

Santa Cruz de Tenerife, 5 de julio de 2019

24 ‘pequechef’ se divierten y aprenden sencillas técnicas de cocina en la cuarta edición del taller gastronómico de Ashotel y Cruz Roja Española

Niños y niñas de entre 8 y 12 años elaboran barritas energéticas y galletas de zanahoria saludables en el Aula de Cocina de Iberostar Grand Mencey, capitaneados por la chef Isabel Alonso

Un total de 24 niños y niñas de entre 8 y 12 años participaron esta tarde en la cuarta edición de **‘Peque Chef Solidario’**, un taller de cocina realizado en el Aula de Cocina del hotel Iberostar Grand Mencey, cuya finalidad es contribuir a promover la lucha contra la desigualdad social. Organizado por **Ashotel** y **Cruz Roja Española**, con la colaboración desinteresada del citado establecimiento hotelero, la edición de este año tuvo como docente a la chef tinerfeña **Isabel Alonso**, expresidenta de Euro Toques, organización internacional de cocineros, y actual delegada en la zona norte de Tenerife.

Los participantes de esta iniciativa, que nace del convenio suscrito en 2016 entre la patronal hotelera y la ONG, se involucraron en la preparación de **barritas energéticas** de chocolate negro, blanco y arándanos y **galletas de zanahoria**. La inscripción de cada niño tenía un precio de 20 euros y a cambio recibieron también cuatro números del Sorteo del Oro de la Cruz Roja. El ‘Peque Chef Solidario’ está coordinado por **Marisol Bardón**, directora de Formación y Empleo de Ashotel, y **Elena Marcos**, coordinadora provincial de Cruz Roja en Santa Cruz de Tenerife.

“Esta iniciativa supone tres aspectos igual de importantes: el **primero**, acercar a los niños y niñas a nuestro sector hotelero a través de uno de nuestros asociados (hotel Mencey), que nos abre sus puertas de forma desinteresada; el turismo es un sector con un fuerte impacto económico y generador de empleo en nuestras Islas, por lo que queremos que nos perciban como empresas cercanas y una forma de conseguirlo es por medio de este tipo de actividades; el **segundo**, el valor formativo de este taller, con la importancia que tiene la formación en nuestros días, pues no solo van aprender hacer diferentes preparaciones, sino que además les vamos a trasladar buenos hábitos de higiene en la cocina y de alimentación saludable; y el **tercero**, el fin solidario que supone colaborar con Cruz Roja y su lucha por la igualdad social”, explica **Bardón**.

Por su parte, **Elena Marcos** añade al fin solidario del taller “la educación en valores como el trabajo en equipo o aprender las bases de una alimentación saludable, más en estas edades tempranas de crecimiento, con el fin de ir hacia un modelo de vida más saludable”.

La chef **Isabel Alonso** coincide también en esa alimentación saludable como principal valor del taller. De hecho, tanto para las barritas energéticas como para las galletas de

zanahoria, que son veganas, se utilizaron productos de calidad. “Es importante enseñar a los niños y niñas a comer bien desde pequeños”, apunta esta chef experta docente en estos tramos de edad, puesto que es la directora y principal docente del [Club Mini Chef de El Sauzal](#), una iniciativa gastronómica enmarcada en otra más amplia, Mini Chef de Tenerife, con un importante volumen de actividades para niños y adolescentes y que incorpora campamentos educativos con formación vinculada a la gastronomía. Alonso apunta que a partir de los 7-8 años “es una edad buena para enseñarlos a cocinar, pero sobre todo para explicarles las ventajas de una alimentación saludable”.

Alonso se mueve como pez en el agua con estas edades tempranas, tras casi 15 años trabajando con niños y niñas. “Me encanta enseñar a estas edades, porque percibes cómo van descubriendo el mundo como mini adultos; aprenden a través del juego y les encanta experimentar y probar sabores nuevos”, añade la chef.