

# UNA RECETA DESOLIDARIDAD

OCHO PRESTIGIOSOS MAESTROS DE LA ALTA COCINA SE REUNIRÁN EN MADRID EL PRÓXIMO DÍA 22 DE DICIEMBRE PARA PREPARAR UNA CENA DESTINADA A UN PÚBLICO MUY ESPECIAL. EL CASI MEDIO MILLAR DE COMENSALES ESTARÁ FORMADO POR PERSONAS SIN HOGAR, FAMILIAS EN SITUACIÓN DE POBREZA, INMIGRANTES SIN TRABAJO, DROGODEPENDIENTES Y MENORES ACOGIDOS, ENTRE OTROS. SE TRATA DE UNA INICIATIVA DE UN GRUPO DE ONG Y ASOCIACIONES QUE HAN DECIDIDO CELEBRAR ASÍ LA NAVIDAD CON TODAS LAS PERSONAS A LAS QUE ATIENDEN DURANTE EL AÑO.

Ignacio Santa María

TEINVITOACENAR.ORG



La noche del 22 de diciembre, David Muñoz se ceñirá el delantal y se pondrá delante de los fogones. Pero en esta ocasión no cocinará para los clientes de DiverXO, el establecimiento que regenta y que acaba de ser distinguido con la tercera estrella de la Guía Michelin, sino para gente que no puede acudir ni a éste ni a ningún otro restaurante. Esa noche sus comensales serán hombres, mujeres y niños en situación de extrema necesidad, que viven en casas de acogida o en la calle, inmigrantes sin trabajo, víctimas del infierno de la droga o bien menores que cumplen condena en un centro de infractores... En total medio millar de personas a las que nadie invitaría a cenar por Navidad.

"Nunca decimos que no a estas cosas -dice el cocinero madrileño- porque nos parecen un regalo y un acto de justicia". Todo lo que sea ayudar a gente que haya tenido un devenir en la vida muy diferente al nuestro y, por consiguiente, tenga una situación actual complicada, todo lo que podamos hacer, lo haremos y estaremos encantados de hacerlo".

Muñoz no habla solo por él, sino también por otros colegas suyos de profesión, algunos de los mejores cocineros de España, que también lo acompañarán ese día: Quim Casellas, chef de Casamar (una estrella Michelin); Mario Sandoval, chef de Coque (una estrella Michelin); Ricard Camarena, chef de R.C. (una estrella Michelin); Sergio Fernández, cocinero de *Las mañanas de la 1*; Juan Pozuelo, del Grupo Raza Nostra; el maestro de cocina Chema de Isidro y Carles Mampel, repostero y dueño de Bubo. Y no solo ellos. Habrá también cientos de voluntarios ayudando en la cocina y sirviendo las mesas. Además, un coro y un grupo de música de cámara amenizarán la cena también de manera gratuita y voluntaria.

La insólita cita, que lleva por nombre *Te invito a cenar*, tendrá lugar en Madrid y ha



**SERGIO FERNÁNDEZ**  
Las Mañanas de la 1



**CARLES MAMPEL**  
Pastelero y dueño de Bubo



**RICARD CAMARENA**  
Dueño del restaurante R.C.  
1 Estrella Michelin



**QUIM CASELLAS**  
Chef de Casamar.  
1 Estrella Michelin



**CHEMA DE ISIDRO**  
Escuela de Cocina  
Chema de isidro



**JUAN POZUELO**  
Grupo raza Nostra



**DAVID MUÑOZ**  
Chef de Diverxo.  
3 Estrellas Michelin



**MARIO SANDOVAL**  
Chef de Coque.  
1 Estrella Michelin

Ocho cocineros de prestigio elaborarán de manera gratuita una cena de Navidad para personas que atraviesan por situaciones de pobreza y exclusión.

sido ideada por varias ONG y asociaciones agrupadas en la Compañía de las Obras que trabajan cada día acompañando y ayudando a personas que atraviesan graves dificultades.

En la iniciativa participan la asociación Banco de Solidaridad, que lleva alimentos a unas 300 familias en situación de pobreza; los voluntarios de Bocatas, que acuden cada viernes a la Cañada Real para servir comida caliente a los toxicómanos; la asociación Alto Tajo, que visita todos los domingos a los internos de un centro de menores infractores; el Centro de Participación e Integración de Inmigrantes Hispano-dominicano (CEPI), gestionado por Cesa; la Casa de San Antonio, que proporciona un hogar a personas sin techo, y Familias para la Acogida y la Casa de la Almodena, que acogen a menores tutelados en un entorno familiar.

