

THE SHOWROOM **extra**

Suplemento semanal de la revista **The ShowRoom Mag**



DIVERSIÓN EN LA COCINA

✦ William Rodríguez

Con la comida sí se juega. Esa es la premisa de Chefs&Kids, el evento solidario con más sabor que uno pueda imaginar. La *crème de la crème* de la gastronomía española se congregó esta semana para transmitir su pasión por la cocina a cerca de 150 niños con ganas de aprender de los mejores y de pasar un día inolvidable. Todos los beneficios que generó esta jornada fueron destinados a los jóvenes enfermos de cáncer a los que asiste la Fundación Aladina.

El evento celebraba este lunes su segunda edición, repitiendo ubicación en la ciudad de Marbella. Todas las actividades gastronómicas con los más pequeños se desarrollaron, al igual que el año pasado, en el Hotel Los Monteros, en el cual se organizó al final del día una cena con el objetivo de recaudar fondos para la causa. Acudieron a enseñar y a divertirse con los niños 27 prestigiosos cocineros españoles, todos con estrellas Michelin: Martín Berasategui, Ángel León, Eneko Atxa, Elena Arzak, Paolo Casagrande, Dani García, Paco Roncero, Diego Guerrero, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Mario Sandoval, Kiko Moya, Jesús Sánchez, Ri-

card Camarena, Ramón Freixa, Erlantz Gorostiza, Ricardo Sanz, Paco Morales, Diego Gallegos, José Carlos García, Marcos Granda, Juanlu Fernández, Benito Gómez, Juan José Carmona, Mauricio Giovanini y Diego del Río.

De este modo, los niños han experimentado en los diferentes talleres de cocina del evento. El Ayuntamiento de Málaga promovió en los colegios de la localidad un concurso de dibujo entre los pequeños, teniendo como premio la participación en Chefs&Kids. También acudieron jóvenes de la Fundación Andrés Olivares. De la mano de los chefs, disfrutaron de la cocina elaborando recetas sencillas, como una huerta de verduras, minicapruchos de ibéricos o tartar de salchichón Josecito. Incluso se atrevieron con los postres, haciendo uno de fruta con galletas y helados Pink Albatross, y a practicar técnicas de emplatado. Desde luego, salieron del evento como todos unos profesionales. A la noche, nueve de los cocineros que se divertieron con los niños desplegaron todo su potencial en la cena solidaria, con un menú degustación de pura fantasía. Por ejemplo, Juan José

Carmona preparó una selecta lubina con navajas y verduras asadas, mientras que Benito Gómez elaboraba una pluma alta del jamón Josecito en adobo, coliflor y almendras. Tampoco pasó desapercibido el postre de José Carlos García, toda una explosión de sabores que tuvo como ingrediente estrella la tónica. Esta velada venía acompañada de una gala guiada por Jaime Cantizano, la cual fue amenizada por la actuación musical de Inma Mira. Pero, sin duda, lo más importante del evento fue su componente solidario, destinando todos los fondos recaudados en la cena a la Fundación Aladina. Esta fundación nació en 2005 de la mano del director de cine Paco Arango. Su objetivo es proporcionar apoyo integral a niños y adolescentes que padecen cáncer, y en la actualidad ya ayuda a más de 1.500 jóvenes, y a sus familias, de los 16 hospitales con los que colabora. En definitiva, la del lunes fue una jornada en la que llovieron las estrellas Michelin. Seguro que ahora a los pequeños que acudieron a Chefs&Kids les ha picado el gusanito por la cocina. ¿Saldrá de aquí otra futura estrella de la gastronomía española?