



20 DE MAYO DE 2019 • MARBELLA

CHEFS&KIDS VOLVERÁ A REUNIR EN MARBELLA A LAS GRANDES ESTRELLAS DE LA COCINA EN ESPAÑA

- La 2ª edición de esta iniciativa solidaria unirá en Marbella a 26 chefs con estrellas Michelin, dos más que en el evento del año pasado.
- La finalidad de este proyecto es fomentar la afición por la gastronomía entre los niños y estimular desde la infancia el interés por una alimentación equilibrada.
- En la sociedad actual es fundamental el apoyo a las personas que más lo necesitan y en Chefs&Kids brindaremos nuestra ayuda a los niños de la Fundación Aladina.
- El evento se celebrará el 20 de mayo, en el Hotel Los Monteros de Marbella.

Si preguntamos cuál es uno de los grandes atractivos turísticos de España, la gastronomía será sin lugar a dudas una de las respuestas más repetidas, pues la afición por la cocina gana cada día más devotos en todo el mundo. El nivel de excelencia alcanzado en nuestro país es debido al inmenso esfuerzo y al enorme talento de cocineros que han sabido reinterpretar las recetas tradicionales y adaptarlas con ingenio a los nuevos tiempos. Una tarea que exige mucha dedicación durante extenuantes jornadas de trabajo, horarios interminables, muchas horas de estudio e investigación de los alimentos, trabajo en equipo y, sobre todo, una pasión infinita. Nadie mejor que nuestros grandes cocineros para transmitir ese entusiasmo por la gastronomía a los más pequeños.

Chefs&Kids es un evento solidario que nació en 2018 con el objetivo de ayudar a los más desfavorecidos, ilusionar a los niños y acercarlos a la cultura gastronómica. Un proyecto en el que los pequeños aprenden de forma divertida a diferenciar los ingredientes y a reconocer los sabores y olores a través de talleres de cocina con los chefs.

El próximo 20 de mayo, **Chefs&Kids** reunirá en Marbella a 26 de los mejores cocineros españoles. A nombres como **Martín Berasategui, Ángel León, Eneko Atxa, Paolo Casagrande, Dani García, Diego Guerrero, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Paco Roncero, Mario Sandoval, Óscar Velasco, Kiko Moya, Jesús Sánchez, Erlantz Gorostiza, Ricardo Sanz, Paco Morales, José Carlos García, Benito Gómez, Diego Gallegos, Mauricio Giovanini, Juan José Carmona, Marcos Granda y Diego del Río** que ya participaron en la 1ª edición, se unirán **Elena Arzak, Ramón Freixa y Juanlu Fernández**, y todos ellos serán los encargados de contagiar a los niños su pasión por la cocina.

Este año el lado solidario de este evento se realizará a través de una aportación económica para la **Fundación Aladina**, nacida en 2005 de la mano de Paco Arango. Una fundación que proporciona apoyo integral a niños y adolescentes enfermos de cáncer y ayuda emocional, psicológica y material a sus familias. Hoy la fundación es una realidad de la que se benefician cada año más de 1.500 niños en los 16 hospitales con los que colabora. Aladina ilumina con luz y sonrisas la estancia hospitalaria de cada niño enfermo.

La ciudad de Marbella, uno de los destinos preferidos por el turismo internacional, es el magnífico enclave en el que “se saborearán” de nuevo las actividades programadas para las que Chefs&Kids cuenta con el apoyo incondicional del **Ayuntamiento de Marbella** y la **Diputación de Málaga**, que volverá a colaborar en este proyecto solidario a través de la marca ‘**Sabor a Málaga**’ que engloba sus productos autóctonos.

Unos 150 niños, procedentes de varios centros educativos de la localidad, participarán en los talleres de cocina con los chefs en una jornada que supondrá nuevamente una experiencia inolvidable. Todos juntos posarán en una sesión fotográfica y las imágenes ilustrarán un calendario solidario para la Fundación Aladina.

