



Los participantes, muy atentos a la explicación del chef Diego Guerrero. :: JOSELE-LANZA



Los 26 chefs junto a Ángeles Muñoz y Juan José Bernal. :: J.-L.



Los niños se mostraron atentos y participativos. :: JOSELE-LANZA

# Un día de colegio entre fogones

**150 niños aprenden y juegan con la comida al lado de 26 grandes cocineros de todo el país en la segunda edición de Chefs&Kids, una iniciativa solidaria celebrada en Marbella**

El hotel Los Monteros acogió este evento benéfico, que busca fomentar el interés de los más pequeños por la cultura gastronómica

**ANDREA JIMÉNEZ**

✉ @jimenezandreaa



**MARBELLA.** Pablo Calvente y Claudia Ruiz, de nueve años, no están en la misma clase, pero se han sentado juntos «porque son vecinos», y no paran de mirar hacia el mural en el que están sus dibujos, el motivo por el que se han ganado estar en la segunda edición del evento solidario Chefs&Kids. «Tenemos muchas ganas de empezar a jugar con los cocineros», afirmaron. Como ellos, casi 150 niños de varios colegios de Marbella y de la Fundación Andrés Olivares pudieron disfrutar ayer de unos divertidos talleres impartidos por 26 chefs de todo el país, que suman 47 estrellas Michelin.

El objetivo principal de estos talleres es fomentar el interés por la gastronomía desde la infancia e inculcarles una alimentación saludable de la mano de 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, Richard Camarena, Ramón Freixa, Erlantz Gorostiza, Ricardo Sanz, Paco Morales, Diego Gallegos, José Carlos García, Marcos Granda y Juanlu Fernández, Beni-

to Gómez, Juan José Carmona, Mauricio Giovanni y Diego del Río, que han querido sumarse a esta iniciativa bajo el lema 'Con la comida sí se juega', cuyos fondos irán destinados a la Fundación Aladina, dedicada a ayudar a niños y adolescentes que padecen cáncer y a sus familias.

El hotel Los Monteros de Marbella ha sido el encargado de acoger por segundo año consecutivo este evento solidario, en el que han participado numerosas empresas y ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de la ciudad y de la Diputación de Málaga a través de la marca 'Sabor a Málaga'.

Cada una de las mesas de juego trataba de una temática, como 'Universo Joselito', 'Los colores de la huerta', 'Técnicas de emplatado' en la que los chefs han podido enseñar a los niños a hacer platos como el guacamole con cherries, una combinación que a Ariadna y Laura les ha encantado. «Es un día super chulo, estamos aprendiendo mucho», comentaron mientras Paco Roncero y Paco Pérez les enseñaban a emplatar.

Verduras, ibéricos, frutas, aceite, queso o helados han sido algunos de los ingredientes que han estado pre-

sentes en las mesas de elaboración. Aroa y Adriana estaban «muy nerviosas» al empezar, pero se han ido soltando y sus platos fueron todo un éxito. «Nos está encantando, no nos creemos que nos hayan seleccionado para venir», comentaban entusiasmadas.

Los chefs también disfrutaron como niños. «A nosotros nos cuesta muy poco aportar nuestro granito de arena y para otras personas supone mucho, por eso estamos aquí y lo seguiremos haciendo», explicó Dani García, encantado de poder participar, al igual que Martín Berasategui. «No hay cosa más bonita que los niños, no somos nada si no echamos una



José Carlos García, junto a dos de los niños. :: J-LANZA

mano», afirmó el premiado chef. Para seleccionar a los niños que participarían en este evento tan especial, se llevó a cabo un concurso en los colegios, en el que los alumnos tenían que hacer un dibujo relacionado con la cocina. Para Carlotta, Marbella no podía faltar en su creación. «Se me ocurrió pintar unos espetos de sardinas, pensé en la playa del Cable y en una comida tradicional de aquí», recordó.

Saray dibujó al 'chef imaginario' «porque son muy creativos cuando cocinan y se inventan muchas cosas», explicó.

Tras los talleres, los niños disfrutaron de una 'gymkana' en la playa de Levante de Puerto Banús para ponerle fin a esta jornada tan especial.

## Más de 200 comensales acudieron a la cena benéfica

:: A. J.

**MARBELLA.** El broche final del evento fue la cena benéfica a la que asistieron más de 200 comensales, que probaron un menú degustación elaborado por los chefs 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

Los Monteros y su chef ejecutivo, Sebastián Conejo.

Además, la gala fue conducida por el presentador Jaime Cantizano y estuvo amenizada por la actuación musical de la actriz y cantante Inma Mira, y superó todas las expectativas. «Hay lleno completo, estamos encantados de que este evento se realice en Marbella y siempre tendréis nuestro apoyo»,

destacó Ángeles Muñoz, también presente en el evento, y que además anunció que Marbella optará a ser capital gastronómica. «Será un valor añadido para el turismo».

Este evento solidario, que espera repetir en 2020 por tercer año consecutivo, está ideado por Ávalon PR+ y cuenta con el patrocinio del hotel Los Monteros, la Fundación Emilio Moro, Joselito, Kymco, Ayuntamiento de Marbella y la Diputación de Málaga, y la colaboración de Le Cordon Bleu Madrid, In Travel, Cookplay, Huitres Amelie, Group, Puerto Banús, Agua EnCaja Mejor, Pink Albatross y Uniformes Luque.