

Santa Cruz de Tenerife, 8 de julio de 2016

Veintitrés ‘peque chef solidarios’ participan en un taller de cocina destinado a promover la lucha contra la desigualdad social

Ashotel, Cruz Roja Tenerife e Iberostar Gran Hotel Mencey organizan esta iniciativa con niños entre 8 años y 13 años

Un total de 23 niños, entre 8 y 13 años, participaron ayer en ‘Peque Chef Solidario’, un taller de cocina realizado en el Aula de Cocina del Mencey, destinado a promover la lucha contra la desigualdad social y organizado por Ashotel, en colaboración con Cruz Roja Tenerife y con el Iberostar Grand Hotel Mencey de la capital tinerfeña.

Los participantes de esta iniciativa, que nace del convenio suscrito el pasado marzo entre la patronal hotelera y la ONG, se involucraron en la importancia de la lucha contra la desigualdad social y con su inscripción recibieron cuatro números del Sorteo de Oro de la Cruz Roja. De este modo, los 23 ‘peque chefs’ se divirtieron trabajando en grupo e individualmente con diferentes elaboraciones con chocolate. Aprendieron a cocinar *brownies* de Oreo, piruletas de chocolate con peta zetas y galletas de M&M’s, según la coordinación y las indicaciones del profesor de cocina Josué Mendoza Cabrera.

“El objetivo es pasarlo bien en la cocina, tanto siendo niño como adulto. Debemos inculcarles desde jóvenes una serie de valores para que tanto mujeres como hombres disfruten del buen hacer de la cocina”, destacó el docente, quien contribuyó también a esta iniciativa de forma altruista y desinteresada, junto a una ayudante de cocina. El Iberostar Grand Hotel Mencey también participó de forma solidaria en este taller, al ceder sus instalaciones de forma gratuita.

El profesor admitió que es más difícil trabajar con los jóvenes del centro en el que imparte docencia habitualmente que con niños, ya que “los más pequeños tienen el concepto de divertirse y pasarlo bien”. Además, “de niños todos hemos trabajado en la cocina con nuestras madres y padres, pero no queríamos reconocer el interés culinario. Sin embargo, el *boom* televisivo de la gastronomía ha fomentado que los niños no se sientan acomplejados y reconozcan que les gusta cocinar”, asegura.

Ashotel fomenta este tipo de iniciativas, que integran su política de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), en las que entran en juego tres piezas fundamentales: la gastronomía, referente en el turismo; la sensibilización en la importancia de la familia en la infancia; y, por último, la participación en una causa solidaria promovida por Cruz Roja.