El **Hotel Los Monteros (5* GL)** volverá ser el maravilloso escenario en el que se desarrollarán las distintas acciones el **20 de mayo** y donde, como broche de oro, se celebrará la cena de gala que ofrecerá un menú degustación, elaborado de forma exclusiva por los ocho chefs con estrellas Michelin de la provincia de Málaga: **Dani García, José Carlos García, Benito Gómez, Diego Gallegos, Mauricio Giovanini, Juan José Carmona, Marcos Granda** y **Diego del Río**, junto al equipo de restauración del hotel y su chef ejecutivo, **Sebastián Conejo**.

Como novedad de este año, los chefs impartirán dos talleres de cocina más en los próximos meses, uno en Madrid y otro en el País Vasco, para que los niños de la **Fundación Aladina** de estas localidades nunca pierdan la sonrisa.

Chefs&Kids es un proyecto que cuenta con la colaboración del departamento de **Fleet&Business** de **Fiat Chrysler Automobiles**, la **agencia de viajes In Travel**, la **Fundación Emilio Moro**, la vajilla **Cookplay** y las ostras **Amélie**.

Puedes encontrar toda la información de esta iniciativa solidaria en la web:

www.chefsandkids.com

26 CHEFS PARTICIPANTES



ÁNGEL LEÓN

APONIENTE 3***

Se aficionó al mar de pequeño, pescando con su padre, y se acercó a la cocina queriendo aprender cosas del mar. Se formó en Francia y, tras su paso por diversos restaurantes en España, regresó a su tierra natal, Cádiz, para poner en marcha Aponiente, un antiguo molino de mareas que actualmente ha convertido en restaurante. El “chef del mar” es conocido en el panorama gastronómico gracias a un estilo centrado en productos marinos. Es el primer cocinero del mundo que ha desarrollado el plancton marino como ingrediente nutritivo para el consumo. La cocina marina de Ángel León puede degustarse en Aponiente, en El Puerto de Santa María, que cuenta con tres estrellas Michelin, así como en Alevante, situado en el complejo hotelero Meliá Sancti Petri en Chiclana, en el que también ha obtenido una estrella.



ELENA ARZAK

ARZAK 3***

Elena Arzak, hija de Juan Mari Arzak, se incorporó al restaurante familiar en la década de los noventa y se unió así a una larga tradición familiar en el restaurante Arzak. Estudió Hostelería en Suiza y se curtió como chef en las grandes cocinas de Europa y en El Bulli en España. Elena comparte la pasión por la cocina con su padre, y juntos siguen haciendo historia en un restaurante que comenzó en 1897, cuando los abuelos de Juan Mari construyeron la casa en la que hoy en día sigue estando Arzak. De bodega de vinos y taberna pasó a ser una casa de comidas de relevancia en la que destacaban los guisos y elaboraciones del recetario vasco y donostiarra. Juan Mari le sumó a su curiosidad unas ganas enormes de innovar que le llevaron a elaborar sus propias recetas con un toque muy personal. Tras varios años de premios y reconocimientos, Arzak consiguió en 1989 la tercera estrella de la Guía Michelin, una categoría que mantiene desde entonces.



ENEKO ATXA

AZURMENDI 3***

Originario del País Vasco, donde la gastronomía está profundamente arraigada en la cultura, Eneko Atxa ha conseguido desarrollar y desplegar su gran capacidad creativa en el complejo gastronómico Azurmendi. Sus raíces, el diálogo con su entorno inmediato y el recetario culinario tradicional vasco son los fundamentos de sus creaciones. Impulsado por la búsqueda de la excelencia, este chef invita a descubrir “su casa” para disfrutar con los cinco sentidos y que la experiencia sea memorable. Situado en la bella localidad de Larrabetzu, Azurmendi ha conseguido tres estrellas Michelin y se ha convertido en una referencia gastronómica internacional. En la misma localidad, junto a su casa madre y la bodega Gorka Izaguirre, el restaurante Eneko ofrece un concepto cercano y divertido. En la misma línea gastronómica y de reciente creación, podemos disfrutar de Eneko Bilbao. En ambos establecimientos su cocina ha obtenido el reconocimiento con una estrella Michelin.