ES BUENO  
TOMAR  
CONCIENCIA  
DE QUE HAY  
GENTE QUE  
PASA HAMBRE,  
DICEN LOS  
COCINEROS

César Senra, uno de los impulsores de la propuesta, explica cuál es el objetivo de *Te invito a cenar*: "Queremos compartir con toda la gente a la que ayudamos ese momento especial y que sea también algo visible a los ojos de la ciudad. Por eso, queremos que sea una iniciativa pública y queremos implicar a cuantas más entidades y cuanta más gente mejor". En cuanto a la participación de los prestigiosos cocineros, Senra señala que no es una ocurrencia espontánea, pues ya existe una relación fluida con ellos a raíz de su participación en un curso de cocina que el CEPI organiza para jóvenes inmigrantes.

Para Manuel Eusebio, responsable del Banco de Solidaridad (BdS), la celebración de esta cena es un paso más en la relación entre los voluntarios de esta asociación y las familias que reciben cada mes una caja con alimentos y bienes de primera necesidad. De hecho, esta entidad ya celebraba con las familias atendidas una comida por Navidad. Por ello, la propuesta de hacer algo similar junto con otras ONG con las que tienen gran sintonía ha sido acogida con total naturalidad por esta asociación. "No se trata de una cena benéfica para recaudar fondos con el fin de seguir con la actividad. Se trata de compartir con toda esta gente la celebración de la Navidad y hacerlo de la mejor manera posible", recalca Eusebio. Y ¿cuál es la razón de poner tan alto el listón? ¿No sería suficiente con una cena sencilla y austera? El responsable del BdS responde a esa cuestión: "Tratamos de hacer extensiva a estas personas la cena que haríamos con nuestra propia familia o con amigos, o compañeros del trabajo. Así que tratamos de hacerlo de la manera más digna posible. Lo que queremos es que perciban que ese amigo que todos los meses lleva a su casa una caja con alimentos les invita a cenar en un sitio muy bonito con comida que normalmente no pueden co- ▶

## UNA AMISTAD SURGIDA EN LOS FOGONES

Antes de ser profesor de ESO y Bachillerato, César Senra estuvo trabajando como cocinero en un restaurante. La cocina y la enseñanza son las dos grandes pasiones de este docente madrileño. Por eso, cuando los responsables del Centro de Participación e Integración de Inmigrantes Hispano-Dominicano de Tetuán (CEPI) le propusieron implicarse en un curso de restauración y hostelería para jóvenes en riesgo de exclusión, no lo dudó ni un instante. César descubrió entonces el enorme valor educativo que tiene la cocina para estos jóvenes a los que les costaba mucho mantener una rutina de trabajo. "Estos chicos necesitan ver que su trabajo da un fruto inmediato. Y la cocina tiene ese aspecto educativo muy importante: que pueden hacer con sus manos algo delicioso y bonito y dárselo a otra persona. Enseguida hay una recompensa a su trabajo".

Para poner delante ejemplos de personas apasionadas por la cocina, los organizadores del curso se atrevieron a llamar a las puertas de los mejores cocineros de España.

"Mandamos *emails* a todos ellos. El primero en contestar fue Joan Roca, el chef de El Cellar de Can Roca y, a partir de ahí, nos respondieron muchos y nos invitaban a conocer su cocina, nos explicaron su trabajo y el sentido que tenía para ellos", recuerda este profesor.

Y así, liaron el petate y se fueron con una docena de jóvenes inmigrantes a conocer la cocina de algunos de los mejores restaurantes de nuestro país: El Cellar de Can Roca (Girona), Casamar (Llafranc),

L'Escaleta (Alicante), Sant Pau (Sant Pol de Mar) y Mugaritz (Rentería). Los chefs de estos restaurantes les recibieron con los brazos abiertos, les enseñaron algunos de sus trucos y les contagiaron la pasión por su trabajo.

Así es como recuerda la experiencia Quim Casellas, chef de Casamar: "Me estuvieron ayudando en la cocina. Nos repartimos las tareas: unos se encargaron de las patatas, otros del pescado, otros de la ensalada y entre todos pasamos un buen rato que era lo que buscábamos".

Prosigue Casellas: "Compartir momentos, compartir un trozo de mi tierra, conocer otras personas... Para mí fue algo impresionante. Me sorprendió que estos chicos son gente *supermaja*, con ganas de aprender, gente entusiasta".

