

ESTILO

3 de enero de 2017

Comer y... ayudar, todo es empezar

Cada vez son más las iniciativas que unen la gastronomía con el apoyo a una ONG: así, mientras disfrutas de un delicioso menú, a la hora de comer o de cenar, estás también poniendo tu granito de arena para apoyar a quien más lo necesita

CRISTINA DE ALZAGA @crisdealzaga

Dice que "comer y rascar, todo es empezar". Nosotros le hemos dado una vuelta al famoso refrán para que, este 2017, uno de tus propósitos sea ayudar, y lo hagas de la forma más placentera posible: ¡comiendo!

COCINA CONCIENCIA DE LA FUNDACIÓN RAÍCES



Una iniciativa que tiende puentes entre el mundo de la gastronomía y el de la exclusión social es la que lleva a cabo la [Fundación Raíces](#) con su proyecto *Cocina Conciencia*, dirigido a jóvenes en situación de vulnerabilidad: ya sean lo que legalmente se conoce como "menores extranjeros no tutelados" o bien españoles, tutelados por la administración, y que al cumplir los 18 años salen de los centros de protección de menores de las distintas comunidades autónomas y se quedan, literalmente, en la calle.

Como explica **Lourdes Reyزابال**, fundadora y presidenta de la **Fundación Raíces**, "a nosotros llegan a través de nuestro Proyecto de Asistencia Jurídica de la Infancia, cuando sus derechos están siendo vulnerados por la propia administración encargada de tutelarlos; además de su defensa legal, mediante el proyecto *Cocina Conciencia* nos encargamos de ponerlos en contacto con alguno de los cocineros o propietarios de restaurantes, para que les formen, **enseñándoles un oficio con el**

que sobrevivir, les hagan un contrato con el que puedan mantenerse y, además, se vinculen humanamente a ellos".

Porque estos "chefs comprometidos" no sólo deben ofrecer a los jóvenes la oportunidad de acceder al mundo laboral, mediante un puesto de trabajo en cocina o sala, sino también, como añade Lourdes, **"implicarse hasta el fondo y convertirse en el referente adulto que estos chicos no tienen,** porque muchos llegaron a España de niños, huyendo de la miseria o de un país en guerra, y a veces ya no les queda familia allí. Y en el caso de los menores españoles porque o no tienen absolutamente a nadie o provienen de familias completamente desestructuradas".

Gracias al *Cocina Conciencia*, en la actualidad hay 53 jóvenes trabajando y más de 20 chefs colaboradores, algunos de ellos de reconocido prestigio internacional y poseedores de estrellas Michelin. **Andoni Luis Adúriz, Ramón Freixa, Paco Pérez, Albert Adrià, Sacha Hormaechea, Sandro Silva, Nino Ridruello, Mario Sandoval, Francis Paniego, Aitor Arregui, Andrea Tumbarello, Quique Dacosta, Marc Gascons, Sacha Hormaechea...** son algunos de estos cocineros solidarios que se han convertido en maestros, mentores e incluso en la familia que estos menores nunca han tenido.



Javier Muñoz Calero con Elias, Abdelmonin y Linily.

Uno de ellos, **Javier Muñoz Calero** (de los restaurantes [Nubel](#), [Tartán Roof](#) y de la **terrazza del Centro Deportivo Forus Barceló**), lleva un lustro colaborando con esta entidad sin ánimo de lucro y ha formado a 16 chic@s de los que destaca "no sólo su talento sino también su entrega y esfuerzo pues con su sueldo a veces mantienen a una familia entera en sus países de origen, si es que tienen la suerte de conservarla, porque muchos están completamente solos".

Bilal trabaja con Albert Adrià en [Tickets](#) (Barcelona). Este último asegura que lo que más le gusta del primero es "su educación, su respeto, su saber estar. En dos años será un crack y se podrá ir a trabajar a cualquier lugar del mundo, pero yo le querré a mi lado".