DANI GARCÍA

DANI GARCÍA 3***

Con sus recientes tres estrellas Michelin en su restaurante ubicado en el hotel marbellí Puente Romano Beach Resort & Spa, Dani García se posiciona como uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional en la actualidad. Chef inquieto y creativo y con casi 20 años de experiencia en los fogones, su cocina es una cocina cosmopolita y global que bebe de múltiples influencias: de sus raíces andaluzas, de las experiencias vividas en sus viajes por el mundo, de las culturas que ha ido descubriendo y de todos sus años de aprendizaje. Dani García se define a sí mismo como un ‘artesano del sabor’ que consigue aunar en un mismo plato los productos propios de su tierra con las técnicas e ingredientes de la cocina más internacional.



PAOLO CASAGRANDE

LASARTE 3***

Italiano de nacimiento, Paolo Casagrande es el chef responsable de Lasarte y discípulo aventajado de Martín Berasategui. Junto a su maestro y amigo, ha alcanzado la cumbre gastronómica en el restaurante de Barcelona. Su carrera es de fondo, constante y basada en el esfuerzo. Paolo Casagrande es un gran profesional de los fogones que, con un estilo propio, basa su cocina en un producto fresco con un toque divertido. Con la ilusión que le caracteriza, combina los platos estrella de Martín Berasategui con propuestas novedosas creadas especialmente para el Lasarte.



MARTÍN BERASATEGUI

MARTÍN BERASATEGUI 3***

Su carismática cocina creativa fluye de la Nueva Cocina Vasca. Este cocinero demuestra su enorme capacidad para asimilar y trabajar con nuevos productos con una gran precisión técnica, una profunda comprensión de los sabores y un gran respeto por los ingredientes. Es el chef con más estrellas Michelin, 10 en total, del panorama gastronómico español: tres en el restaurante Martín Berasategui, en Lasarte, Guipúzcoa; otras tres en el restaurante Lasarte de Barcelona, dos en el MB de Tenerife, otra estrella en Oria, también en Barcelona; y una más en eMe Be Garrote en San Sebastián. Con más de 40 años de profesión, Martín Berasategui es uno de los cocineros más laureados, maestro de algunos de los grandes chefs de la actual cocina española y también asesor de 15 establecimientos en todo el mundo.



JESÚS SÁNCHEZ

CENADOR DE AMÓS 2**

La cocina es una forma de vida para Jesús Sánchez y el restaurante Cenador de Amós es su expresión. Dentro de un privilegiado entorno arquitectónico y natural, enclavado en una casona palaciega del siglo XVIII, encontramos el restaurante Cenador de Amós. Su cocina es de sabor cántabro, contemporánea a la par que sencilla, y juega con los ingredientes sin que los sabores reconocibles y cercanos pierdan protagonismo. Su tierra y la tradición gastronómica marcan las materias primas utilizadas para dar rienda suelta a su creatividad y a la innovación. Su trabajo aún esa tradición con las nuevas tendencias donde sabores y texturas tienen un papel muy importante.



MARIO SANDOVAL

COQUE 2**

Su trabajo se basa en el uso y en la investigación de las materias primas autóctonas, el contraste de texturas y el empleo de técnicas innovadoras. Todo ello le ha llevado a reinventar la cocina madrileña a través del recién inaugurado Coque, en el centro de la capital y en el que Mario Sandoval está arropado por sus hermanos: Diego, como jefe de sala, y Rafael, responsable de la bodega. El “universo” Sandoval es un restaurante en que la pasión brilla en cada disciplina.



DIEGO GUERRERO

DSTAGE 2**

El propio chef define su cocina como fruto de su expresión y de su lenguaje personal. Incluso a él mismo le cuesta enmarcarse dentro de un estilo. Dstage es una identidad, es una extensión de lo que es Diego Guerrero, de lo que ve, de sus experiencias, de sus vivencias y de sus viajes. Su cocina es tan dinámica y creativa como su vida diaria.



