

## Gastronomía y moda se alían para ayudar a mujeres campesinas de Mauritania

Madrid | 20/01/2014 - 14:38h

Madrid, 20 ene (EFE).- Cocineros y modistos se alían por segundo año en la iniciativa solidaria "Soul Food Nights", que con por un día tiendas de moda en improvisados restaurantes con el objetivo de recaudar fondos para la ONG Acción Contra el hambre este año destinados a grupos de mujeres de Mauritania.

Tras el éxito de la pasada edición, con la que se alcanzó una recaudación de 50.000 euros, dieciséis chefs liderados por Paco Roncero, que suman un total de 14 estrellas Michelin, se han unido de nuevo "para conseguir más dinero que el año pasado" según ha afirmado el cocinero madrileño hoy en la presentación del evento, que se celebrará el próximo 24 de febrero.

David Muñoz, en Loewe; Ramón Freixa, en Hugo Boss; Óscar Velasco, en Barbour; Mario Sandoval, en Tenkey; Juan Pablo Gant; Ricardo Sanz, en Omega; Iván Muñoz, en Mimoki; Fernando del Cerro, en Laurel; Andrea Tumbarello, en Frank Miller; Luis Arévalo, en Adolfo Domínguez; Joaquín Felipe, en Harmont & Blaine; Pepa Muñoz, en Gancedo; Darío Barrio, en Fede Co; y Juan Pozuelo, en La Martina son los dúos que se han formado para la ocasión.

El director general de Acción Contra el Hambre, Olivier Longué, ha explicado en declaraciones a Efeagro que el dinero recaudado este año irá destinado a poblaciones campesinas de refugiadas en Mauritania, en el campo de M'bera, un país "un poco olvidado sobre el que la ONG quiere "llamar la atención".

"El objetivo es trabajar directamente con mujeres para hacer proyectos que vayan más allá de la ayuda humanitaria inmediata. Las madres de familia tengan capacidades económicas que les permitan generar ingresos y dejen de ser dependientes de esa ayuda", ha añadido Longué.

En cuanto a la alianza entre gastronomía con objetivos solidarios, ha indicado que "la lucha contra el hambre no tiene que ser desde la miseria o las lágrimas", y que "se puede ser solidario con algo agradable".

Longuet ha reiterado la importancia de informar al público de que "el dinero llega a su destino" y ha confiado en los chefs para transmitir este mensaje.

Según ha apuntado, "hay mucha crisis de confianza, pero no con la gastronomía española".

Mario Sandoval, chef de Coque (1 estrella Michelin) y padrino de la iniciativa el año pasado, ha animado a los ciudadanos a "comprender su silla" en uno de estos restaurantes "pop up" (efímeros): "Que elijan al chef que más les guste y se diviertan".

"Es un momento único. Se crean microespacios por toda la ciudad, con equipos muy involucrados y un ambiente muy especial porque al día siguiente la tienda vuelve a abrir como cada día", ha destacado a Efeagro.

Según Sandoval, que también lidera la iniciativa Restaurantes Contra el Hambre y el año pasado estuvo en Kenia para conocer el trabajo de esta ONG, "la combinación entre lujo y alta gastronomía es perfecta para involucrar a los ciudadanos en la iniciativa solidaria".