

opusdei.org

# **Cuando España cocina, África avanza**

Nueve chefs españoles unen su talento para apadrinar una campaña de crowdfunding que permita costear los estudios de hostelería a nueve jóvenes africanas de Kenia y Costa de Marfil.

30/09/2015

La alta cocina baja a la tierra. No es la primera vez, ni será la última. En el ADN de los chefs está, también, el

gen de la solidaridad contagiosa. Nueve reputados cocineros españoles se han implicado en la iniciativa *Chef To Chef*, un proyecto de *crowdfunding* organizado por la ONG Harambee que pretende conseguir becas de formación para nueve jóvenes africanas en las escuelas de hostelería Yarani (Costa de Marfil) y Kimlea (Kenia), dos obras corporativas desarrolladas por mujeres del Opus Dei.

Hasta siete estrellas Michelin y catorce soles Repsol se han unido en este programa que conecta a nueve cocineros españoles con nueve futuras colegas que tienen el sueño de capacitarse profesionalmente para contribuir desde África al futuro de sus aldeas, sus pueblos, sus ciudades y sus países.

*Chef to Chef* tiene, pues, 18 nombres propios. Las alumnas que se beneficiarán de las becas de estudios

serán Alice Nduta, Anne Waitera, Salome Ngugi y Monica Wanjiru, de Kenia, y Marie Chantal Koffi, Leontine Kouakou, Marie Catherine Akassa, Micheline Kouadio y Ana Rachelle Boua, de Costa de Marfil.

Los chefs que se han metido hasta la cocina de este proyecto son Jesús Almagro (restaurante Piñeira), Luis Bartolomé (chef ejecutivo de NH Hoteles), Pedro Larumbe (El 38 de Larumbe), María Marte (Club Allard), Adolfo Muñoz (Palacio de Cibeles), Ismael Paredes (Grupo Lezama), Paco Roncero (La Terraza del Casino), Mario Sandoval (Coque) y Óscar Velasco (Santceloni).

## **Recetas con rostro**

Las historias duras y las dificultades de la vida de estas nueve promesas de la cocina africana han motivado una relación especial entre padrinos y ahijadas. No se trata de donar dinero y pasar a otra cosa. Conocer

sus nombres, su situación y sus circunstancias ha generado una sinergia especial que les involucra mucho más con el proyecto. El reflejo material de esa unidad es la receta específica que cada chef ha creado inspirándose en sus ahijadas y contando con ingredientes típicos de sus lugares de origen.

Más del 80% de las jóvenes africanas están sin escolarizar. Combatir este dato, frío y rotundo, es una de las prioridades de Harambee, una ONG centrada en ayudar a África, desde África. En conseguir recursos para la formación y el progreso de los africanos, contando con los propios africanos, sin importar un futuro que sólo ellos pueden construir con fidelidad a sus raíces.

He aquí una historia africana llena de futuro, ilusión, capacitación, sonrisas, solidaridad, trabajo, amistad, ayuda, compromiso y

alegría. Un reflejo de esa África muchas veces oculta en occidente y que, sin embargo, crepita con entusiasmo en los fogones de estas emprendedoras subsaharianas.

El menú para colaborar en esta iniciativa recién salida del horno, en [www.cheftochef.es](http://www.cheftochef.es)

---

pdf | Documento generado automáticamente desde <https://dev.opusdei.org/es-es/article/harambee-chef-to-chef-africa-micromecenazgo/> (05/08/2025)