

Fundación Raíces reúne a 21 chefs con 20 estrellas Michelin en una cena solidaria en Callao City Lights

RestaurantHotelBar.com • original

Fundación Raíces, a través de su proyecto Cocina Conciencia, reúne a 21 chefs con 20 estrellas Michelin en una cena solidaria que tendrá lugar en Callao City Lights con el fin de recaudar fondos para financiar ayudas directas para cubrir necesidades básicas (alojamiento, comida, transporte...) de los niños y jóvenes en riesgo de exclusión social que atiende la fundación.



Fundación

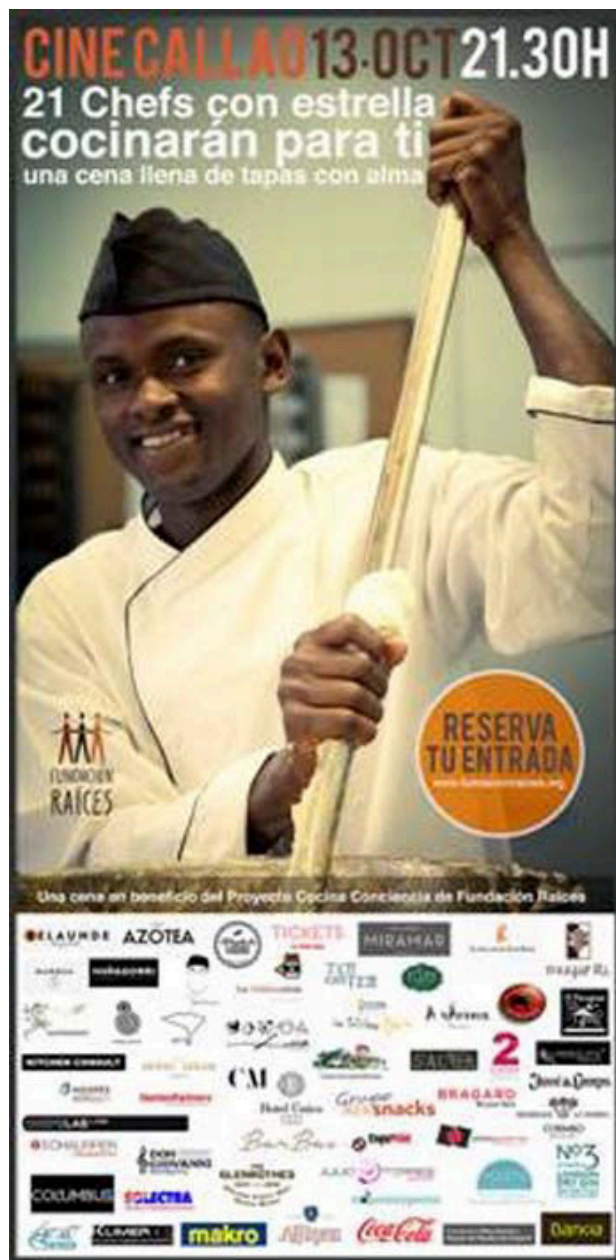
Raíces reúne a 21 chefs con 20 estrellas Michelin en una cena solidaria en Callao City Lights

Andoni Luis Aduriz, Paco Pérez, Joan Roca, Ramón Freixa, David Muñoz, Albert Adrià, Francis Paniego o Mario Sandoval, entre otros, elaborarán una tapa de su cocina para cerca de 400 asistentes

- La Cena Cocina Conciencia, el 13 de octubre a las 21.30 horas, consistirá en una cena cóctel, con *performance*, música y sorpresas
- El acto tendrá como maestros de ceremonia a Goyo Jiménez y Juan Ochoa y podrá seguirse en las pantallas exteriores de la plaza Callao
- La recaudación irá destinada íntegramente a financiar ayudas directas a la manutención de jóvenes y menores en exclusión social

En los últimos años ha atendido a 450 chicos y chicas con problemas de desestructuración familiar y personal, que han pasado por situaciones extremas a corta edad, que han vivido en centros de tutela; que carecen de formación, recursos económicos y trabajo; o en el caso de los extranjeros, que han visto vulnerados sus derechos.

Madrid,



Fundación Raíces, a través de su proyecto Cocina Conciencia, reúne a 21 chefs con 20 estrellas Michelin en una cena solidaria que tendrá lugar en Callao City Lights con el fin de recaudar fondos para financiar ayudas directas para cubrir necesidades básicas (alojamiento, comida, transporte...) de los niños y jóvenes en riesgo de exclusión social que atiende la fundación.

Andoni Luis Aduriz, Paco Pérez, Ramón Freixa, Albert Adrià, Joan Roca, David Muñoz, Francis Paniego, Mario Sandoval, Sacha Hormaechea, Andrea Tumbarello, Javier Muñoz-Calero, Enrique Valentí, Nino Redruello, Patxi Zumárraga, Sandro Silva, Pedro Muñozgorri, Luigi Bertaccini, Carlos Valentí, Manuel Domínguez, Jöel Castanyé y Antonio Carmona son los cocineros implicados en la **Cena Cocina Conciencia**, a la que asistirán acompañados por miembros de su equipo, entre los que se encontrarán todos los jóvenes de Cocina Conciencia que ya trabajan con ellos en sus restaurantes.