PACO RONCERO

LA TERRAZA DEL CASINO 2**

En la Terraza del Casino, este chef nos descubre el “cielo” de Madrid junto a una oferta gastronómica original y creativa que invita a disfrutar de nuevas impresiones culinarias. Un concepto vanguardista y moderno en el que Paco Roncero ofrece las texturas, los colores y los sabores de sus platos. Un chef inquieto que defiende la cocina dentro de un estilo de vida saludable y asesora más de una docena de proyectos gastronómicos concebidos como experiencias sensoriales.



KIKO MOYA

L'ESCALETA 2**

L'Escaleta nació como restaurante familiar y se ha convertido en una referencia en el panorama gastronómico alicantino. Kiko Moya es el responsable del nuevo rumbo, dentro de un proceso de búsqueda de una identidad propia, basada en los sabores de la comarca. Una apuesta en la que priman las materias, la nitidez de sus matices y los platos que sorprenden por su sencillez. Una cocina sosegada, íntima, donde casi todo es plenamente reconocible y sin sorpresas.



FINA PUIGDEVALL

LES COLS 2**

Es la propietaria y la cocinera de Les Cols, una masía situada en Olot, donde ella nació. Su cocina es el reflejo de su manera de ser. Es sobria y está basada en la esencia, pero transmite sinceridad, equilibrio, austeridad y naturalidad, y lo hace de una manera auténtica, emotiva, ilusionante, intuitiva y sensible. Su propuesta gastronómica está arraigada en la tierra y en el paisaje que la rodea. Trabaja los productos propios de La Garrotxa con una visión particular y desarrolla una labor de investigación y de recuperación de la huerta tradicional de la comarca.



ERLANTZ GOROSTIZA

M.B. 2**

Su cocina se caracteriza por su creatividad e innovación, cualidades con las que este chef está al frente del restaurante M.B., asesorado y dirigido por Martín Berasategui en el hotel Ritz-Carlton Abama en Tenerife. Erlantz Gorostiza es el discípulo aventajado que ejecuta las recetas del maestro Berasategui, pero también elabora propuestas propias con los productos del mar y de la tierra canaria. Una exitosa fusión que ha llevado a este establecimiento a alzarse con la segunda estrella Michelin, todo un hito para el archipiélago.



PACO PÉREZ

MIRAMAR 2**

“Expresar la emoción de los aromas marinos de una madrugada o extraer el alma de la tierra, del mar; descubrir la esencia de los sabores y las texturas”. Así explica Paco Pérez su propia cocina, porque ni él ni Miramar se pueden entender sin el entorno que los rodea: Llançà, el Cap de Creus, el mar Mediterráneo, la Tramontana y la tradición marinera. Los paisajes que el chef transforma en aromas, sabores y texturas de pura vanguardia. Su cocina parte de la tradición y del respeto por el producto más cercano llevado a la vanguardia más innovadora. Paco Pérez también dirige la propuesta gastronómica de la Enoteca del Hotel Arts, con dos estrellas Michelin, Cinco del Hotel Das Stue, en Berlín, con una estrella Michelin, también el recién galardonado con una estrella Terra y Sea Club en el Hotel Alábriga en S'Agaró, Girona. Pero siempre, siempre, con Llançà y Miramar como puerto base.



RAMÓN FREIXA

RAMÓN FREIXA 2**

El chef catalán dirige el restaurante Ramón Freixa en Madrid, ubicado en el Hotel Único y galardonado con dos estrellas Michelin. En la cocina de Ramón Freixa hay atrevimiento, innovación y sensatez, una técnica impecable y numerosos juegos visuales y gustativos. En ella conviven la tradición y la vanguardia, un punto de locura y el sentido común, y todo unido en perfecta armonía. Cada plato esconde una historia contada en secuencias, presentadas en composiciones de gran belleza estética, donde el protagonista siempre es el sabor.



