



CHEFS&KIDS INICIA SU ANDADURA EN MARBELLA CON 24 GRANDES ESTRELLAS DE LA COCINA

- El objetivo de esta iniciativa solidaria es fomentar la afición por la gastronomía entre los más jóvenes y transmitirles la importancia de cuidar su alimentación.
- En la sociedad actual es necesario el apoyo a las personas que viven en situaciones difíciles y, en este proyecto, brindamos nuestra ayuda a los niños a través de Aldeas Infantiles SOS.
- Dentro de las actividades de este evento, los chefs imparten varios talleres en los que elaboran recetas sencillas para estimular el interés de los pequeños por la cocina.
- El broche final lo pondrá la cena de gala de esta noche en el Hotel Los Monteros (5*GL) de Marbella para la que los ocho cocineros con estrella Michelin de la provincia de Málaga han elaborado un menú degustación muy especial.

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de España y una afición que cada día gana más devotos en nuestro país. El progreso de la cocina española en los últimos años es fruto del esfuerzo de extraordinarios profesionales que han sabido reinterpretar los platos y las recetas tradicionales y adaptarlos a la actualidad. Esta labor conlleva inagotables jornadas entre los fogones, muchas horas de estudio e investigación de los alimentos e infinitas dosis de pasión.

Nadie mejor que los cocineros para transmitir ese entusiasmo por la gastronomía a los niños. Así surge la idea de **Chefs&Kids**, un evento solidario que pretende ayudar a los más desfavorecidos, ilusionar a los más pequeños y acercarlos a la cocina. Un proyecto en el que los chefs les enseñarán a valorar la cultura gastronómica para reconocer los sabores y olores, para diferenciar los ingredientes y que aprendan de forma divertida múltiples recetas.

Esta es la finalidad de Chefs&Kids, un acontecimiento que reúne, por primera vez en Marbella, a 24 grandes estrellas de la cocina española. Nombres como **Martín Berasategui, Eneko Atxa, Ángel León, Paolo Casagrande, Dani García, Diego Guerrero, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Paco Roncero, Mario Sandoval, Óscar Velasco, Francis Paniego, 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** participarán en este proyecto y serán los encargados de contagiar a los niños su pasión por la cocina.

El lado solidario de este evento se realizará a través de una aportación económica para **Aldeas Infantiles SOS**. Esta organización, que desarrolla varios programas de apoyo a la infancia en España y ha sido premiada en 2016 con el Premio Princesa de Asturias de la Concordia, se centra en ofrecer un hogar y una familia a aquellos niños privados del cuidado parental, acompañándolos hasta su plena integración en la sociedad, y en fortalecer a las familias vulnerables para que puedan cuidar adecuadamente de sus hijos y evitar así su posible separación. El presidente de la organización, **Pedro Puig**, ha mostrado su agradecimiento a este proyecto:

“Queremos dar las gracias a Chefs&Kids y, muy especialmente, a todos los chefs que hoy habéis dejado los fogones para compartir este día con nosotros, por vuestra implicación y vuestro compromiso con la infancia vulnerable. Desde Aldeas Infantiles SOS, somos plenamente conscientes de la importancia de fomentar unos hábitos alimenticios saludables desde las edades más tempranas para que los niños se desarrollen adecuadamente y crezcan felices, y así tratamos de transmitirlo cada día”.

Unos 120 niños, procedentes de varios centros educativos de Marbella, participarán en las actividades previstas en Chefs&Kids. La jornada supondrá una experiencia inolvidable, ya que todos ellos interactuarán con los chefs en diferentes talleres de cocina y posarán juntos en una sesión fotográfica para elaborar un calendario solidario.

El **Hotel Los Monteros (5*GL)** será el maravilloso escenario en el que se desarrollarán las distintas acciones de este evento y donde se celebrará la **cena de gala que ofrecerá un menú degustación**, elaborado por los ocho chefs con estrella 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**.

Marbella, uno de los destinos preferidos por el turismo internacional, es el magnífico enclave en el que “se saborearán” las acciones programadas en Chefs&Kids. Ángeles Muñoz, alcaldesa del **Ayuntamiento de Marbella**, que ha prestado todo su apoyo institucional, ha asegurado:

“Para la ciudad es un orgullo y un placer acoger este evento, en el que se conjugan la alta gastronomía y la solidaridad con los más pequeños, dos cuestiones que están ligadas a nuestro municipio de manera histórica y, aún en mayor medida, en la actualidad. Marbella dispone de una oferta gastronómica compuesta por más de 600 establecimientos, y contamos con el lujo de ser la ciudad de Andalucía con más estrellas Michelin. Y Marbella es una ciudad solidaria siempre, no solo por los múltiples eventos que a lo largo del año se celebran en nuestro municipio para ayudar a la labor que desarrollan las distintas asociaciones y colectivos sociales, sino también en el día a día”.

La **Diputación de Málaga** también se ha unido a este proyecto solidario a través de la marca **‘Sabor a Málaga’**, que engloba sus productos autóctonos. En palabras de **Jacobo Florido**, diputado de Desarrollo Económico y Productivo:

“Desde la Diputación, apostamos por la formación de calidad en el sector de la restauración y la hostelería, y para ello colaboramos con la Escuela de Hostelería de Benahavís, que lleva el nombre de ‘Sabor a Málaga’, y organizamos cada año el concurso Joven Chef ‘Sabor a Málaga’ para fomentar la labor de todas las escuelas de hostelería de la provincia. Creemos que es esencial impulsar la cantera de jóvenes chefs para que la gastronomía malagueña mantenga y supere los niveles de calidad que actualmente posee, y esa cantera debe empezar a formarse en las edades más tempranas. Por eso, desde la Diputación, apoyamos esta iniciativa y confiamos en que sirva para transmitir a los más pequeños la curiosidad e ilusión por la gastronomía, no solo para que algunos de ellos se conviertan en grandes chefs en el futuro, sino para que aprendan, también, a apreciar la cocina saludable y la gran variedad de productos de nuestra tierra”.