Casi la totalidad de los chefs participantes son colaboradores habituales de **Cocina Conciencia**, proyecto que promueve la integración sociolaboral en el sector de la restauración de jóvenes en situación de vulnerabilidad y sin referentes adultos. Los cocineros les garantizan un contrato laboral, les enseñan el oficio, se vinculan humanamente a ellos y les ofrecen una oportunidad de vida. En este momento suman 53 los jóvenes que trabajan en la cocina o sala de los 30 restaurantes colaboradores.

Otros cocineros, Joan Roca y David Muñoz, han querido colaborar con la fundación de manera puntual sumándose a la **Cena Cocina Conciencia**.

Todos donan íntegramente su trabajo de esa noche y han asumido el coste de elaboración de sus tapas.

Asimismo, el trabajo de los chefs, artistas y todo el equipo implicado en la organización, y todas las bebidas, cocinas, menaje, ibéricos, quesos, alojamiento de chefs, personal de servicio, recogida, diseño gráfico, audiovisuales, difusión, etc., también ha sido cedido en su totalidad por las distintas personas y marcas. Por su parte, Callao City Lights, ubicado en la conocida plaza Callao en el centro de Madrid, también ha querido colaborar en este evento solidario, cediendo el espacio y toda la infraestructura.

La **Cena Solidaria de Cocina Conciencia**, se celebrará el próximo **13 de octubre a las 21.30 horas**. En ella, los chefs elaborarán una tapa de su cocina para las **400 personas** que se prevé que asistan. El acto consistirá en una **cena-cóctel degustación de 20 tapas**, acompañada de una **performance** que realizará el grupo AcroEvents, **música del DJ Julio Torres**, además de otras sorpresas. **El creador artístico y monologuista Goyo Jiménez y el actor y locutor Juan Ochoa serán los maestros de ceremonia**. Además, los chefs subirán al escenario para explicar algunas de sus tapas. Todo será retransmitido en las pantallas interiores y exteriores del cine.

Para poder asistir a esta noche solidaria y reservar la entrada, será necesario realizar el ingreso de 200 € en concepto de donativo, antes del día 12 de octubre en una cuenta de Fundación Raíces. Las instrucciones están detalladas en [esta página de la web](#) de la fundación.

Grandes estrellas solidarias

Andoni Luis Aduriz

Con el chef de Mugaritz (**, 6º mejor restaurante del mundo según *Restaurant*) nació el proyecto Cocina Conciencia en 2010. El chef, con el apoyo de Susana Nieto, adjunta a la dirección, acogió sin reservas al joven marroquí Lhoussaine Fighoun, que vivía en la calle. No sólo le ofreció trabajo y casa sino una familia a la que Lhoussaine sigue unido aún hoy. En la actualidad trabaja en Tickets. Mugaritz ya ha iniciado la incorporación de otro joven, Almamy, en fechas próximas.

Ramón Freixa

Freixa colabora con Cocina Conciencia desde 2011, momento en que entró en su cocina y en su vida Mamadou Oury Diallo, que ha sido jefe de los desayunos en Ramón Freixa Restaurante (**). Acaba de incorporar a su equipo a Mamadi Sidibe. Ambos trabajan ahora en Arriba, en Platea.

Paco Pérez

El chef de Miramar(**), Enoteca (**) y Cinco (*). Está implicado en Cocina Conciencia junto a su esposa, Montse Serra, desde 2011. Dos chavales (Mamadi y Sadjaliou) han pasado por su cocina de Miramar, que ahora acoge a Lamine.

Albert Adrià

Vinculado a Cocina Conciencia desde finales de 2013. Chef de Tickets (*) y 41° (*). Tiene en su equipo de Tickets al joven Bilal, jefe de partida, y a Lhoussiane Fighoun y Mamadou Mballo.

Javier Muñoz-Calero

Chef y socio de Muñoca, Belaunde 22, Tartán Roof, El Cuartel, El Perrito Faldero y El Huerto de Lucas. Su compromiso con Cocina Conciencia se remonta a 2011. Hoy es un gran defensor del proyecto. De su mano han empezado a colaborar otros chefs. Ha llegado a acoger hasta a siete jóvenes, muchos ya habituales en sus celebraciones y vacaciones familiares. Hoy da trabajo a cuatro chavales, con el apoyo de sus socios Javier Molinero, Javier Hervás, Cristina Lasvignes, José Manuel García y Pilar Muñoz-Calero.

Nino Redruello y Patxi Zumárraga

Chefs de La Gabinoteca, donde con el apoyo del socio Hussi Istambuli cuentan con cuatro jóvenes: Miguel, Cheik, Amidou y Babiche. En Las Tortillas de Gabino, han empleado a Yaya y Abdessamad gracias a la implicación de Santiago Redruello y Ekaitz Almandoz.