ÓSCAR VELASCO

SANTCELONI 2**

Este chef ha sabido crear un estilo propio, que redefine el clasicismo, y donde lo principal es el producto y el sabor. Óscar Velasco desarrolla una cocina de tradición encaminada hacia la creatividad y la modernidad. Los principios que guían a Santceloni son la excelencia en la cocina y en el servicio, junto al placer del comensal. La carta de su restaurante es una interpretación de lo mejor de las distintas tierras y cocinas de España, de sus productos y platos más emblemáticos, elaborados con la técnica más depurada.



BENITO GÓMEZ

BARDAL 1*

La cocina de Benito Gómez se basa en un original juego de contrastes que rescata los sabores tradicionales de la gastronomía andaluza. La profesión destaca de él su honestidad y su idea propia de cocina creativa, más allá de modas y tendencias. Bardal es un proyecto aliado con un equipo que consigue ganar con cada olor y sabor del mejor producto para la satisfacción de sus comensales.



JUAN JOSÉ CARMONA ARANA

EL LAGO 1*

Juan José Carmona y todo el equipo de cocina de El Lago trabajan intensamente con los productores locales y de la mano de su director, Paco García, apuestan por una cocina de calidad, moderna y atrevida, en la que aplican la técnica de elaboración más adecuada para obtener texturas y sabores únicos. Su objetivo es seguir evolucionando e impulsando la gastronomía malagueña y andaluza a las cotas más altas.



JOSÉ CARLOS GARCÍA

JOSÉ CARLOS GARCÍA 1*

Este chef pertenece a la generación de profesionales malagueños que ha colocado a la ciudad en lo más alto de la cocina nacional. Apuesta por la innovación y el atrevimiento mirando siempre hacia el mar y utilizando los productos autóctonos. En la nueva etapa de José Carlos García en el Muelle Uno, muestra sus recetas y todo lo aprendido en el negocio familiar desde un espacio que le permite enseñar su cocina frente al mar Mediterráneo, La Alcazaba y la Catedral de Málaga.



RICARDO SANZ

KABUKI 1*

De la barra de Kabuki salieron los nigiris de huevo frito, de pez mantequilla y de hamburguesita con los que Ricardo Sanz fue pionero en “el cruce de caminos” entre la cocina japonesa y mediterránea que bullía en su cabeza. Con estos nigiris empezó lo que ahora conocemos como la Cocina Kabuki. Y si hay algo que define su cocina es la fusión: “Mi trabajo consiste en coger lo mejor de dos mundos gastronómicos, el japonés y el mediterráneo, y llevárselo a nuestros clientes, siempre con un gran respeto”. Este chef ha logrado que cuatro de sus restaurantes ostenten la estrella Michelin.



JUAN LUIS FERNÁNDEZ

LÚ COCINA Y ALMA 1*

Juan Luis Fernández, más conocido como Juanlu, es un chef jerezano que acaba de recibir la primera estrella Michelin en su restaurante LÚ Cocina y Alma. Formado en las cocinas de Martín Berasategui y Ángel León, decidió emprender su propio camino en 2017 y abrió su restaurante en Jerez, donde ha plasmado las que son sus señas de identidad, la adaptación del recetario clásico francés con ingredientes de la tierra gaditana. Todo ello bajo el maravilloso paraguas de la imaginación que emana de la obra Alicia en el País de las Maravillas de Lewis Carroll. Poner un pie en LÚ Cocina y Alma es perderse en un mundo completamente nuevo e inexplorado. Sabores y formas se fusionan en un espacio único, en el que nada es lo que parece.



MAURICIO GIOVININI

MESSINA 1*

Nacido en Argentina, Mauricio Giovanini es un cocinero casi autodidacta. Su trayectoria se ha desarrollado siempre en su restaurante, lo que le ha permitido tener una identidad propia. Este chef trabaja a fondo la parte líquida de los vegetales, donde está el verdadero sabor, y extrae su jugo esencial para servirlos de manera natural en sus preparaciones. También con los espesantes naturales a partir de frutos secos y del colágeno de pescados y carnes con los que elabora sus propias gelatinas. En todos los platos de Messina se puede apreciar una gran técnica, con presentaciones simples y elegantes.



