

Alta gastronomía y compromiso humanitario contra el hambre en Gaza

- El chef Andrés Torres, de Casa Nova (1 Estrella Michelin y Estrella Verde) será anfitrión de una cena solidaria a cuatro manos el próximo 25 de junio en el restaurante ubicado en Sant Martí Sarroca (Barcelona), junto a Javier Olleros, chef de Culler de Pau (2 Estrellas Michelin y Estrella Verde)
- Esta iniciativa recaudará fondos a través de la cena y la fila o que irán directamente a los niños y niñas gazatíes, ya que los costes del evento serán cubiertos íntegramente por los equipos de los chefs

Por la población infantil de Gaza

4 manos 25 DE JUNIO 20:00h

20:00 Recepción en patio con refrigerio
20:15 Discurso de Andrés Torres y Javier Olleros
20:30 Inicio cena
22:30 Clausura con discurso cierre



 Restaurante
CASA NOVA
Andrés Torres

 Restaurante
CULLER DE PAU
Javier Olleros

Finca Cal Tòfol - Barri La Bleda, s/n 08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Reservas: 669 604 824 (se pondrá a disposición servicio de transporte privado a coste 30€ pax). Precio por persona y fila 0: 200 € Bizum (06558) o cuenta bancaria Global Humanitaria ES83 0049 1806 9429 1063 9529. Indicando nombre completo del titular de la reserva.

Sant Martí Sarroca, 2 de junio. Andrés Torres, chef y propietario del restaurante Casa Nova (1 Estrella Michelin y 1 Estrella Verde) y presidente de la ONG Global Humanitaria, ha anunciado que organizará una serie de cenas solidarias empezando el próximo 25 de junio a las 20:00 horas junto a Javier Olleros, chef galardonado y propietario de Culler de Pau (2 Estrellas Michelin y 1 Estrella Verde), con un firme compromiso humanitario, la recaudación íntegra será destinada a apoyar a los niños afectados por el conflicto bélico en Gaza.

“La gastronomía es mucho más que dar de comer. Tiene un poder transformador brutal en el mundo, pero lamentablemente en estos momentos hablar de comida es sinónimo de hambruna, la comida se está utilizando como arma de guerra para matar, tenemos que ser valientes y utilizarla como vehículo para sensibilizar ante las injusticias y conseguir ayudas para hacer desaparecer esa hambruna”, asegura Torres.

Todos los costes del evento (incluidos productos, logística y personal) serán cubiertos íntegramente por los equipos de ambos chefs, garantizando que el 100% de los fondos obtenidos beneficien directamente a los niños y niñas gazaíes. La cena será para un total de 34 personas, con un coste de 200€, aunque se ha anunciado la creación de una fila o para todos aquellos que quieran aportar su ayuda a la causa. El número de teléfono que se ha habilitado para ello es el 669 604 824.

En esta primera cena cuatro manos, Andrés contará con la colaboración de Javier Olleros, otro chef comprometido en otros proyectos solidarios. “Para mí es un placer sumarme al proyecto de Andrés y darle fuerza para no quedarnos callados ante la semejante barbaridad que está sucediendo delante de nuestros ojos”, confirma Olleros.

La iniciativa se enmarca en el trabajo constante de Global Humanitaria, ONG que desarrolla proyectos de cooperación internacional en distintas partes del mundo y que actualmente canaliza esfuerzos de ayuda urgente en Gaza. Global Humanitaria ha impulsado un proyecto de emergencia en Gaza para garantizar el acceso a bonos de comida y formar un equipo de psicólogos que atenderán a grupos de menores víctimas de la terrible situación que se vive en la franja. Los días que pasará Torres en Gaza tienen como objetivo, además de lo mencionado anteriormente, poder documentar el estado actual de la región y las condiciones extremas en las que se encuentran sus habitantes.

Como parte de esta campaña solidaria, se está trabajando también en la búsqueda de donaciones corporativas y patrocinios que refuercen el alcance de esta acción.

A esta cena a 4 manos se sumarán próximamente otras cenas con chefs de alto prestigio con el objetivo de lograr ayuda de emergencia y seguir con los proyectos en los que actúa de forma recurrente Global Humanitaria. Andrés Torres ya ha adelantado que habrá una segunda cena a cuatro manos junto a Víctor Quintillà en Lluerna el lunes 14 de julio.



Andrés Torres en una de sus acciones con Global Humanitaria en Pakistán

Cómo participar

Además del número de teléfono 669 604 824 para la gestión de reserva de fila o y de la cena, también se puede participar a través de Bizum (06558) o haciendo una aportación a Global Humanitaria (ES83 0049 1806 9429 1063 9529).

Acciones en Gaza

El pasado de 6 de octubre, Andrés Torres, que no ha cesado en su empeño de denunciar la utilización del hambre como arma de guerra, se subió a un avión militar jordano para participar en el lanzamiento de 30 toneladas de alimentos y medicinas sobre la localidad gazatí de Jan Yunis. La acción se realizó después de Torres fuera a Beirut para coordinar y efectuar la entrega de centenares de raciones de comida a las familias que se vieron obligadas a dejar sus casas como consecuencia de los bombardeos israelís en el Líbano.

Andrés Torres y Global Humanitaria: cocina, sostenibilidad, ayuda humanitaria, y periodismo

Andrés Torres (Barcelona, 1968) es chef, periodista y activista humanitario. Ganador del Basque Culinary World Prize y con una Estrella Michelin y una Estrella Verde en Casa Nova, Andrés ha desarrollado su carrera entre la comunicación y la cocina. Tras años en radio, televisión y prensa, fundó en 1998 la ONG Global Humanitaria, con proyectos en América, Asia y África centrados en los derechos del niño. Propietario del restaurante Casa Nova, combina sostenibilidad, gastronomía y compromiso social. Su labor humanitaria le ha llevado a zonas en conflicto como Gaza, Siria o Ucrania, prestando ayuda de emergencia a víctimas de guerras y catástrofes naturales.