A juicio de César Senra, "la cocina tiene todos estos aspectos que ayudan a recuperar la humanidad de las personas. Los chavales volvieron encantados por cómo los habían tratado y porque habían visto a gente entregada a su trabajo. El punto educativo -subraya Senra- es poder mirar a personas que hacen algo muy bien para dárselo a otros. Y estos chicos, que no están acostumbrados a entregarse, descubren en la entrega a los demás la fuente de su propia satisfacción", resalta este profesor.



mer. Y es algo gratuito. No tiene ninguna otra pretensión que el querer hacer llegar a los otros esta gratuidad que vivimos”.

### “Compartir la vida”

La finalidad de Te invito a cenar es, por tanto, celebrar juntos un momento especial. Lo expresa César Senra de este modo: “El objetivo no es, por tanto, responder a sus necesidades acuciantes porque eso ya lo

Esto enlaza con la experiencia que habitualmente viven los voluntarios del Banco de Solidaridad, tal y como describe Eusebio: “Cuando llegamos a las casas a la que llevamos las cajas con alimentos, nos encontramos problemas de deudas, de falta de trabajo, de alcoholismo, de drogadicción... Es como si estas personas vieran la realidad a través de ese dolor, de ese problema que tienen; parece que solo exis-



Los cocineros, por su parte, se muestran entusiasmados con la idea de reunirse alrededor de una propuesta como esta. Quim Casellas, chef de Casamar, destaca: “Los cocineros nos encontramos muchas veces en foros gastronómicos pero pocas veces nos juntamos ayudando a otra gente. De las cosas que tengo este mes, ésta es de las que me hacen más ilusión”. “Realmente tengo ganas de poder ayudar

de los cocineros a día de hoy es que podamos ir más allá de nuestro rol profesional y apoyar a este tipo de actividades. Tenemos que ser un altavoz y un ejemplo para que este tipo de cosas puedan ocurrir más a menudo, y no solamente desde el ámbito de los cocineros, que esto se contagie un poco más y que haya gente de otros ámbitos sociales que se anime a hacer actos como estos”.



hacemos durante todo el año, lo que queremos es compartir con ellos un día especial, celebrar la Navidad juntos. Muchos de los voluntarios, de hecho, vamos a estar sentados con ellos cenando; otros estarán cocinando y otros sirviendo mesas. Se trata de compartir con ellos la vida”.

A juicio de los organizadores, una celebración como esta, además, permite a los invitados levantar la mirada de los problemas agobiantes del día a día y a conocer a otras personas, escuchar una música bella, saborear un plato preparado con delicadeza y, en definitiva, disfrutar de la vida y del calor de la amistad.

tiera eso. Y les decimos: ‘De acuerdo, este problema es real, pero también es real que yo he venido, que ahí está tu mujer, que están tus hijos, es decir, la realidad es más amplia que ese problema”.

Continúa el responsable del BdS: “Una de las cosas que intentamos cuando charlamos con ellos, o cuando les proponemos salir un día de excursión al campo, es que miren la realidad en toda su amplitud. Y hemos comprobado que, cuando vamos al campo, la belleza de la naturaleza y el placer de estar juntos no es que eliminen los problemas pero sí los ponen en su justa medida”.

## LAS ONG QUE IMPULSAN LA CENA BUSCAN COMPARTIR UN MOMENTO ESPECIAL CON LAS PERSONAS QUE ATIENDEN

-continúa Casellas-, de conocer gente que tiene una vida complicada. Es bueno tomar conciencia de que no todo son rosas, de que hay problemas y gente que pasa hambre, que no tiene un plato por Navidad”. El cocinero de Llafranc concluye: “A ver, si entre todos, encontramos una receta mágica como para poner fin a esto”.

A estos maestros de la alta cocina tampoco se les escapa que, con su presencia, la iniciativa tendrá una repercusión mediática que de otro modo no alcanzaría. A este respecto, David Muñoz comenta: “Si algo tiene de buena la posición mediática

La iniciativa, auspiciada por la Compañía de las Obras, está abierta a la participación de todos. Los organizadores han ideado un sistema para que cualquier persona pueda participar en la cena como voluntario o ayudar con una donación económica. Senra detalla que, teniendo en cuenta que cenarán entre 400 y 500 personas, será necesario que se apunten unos 300 voluntarios, así como donantes y patrocinadores que aporten alimentos o dinero. Para ello, se ha puesto en marcha la página web “Teinvitoacenar.org”, donde es posible acreditarse como voluntario. ■