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

www.chefsandkids.com

24 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.

ENEKO ATXA

AZURMENDI 3***



Originario del País Vasco, donde la gastronomía está profundamente arraigada en la cultura, ha conseguido desarrollar y desplegar su gran capacidad creativa en el complejo gastronómico Azurmendi, situado en la bella localidad de Larrabetzu. Eneko Atxa se ha convertido en una referencia gastronómica internacional. Sus raíces, el diálogo con su entorno inmediato y el recetario culinario tradicional vasco son los fundamentos de sus creaciones.

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. 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.

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, ocho en total, del panorama gastronómico español, tres en Martín Berasategui, otras tres en el restaurante Lasarte y dos en el MB de Tenerife. 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 más de una decena de establecimientos en todo el mundo.

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 como responsable de la bodega. El “universo” Sandoval es un restaurante en que la pasión brilla en cada disciplina.

DANI GARCÍA

DANI GARCÍA 2**



En la actualidad se posiciona como uno de los cocineros andaluces con mayor proyección internacional. Dani García es inquieto y creativo y su cocina es cosmopolita y global, ya 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 Restaurante es el proyecto de un chef que no entiende de modas ni de ideas preconcebidas sino que busca la inspiración para conseguir un resultado innovador y sorprendente.

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.

JESÚS SÁNCHEZ

EL CENADOR DE AMÓS 2**



La cocina es una forma de vida para Jesús Sánchez y el restaurante Cenador de Amós es su expresión. 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.

FRANCIS PANIEGO

EL PORTAL DEL ECHAURREN 2**



Este chef da forma a sus inquietudes en la cocina del Echaurren. Un espacio que fue la casa familiar y en el que actualmente Francis Paniego da rienda suelta a su creatividad. Su cocina tiene el carácter marcado por la tierra riojana y el entorno que la rodea y muestra la personalidad de este chef. Es una cocina contemporánea con grandes influencias de la tradición, por lo que es rica, sabrosa y contundente y no deja indiferente a nadie.

PACO RONCERO

LA TERRAZA DEL CASINO 2**



En la Terraza del Casino este chef nos descubre el “cielo” de Madrid junto a 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, colores y sabores de sus platos. Un cocinero que defiende la gastronomía dentro de un estilo de vida saludable.

KIKO MOYA

L'ESCALETA 2**



L'Escaleta nació como restaurante familiar y se ha ido convirtiendo 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 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, y 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 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. Un estilo que continúa en su restaurante Enoteca de Barcelona, en el que también ha obtenido otras dos estrellas Michelin.

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 aliñado 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.

MAURICIO GIOVANINI

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 e históricas calles del casco histórico marbellí, impregnadas de historia y costumbres de Andalucía. Un pequeño lugar en el que conviven la creatividad, tradición, vanguardia y sabor.

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



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 en el que imprimirá su sello personal.

UN PROYECTO SOLIDARIO A FAVOR DE:

ALDEAS INFANTILES SOS

Aldeas Infantiles SOS, presente en España desde 1967, es una organización internacional, privada, de ayuda a la infancia, sin ánimo de lucro, interconfesional e independiente de toda orientación política. Su Majestad el Rey don Felipe de Borbón ostenta su Presidencia de Honor. Se fundó en Imst (Austria) y hoy está presente en 135 países. En 2016 fue galardonada con el Premio Princesa de Asturias de la Concordia.

Su misión es atender a niños y jóvenes que se encuentran en situación de vulnerabilidad, impulsando su desarrollo y autonomía mediante el acogimiento en entornos familiares protectores y el fortalecimiento de sus redes familiares, sociales y comunitarias. Trabaja para fortalecer a las familias vulnerables, de modo que puedan atender adecuadamente a sus hijos; protege a los niños que se han visto privados del cuidado parental, a los que brinda un entorno familiar protector en el que puedan crecer sintiéndose queridos y respetados, y acompaña a los jóvenes en su proceso de maduración e independencia.

CON LA COLABORACIÓN DE:

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.

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.

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.

Y CON EL PATROCINIO DE:

GRUPO FCA | FLEET&BUSINESS

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. Mientras 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.

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 Javiery 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.

KYMCO

“Es un verdadero placer colaborar en esta gran iniciativa solidaria con los niños de Aldeas Infantiles. Las e-bikes de KYMCO aportarán la movilidad eléctrica durante el evento Chefs&Kids. Ponemos así nuestro medio más sostenible y eficiente al servicio de los chefs y de todo el personal y particulares que deseen moverse en esta jornada”, comenta Fernando Saiz, director general de e-Movilidad.

— DESCARGA DE FOTOS Y NOTA DE PRENSA —

-  Fotos rueda de prensa: https://chefsandkids.com/download/fotos_rueda_de_prensa_evento.zip
-  Fotos talleres niños: https://chefsandkids.com/download/fotos_talleres_ninos.zip
-  Fotos cena de gala: https://chefsandkids.com/download/fotos_cena_de_gala.zip
-  Nota de prensa: https://chefsandkids.com/download/nota_de_prensa_evento.zip

— 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
<http://presentacion.avalonprplus.com>

Para más información:

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