Joan Roca

Chef y copropietario con sus hermanos de El Celler de Can Roca (***, 2º mejor restaurante del mundo según *Restaurant*). Ha querido apoyar puntualmente a la fundación participando en la **Cena Cocina Conciencia**.

David Muñoz

Cocinero de Diverxo (***). Se suma a la **Cena Cocina Conciencia** para contribuir a la búsqueda de fondos para la entidad.

Francis Paniego

Hace unos meses que el cocinero de Echaurren Hotel Gastronómico (**) incorporó al Abderrahim el Hazzain a través de Cocina Conciencia.

Mario Sandoval

Mario Sandoval colabora con Cocina Conciencia a través de la plataforma Tataramundi, en la se subastan objetos o experiencias con un fin benéfico. Entre las primeras experiencias subastó una comida o cena por valor de 600 euros para cuatro personas en Coque (**). Está pendiente de incorporar en su equipo de Columbus a un joven de Cocina Conciencia.

Sacha Hormaechea

Chef y propietario de la Botillería y Fogón Sacha, donde trabaja el joven Abdoulaye Coulibaly desde 2012.

Andrea Tumbarello

Chef de Don Giovanni, considerado por muchos el mejor restaurante italiano de Madrid. Está tramitando la contratación de un joven en su restaurante de Madrid y otro en el del hotel NH Constanza de Barcelona.

Manuel Domínguez

Chef y copropietario del restaurante Lúa. Está implicado en Cocina Conciencia desde 2014. Tuvo en su equipo a Sadou Diallo y ahora está pendiente de incorporar a otro joven.

Sandro Silva

Chef y socio junto con Marta Seco de Ten con Ten y El Paraguas. En cada uno de ellos trabaja un joven de Cocina Conciencia: Adama Traore y Moutaru Mballo.

Enrique Valentí

Chef y propietario de Bar Bas. Viejo colaborador de Cocina Conciencia, antes con Chez Coco y ahora con Bar Bas, donde cuenta con Karim e Hicham.

Carlos Valentí

El chef de Rubaiyat colabora con Cocina Conciencia dando trabajo y apoyo a Ali Yahaya y desde esta semana a la joven Linily Bauleni.

Pedro Muñagorri

Chef y propietario del restaurante y gastrobar Muñagorri. Cuenta desde julio de 2013 a Lacine como ayudante de cocinero.

Luigi Bertaccini

Chef de A Vánvera. Colabora con Cocina Conciencia desde finales de 2013. Tiene en su cocina a Boubacar Barry.

Jöel Castanyé

Chef de Resquitx. Entró a colaborar con Cocina Conciencia en 2014 al incorporar como ayudante de cocinero a Issac Eshun.

Antonio Carmona

Chef del restaurante Nimú, del Hotel Adler Madrid, donde trabajan como camareros Mounir y Moad. Esta colaboración ha sido posible gracias a la implicación de Antonio Vázquez, consejero del Grupo IOVA.

Colaboradores de la Cena Cocina Conciencia

Callao City Lights/ Hotel Adler/ Hotel Único/ Hospes Hoteles/ Chefs Lab/ Kitchen Consult/ Iberian Partenrs/ Grupo Ibersnacks/ Makro/ Juvé & Camps/ Coca Cola/ Pazo de Señorans/ Affligem/ Bodegas La Horra/ N° 3 London Dry Gin/ Glenrothes/ Fisán Ibéricos/ Goyo Jiménez (creador artístico)/ Juan Ochoa (actor y locutor)/ Marta Muñoz-Calero (fotógrafa)/ Sergio Pérez (cocinero)/ Julio Torres (DJ)/ Antonio Vázquez (consejero delegado del Grupo IOVA)/ Acroevents/ No pases pena/ Klimex/ Bragard/ Platos y Pizarras/ CopyPrint/ 2Color/ Traperos de Emaús/Arriba, en Platea/ A Vánvera/ Azotea del Círculo/ Bar Bas/ Belaunde 22/ Columbus/ Diverxo/ Don Giovanni/ Echaurren/ El Celler de Can Roca/ El Huerto de Lucas/ La Gabinoteca/ Las Tortillas de Gabino/ Lúa/ Miramar/ Mugartiz/ Muñagorri/ Muñozca/ Nimú/ El Paraguas/ Ramón Freixa Restaurante/ Resquitx/ Rubaiyat/ Sacha/ Tartán Roof/ Ten con Ten/ Tickets

Atención a menores y jóvenes

Fundación Raíces es una entidad sin ánimo de lucro de atención a niños y jóvenes españoles e inmigrantes que padecen exclusión. Les ofrece asistencia y defensa jurídica, programas de apoyo educativo, acompañamiento personal e integración sociolaboral a través de Cocina Conciencia, proyecto que ha

recibido el apoyo de entidades o empresas como Bragard, Fundación Obra Social y Monte de Piedad de Madrid, Bankia, Fundación Botín y UBS Bank.