximo 13 de noviembre se celebrará en el NH Eurobuilding un cóctel solidario para seguir recaudando fondos en el que los nueve chefs presentarán unos platos inspirados en sus ahijadas y los productos de su país.

La entrada para el cóctel se puede comprar por 60 euros en la web www.ticketea.com. También se puede ayudar a costear las becas de las jóvenes africanas enviando un sms con la palabra Harambee al 28014.

Entre los cocineros participantes, que suman siete estrellas Michelin y 14 soles Repsol, se encuentran: 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).

Europa Press

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/yarani-
cheftochef-harambee/](https://opusdei.org/es-es/article/yarani-
cheftochef-harambee/) (02/04/2025)