PACO MORALES

NOOR 1*

Noor es la apuesta personal de Paco Morales en su Córdoba natal, donde tiene presente sus raíces y demuestra todo lo aprendido en su trayectoria profesional. Es un proyecto cultural y un espacio de I+D en el que se rescata el esplendor de la cocina de un Al-Ándalus prodigioso, siempre desde una perspectiva fresca, dinámica y contemporánea. El cliente descubre la historia que se esconde en aquella cocina magistral y la disfruta a través de las creaciones culinarias. Noor ha arrancado esta labor desde el siglo X para desvelar, cada temporada y siglo a siglo, el arte culinario andalusí que subyace en la gran cocina andaluza.



MARCOS GRANDA

SKINA 1*

En el restaurante Skina consiguen trasladar a los clientes su pasión por la cocina y la cultura vitivinícola. Su propietario, Marcos Granda, y el chef, Miguel Ángel López, confeccionan una experiencia completa a través del producto y la materia prima local para saborear desde el mar hasta el monte malagueño, pasando por las angostas calles del casco histórico marbellí, impregnadas de las costumbres de Andalucía. Un pequeño lugar en el que conviven la creatividad, tradición, vanguardia y sabor. Además, Marcos Granda ha obtenido una estrella Michelin en su restaurante Clos tras un año desde su apertura en Madrid.



DIEGO GALLEGOS

SOLLO 1*

Este cocinero, investigador y recreador gastronómico, conocido como el “chef del caviar”, es brasileño de nacimiento y malagueño de adopción. Diego Gallegos ha reinventado los sabores de la cocina tradicional andaluza, introduce los peces de río, que reemplazan el uso de productos procedentes del cerdo, y utiliza el caviar como ingrediente estrella a partir de su trabajo intensivo en la recuperación del esturión andaluz. El respeto por el medio ambiente y una visión multicultural de la cocina inspiran a este chef a introducir nuevos conceptos, empleando procesos innovadores y utilizando siempre materia prima regional de máxima calidad para sus creaciones.



DIEGO DEL RÍO

BOHO CLUB

Considerado uno de los cocineros malagueños de mayor prestigio, Diego del Río ha cerrado su etapa en el restaurante El Lago, para el que obtuvo la estrella Michelin, y ha decidido emprender un nuevo proyecto en solitario, denominado Boho Club, en el que imprime su sello personal.

UN PROYECTO SOLIDARIO A FAVOR DE:

FUNDACIÓN ALADINA

La Fundación Aladina nació en 2005 de la mano de Paco Arango y proporciona apoyo integral a niños y adolescentes enfermos de cáncer. Cuenta con la ayuda inestimable de un gran equipo de voluntarios que ofrece asistencia psicológica, emocional y material a los niños y a sus padres y hermanos.

El acompañamiento emocional y lúdico, tanto de los voluntarios como del equipo de los hospitales, es un programa clave que diferencia a la entidad. De esta forma, los niños y sus familias encuentran en Aladina compañía y diversión, pero también consuelo.

Aladina acomete grandes obras en hospitales públicos. Hoy, la fundación es una realidad de la que se benefician cada año más de 1.500 niños y sus familias, en los 12 hospitales con los que colabora.

PATROCINADORES CHEFS&KIDS:

GRUPO FCA / FLEET&BUSINESS - COCHE OFICIAL

Fleet&Business es el departamento de Fiat Chrysler Automobiles especializado en acercar a los clientes más exigentes las cinco marcas que representa: Alfa Romeo, Fiat, Abarth, Jeep y Fiat Professional. Si eres autónomo o pyme encontrarás el vehículo más adecuado para tu actividad cotidiana, con la máxima flexibilidad y condiciones inigualables para satisfacer cada exigencia en tu trabajo, al tiempo que las grandes empresas pueden crear una flota a su medida, porque Fleet&Business les ofrece una gama variada de vehículos para responder a cada tipología de trabajo.

