

Santa Cruz de Tenerife, 18 de mayo de 2022

## Ashotel retoma tras la pandemia su colaboración con Cruz Roja en ‘Peque Chef Solidario’, este año con Luna Zacharias

La quinta edición de este taller infantil supone la apuesta de la patronal hotelera por acciones de responsabilidad corporativa

Una treintena de niños y niñas elaborarán el 3 de junio en el Iberostar Heritage Grand Mencey varias recetas saludables, capitaneados por la finalista de Master Chef 8

La patronal incorpora a esta iniciativa una charla para padres y madres sobre nutrición saludable con un pediatra de Hospiten

Unos 30 niños y niñas a partir de 7 años participarán el próximo 3 de junio en la quinta edición de ‘**Peque Chef Solidario**’, un taller que se desarrollará, como en ediciones anteriores, en el Aula de Cocina del hotel [Iberostar Heritage Grand Mencey](#), establecimiento asociado a Ashotel, con el objetivo de contribuir a promover la lucha contra la desigualdad social. Organizado por **Ashotel** y **Cruz Roja Española**, la edición de este año tiene como docente a la finalista de Master Chef 8, la polifacética lanzaroteña [Luna Zacharias](#), autora del libro *Cocina rica en buen humor*, en el que explica el estilo de vida *slow food*, su innovador método de yoga y meditación, e incorpora recetas sanas y de temporada.

Los participantes de esta iniciativa, que nace del convenio suscrito en 2016 entre la patronal hotelera y la ONG y que supone la quinta ocasión que se pone en marcha, se involucraron en la preparación de dos recetas saludables: queque de *la Lola* y crema de aguacate con flor de cecina ibérica y huevo de codorniz.

La inscripción de cada niño en esta quinta edición tiene un precio de 20 euros, a cambio de los cuales se les entregará a sus padres cuatro boletos del Sorteo de Oro de la Cruz Roja, que tradicionalmente se celebra en julio.

Al tiempo que los menores se divierten y aprenden, Ashotel integra en esta iniciativa de formación una **charla sobre nutrición infantil** destinada a los padres y madres de quienes participan en Peque Chef Solidario, la cual estará impartida por **Victoria García Rodríguez**, pediatra del Hospital Universitario Hospiten Rambla, [Hospiten](#), grupo hospitalario que colabora de forma altruista en esta iniciativa e integrante del **Club de Proveedores de Ashotel**.

Para Ashotel, esta iniciativa contribuye a revalidar el **compromiso social** que mantiene la patronal hotelera con entidades no gubernamentales como Cruz Roja. “Este proyecto, que por fin retomamos tras la pandemia, supone una

dignificación de las profesiones que están vinculadas al sector turístico, como es en este caso la cocina, además de una responsabilidad de contribuir a formar a los más pequeños en conocimientos tan importantes para su desarrollo como la alimentación saludable”, afirma **Juan Pablo González**, gerente de Ashotel. Añade que esta quinta edición refuerza su enfoque de cocina y salud, motivo por el cual se ha programado precisamente a la misma hora del Peque Chef Solidario en el mismo hotel una pequeña charla para padres y madres sobre nutrición infantil, impartida por un profesional médico.

### **Cocina y hábitos saludables como asignatura**

Por su parte, **Luna Zacharias** se ha propuesto como fin de este taller solidario que los niños y las niñas se diviertan, “se conozcan entre sí a través de la cocina y, lo más importante, que conecten, se ayuden y despierten su creatividad”. “En el Mencey espero encontrarme un paraíso, el lugar perfecto para hacernos disfrutar de esta experiencia tan bonita y necesaria que viviremos todos”, añade.

Zacharias resalta la **importancia de la formación sobre alimentación y hábitos saludables** en la escuela. “Siento que es muy necesario transmitir y motivar a las personas a llevar una alimentación saludable, una alimentación consciente. No solo a los más pequeños, sino a todas esas personas que quieran sentirse mejor consigo mismas, tanto en el ámbito físico, emocional y mental”, explica esta joven lanzaroteña, quien apostaría por implantar de forma oficial en los colegios, y no solo como actividades complementarias, una asignatura sobre cocina saludable. “Sería muy útil que nos enseñaran desde pequeños a llevar un estilo de vida saludable a través de la alimentación, el deporte y la meditación; creo que esto ayudaría mucho a nuestro desarrollo personal, físico, mental y emocional”, comenta.

### **Inscripciones**

Las inscripciones para **Peque Chef Solidario** deben realizarse de forma presencial en las oficinas de Cruz Roja en Santa Cruz, en la calle San Lucas, 60, en horario de lunes a viernes de 8:00 a 15:00 horas. También se puede solicitar información al correo electrónico [berogo@cruzroja.es](mailto:berogo@cruzroja.es) o al whatsapp 678467760.