Albert Adrià y Bilal, en Tickets (Barcelona) Samuel Aranda

Para colaborar de otra manera con esta iniciativa única, **los restaurantes Amazónico, Taberna Los Gallos, Babelia Café, Quintín, El Paraguas, La Bien Aparecida, La Máquina, No Restaurant y Cinco Jotas**, de la Asociación de Hosteleros de la [zona Jorge Juan](#), pusieron en marcha el 15 de diciembre (y hasta el 6 de enero) la iniciativa "Plato Solidario de Navidad". Cada uno de ellos contará con un plato de la carta cuyo precio al completo se donará al proyecto *Cocina Conciencia*.

Precisamente **a beneficio de la Fundación Raíces, el whisky Cardhu organiza la próxima de sus Seasgair Dinners**. Estas experiencias gastronómicas benéficas pretenden crear una atmósfera cálida y hogareña, alrededor de una mesa, en la que disfrutar y compartir con la gente que nos importa las cosas buenas de la vida, lo que los daneses denominan "hygge" y cuyo término en escocés es "seasgair". **La cita es en el [Café Jaime Beriestain de Barcelona](#)**, lo último en restauración de la Ciudad Condal, el 19 de enero, en horario de comida o cena. Ejercerá de anfitriona la conocida estilista y fotógrafa gastronómica **Marta Sanahuja, más conocida como *Delicious Martha***. Ella se encargará de diseñar el menú para satisfacer a los más exigentes amantes del whisky.

El cubierto, que tendrá un precio especial de 50€, se donará a la Fundación Raíces. Pero, para ser uno de los afortunados cincuenta comensales que asistan a esta comida o cena, debes reserva tu plaza en reservas@generouscardhu.es o llamando al 625 33 23 23.

Este espíritu de solidaridad está presente en [Cardhu](#) desde sus inicios, en 1811, cuando **su creadora, Helen Cumming, ayudaba a los jóvenes de su comunidad en su formación** para hacer de Speyside una región más próspera, obsequiaba a amigos y viajeros con su destilado y transmitía su conocimiento sobre la elaboración de su Single Malt.

RESTAURANTE ROBIN HOOD

Otra de las iniciativas que une la gastronomía y solidaridad es el restaurante Robin Hood del padre Angel, fundador de [la ONG Mensajeros de la Paz](#) y premio Príncipe de Asturias de la Concordia. Inaugurado el 29 de noviembre, **en poco más de un mes ha servido diariamente 100 cenas gratis para los más desfavorecidos** (en dos turnos de 50 personas cada uno), lo que hace un total aproximado de **3.000 cenas desde su apertura**.

Durante la mañana y la hora de la comida están abiertos y funcionan para el público en general, y a precios de mercado; esto permite que personas sin recursos puedan acudir por la noche a cenar gratis. Por la noche, sin embargo, ofrecen cenas gratis a las personas sin hogar.



El Padre Angel, en su primer restaurante Robin Hood. Jorge Barreno

[Como aseguró en la inauguración del local de la calle Eguilaz 7, junto a la Glorieta de Bilbao, en Madrid](#), a pocos metros de la parroquia de San Antón:«**No queremos que se acaben los ricos, queremos que se acaben los pobres**».

Hasta ahora, Mensajeros de la Paz distribuía diariamente más de 200 desayunos y 200 bocadillos para la cena en la [Iglesia de San Antón](#) pero, como precisa el Padre Angel, no es lo mismo que tomar alimentos calientes, "como si estuvieran en un restaurante, con su mantel blanco, sus servilletas y cubiertos, y **atendidos por camareros de verdad**", **ayudados, eso sí, por 50 voluntarios que se turnan para ofrecer un servicio impecable cada día**. Y es que, según el padre Angel, "la solidaridad no es sólo dar dinero sino ir allí, ponerse el mandil, servir y, sobre todo, dar cariño porque en Robin Hood, el menú es la compañía". [El sacerdote cree, como Santa Teresa, que Dios está "hasta en los pucheros"](#).

Estés donde estés, y sean cuales sean tus gustos, recuerda que "en comer y ayudar, todo es empezar".