El Grupo FCA se une a este evento solidario, de forma que el Alfa Romeo Stelvio será el coche oficial de Chefs&Kids.

HOTEL LOS MONTEROS

El hotel Los Monteros Spa & Golf Resort Hotel (5* Gran Lujo) es el mejor escenario para la celebración de Chefs&Kids. Su implicación absoluta en este evento solidario y la aportación de sus maravillosas instalaciones permitirá dar forma a esta jornada lúdica. En este resort de lujo se alojarán los chefs y es el lugar en el que se desarrollarán las principales actividades.

Su ubicación es privilegiada, ya que está situado a pocos minutos del centro histórico de Marbella, muy cerca de la mayoría de los campos de golf, de los centros de ocio y de compras y de Puerto Banús. Se encuentra a 35 minutos del Aeropuerto de Málaga y de la Estación de tren María Zambrano. Sus habitaciones están dotadas de todo lo necesario para disfrutar de una maravillosa estancia en Marbella. Dispone de diversos salones interiores con luz natural y de zonas exteriores, terrazas y un exuberante jardín tropical. Los Monteros posee el club de playa más exclusivo de toda la Costa del Sol: La Cabane Beach Club.

AYUNTAMIENTO DE MARBELLA

Marbella es un bello municipio malagueño y el centro de negocios de la Costa del Sol. Dotado de las mejores infraestructuras, posee un clima cálido durante todo el año y es uno de los destinos preferidos por el turismo de lujo que saborea y disfruta de la gastronomía española.

Vestigios romanos, árabes y cristianos se dan cita en el Casco Antiguo de Marbella. Sus callejuelas son testimonio de la pervivencia de siglos de historia magníficamente conservada que mantienen la sorpresa del paseante que se adentra en los rincones llenos de tradición y encanto. La muralla árabe, sus museos, plazas, fuentes, capillas y la popular Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación son evidencia de una rica y atractiva oferta cultural que se completa con restaurantes, tiendas típicas y un ambiente inconfundiblemente andaluz.

Y si Marbella es la ciudad más popular, Puerto Banús es el puerto deportivo más conocido de la Costa del Sol. Este enclave turístico de lujo se ha convertido, desde que fue inaugurado en mayo de 1970, en uno de los mayores reclamos de la zona, alcanzando fama y prestigio internacional.

FUNDACIÓN EMILIO MORO

Junto al respeto por la tradición y la apuesta por la innovación continua, la Responsabilidad Social Corporativa constituye uno de los pilares fundamentales de Bodegas Emilio Moro. De ese compromiso con la sociedad, nació la Fundación Emilio Moro (FEM), una iniciativa del patrono de la bodega, Don Emilio Moro, que hoy continúan impulsando sus hijos Javier y José Moro. Este último es el actual presidente de la empresa y también de la Fundación.

Bajo el lema 'El vino ayuda al agua', la FEM ha desarrollado diversas iniciativas para proporcionar el acceso al agua potable en las zonas con mayor carestía, así como diferentes actividades para la formación e integración de jóvenes en riesgo de exclusión social. Y lo ha hecho a través de acuerdos con otras entidades sin ánimo de lucro, así como de proyectos de autofinanciación como la venta de joyas con motivos del mundo del vino, el Emilio Moro Clon de la Familia (una edición limitada del vino más selecto de estas bodegas) o la iniciativa Apadrina tu Cepa.

Entre sus últimos proyectos destaca el programa Agua Segura, que se ha implementado en varias escuelas de los estados mexicanos de Chiapas y Oaxaca y que busca incidir en el reparto justo de los recursos de agua y fomentar el consumo de agua segura entre la población infantil.

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE MÁLAGA / SABOR A MÁLAGA

Málaga es rica en sabores y en aromas. Málaga es rica en fruta, en pescados, en carnes, en vinos, en cervezas y en espirituosos. Es dulce, especialmente en Semana Santa y Navidad. Está llena de productos autóctonos que encandilan los sentidos. Y todos ellos se agrupan en la marca promocional Sabor a Málaga.

El primer objetivo de Sabor a Málaga es unificar bajo una imagen global los productos de mayor calidad de la provincia. Gracias a esta marca, el consumidor puede identificar los productos en los puntos de distribución, restauración y alojamientos tanto en la provincia de Málaga como de fuera de ella. El segundo gran objetivo que persigue Sabor a Málaga es impulsar la comercialización de todos los productos vinculados a la marca, poniendo de relevancia la calidad y la exclusividad de cada uno de ellos.

Sabor a Málaga también es una lanzadera para mostrar el valor del sector agroalimentario de la provincia. La marca contribuye a la dinamización de la economía local y a la creación de puestos de trabajo en el sector agropecuario y agroalimentario de Málaga, gracias al trabajo conjunto de la Diputación de Málaga con más de 400 empresas de la industria agropecuaria de la provincia.

COLABORADORES CHEFS&KIDS:

IN TRAVEL - AGENCIA DE VIAJES OFICIAL

Compromiso, confianza y cercanía con sus clientes son las señas de identidad de IN TRAVEL. Pilares sobre los que se asienta su filosofía, junto a la plena satisfacción de todas aquellas personas que depositan su confianza en esta empresa. Circuitos a medida y exclusivos para individuales y grupos. Alojamiento, traslados, excursiones y todos los servicios que necesites para tus vacaciones o viajes de negocios los encontrarás en IN TRAVEL. Su principal factor diferenciador es convertir a cada viajero en protagonista de su propia experiencia turística, con total integración en su itinerario o en su entorno de destino. Ello solo resulta posible con el diseño de opciones o circuitos personalizados, adaptados a las ilusiones, objetivos y expectativas de cada cliente. El equipo de profesionales multilingües de IN TRAVEL te brindará siempre todas las opciones personalizadas con asistencia las 24 horas durante todos los días del año.

COOKPLAY - VAJILLA OFICIAL

COOKPLAY es una empresa editora de objetos de menaje creada en 2014 por Ana Roquero. Esta diseñadora bilbaína trabaja con la pasión y el compromiso de “diseñar una mesa” más creativa, experimental y cercana a la sensibilidad de la nueva cultura gastronómica. COOKPLAY nace con el sueño de provocar emoción en el mundo de la cocina, desafiando a las grandes marcas con productos basados en la simplicidad y la naturalidad, realizados con gran calidad y belleza para perdurar y para ser disfrutados en una cocina global.

AMÉLIE

Las ostras Amélie son cultivadas con mimo y extremo rigor por nuestros maestros osticultores y son seleccionadas cuidadosamente en el corazón de la región francesa de Marennes-Oléron, cuya riqueza les confiere un sutil aroma reconocido por los chefs más respetados y los paladares más críticos. Amélie Maison d’Huitres es una promesa de excelencia, símbolo de elegancia, exquisitez y perfección. Nuestro proceso meticuloso y exigente resulta en el cultivo de una ostra excepcional que ha recibido premios por su excelencia y se ha convertido rápidamente en la primera opción para los mejores chefs y los más respetados críticos gastronómicos.

— Descarga de INFORMACIÓN • ÁREA DE PRENSA —

 Web: www.chefsandkids.com

— Redes SOCIALES —

 Twitter: <https://twitter.com/ChefsAndkids>

 Instagram: <https://www.instagram.com/chefsandkids/>

Idea promovida y organizada por:

Plaza de Carlos Trias Bertrán, 7. Planta 5ª
Edificio Sollube III Norte. 28020 Madrid
Teléfono: 915 631 011
avalonprplus.com

Prensa y comunicación:

Pilar Candil
pilar.candil@avalonprplus.com
Teléfono: 91 563 10 11

— www.chefsandkids.com —