**Más de 60 cocineros estrella Michelin cocinan junto a niños y niñas con diabetes tipo 1 de la Fundación DiabetesCERO en ChefsForChildren 2025**

 Bajo el lema “Comer sano es divertido”, ChefsForChildren busca enseñar a los más pequeños a comer de forma saludable y apoyar a los niños y niñas con diabetes tipo 1.

 Chefs de la talla de Alberto Chicote, Mario Sandoval, Paco Roncero, Javier Aranda, Carlos Maldonado, Hugo Muñoz, Iván Cerdeño, Javier Estévez, Óscar Velasco, Ricardo Sanz, Israel Ramos y Juan Antonio Medina han participado en la presentación destacando la importancia de la solidaridad y una educación gastronómica en la infancia.

 La 7ª edición se celebrará en Anantara Villa Padierna y contará con talleres de cocina, un foro gastronómico y una cena de gala benéfica.

Madrid, 22 de enero de 2025. –Por séptimo año, **ChefsForChildren**, celebra una nueva edición en la que los protagonistas son los más pequeños, que tendrán la oportunidad de poner en práctica sus habilidades culinarias y aprender de la mano de chefs de la talla de Carlos Maldonado, Ángel León o Alberto Chicote. Un evento que reunirá a más de **60 cocineros Estrellas Michelin** para enseñar a niños y niñas a comer de forma saludable, a lo largo de los distintos talleres y foro gastronómico, que tendrán lugar en los próximos meses en distintos puntos de la geografía española. Y que culminará con una cena de gala benéfica que se celebrará el próximo 28 de abril en el **Anantara VillaPadierna**, en Marbella.

En esta edición, serán los niños y niñas de la Fundación DiabetesCERO los que disfrutarán de este evento único y solidario, que en esta ocasión recaudará fondos para la investigación de una cura para la diabetes tipo 1. Una enfermedad autoinmune, crónica y grave que afecta a más de 166.000 personas en España, con un gran impacto en población infantil en la que se registran muchos de los nuevos diagnósticos. Cada año, entre 1.200 y 1.500 menores de 15 años son diagnosticados y son ya 1 de cada 42 familias españolas, las que conviven con algún familiar con esta patología.

Para la **directora de DiabetesCERO, Sandra Campinas,** el lema del evento Comer Sano es Divertido “cobra especial relevancia para nuestros niños y niñas”. Y es que para los afectados por esta patología, comer sano es además una cuestión vital. “Desde el momento cero, desde el mismo momento del diagnóstico, para los menores con diabetes tipo 1, y para sus familias, mantener una alimentación sana y equilibrada es crucial para ayudar a controlar la enfermedad. Estamos convencidos de que ChefsForChildren supone una oportunidad única para mejorar su relación con la comida, aprendiendo de los mejores cocineros”.

60 Chefs Estrella Michelin

Cada año son más los cocineros de toda España que participan de forma altruista en esta iniciativa aportando su cariño y profesionalidad. Además de **Ángel León (Aponiente\*\*\*), Elena Arzak (Arzak\*\*\*), Toño Pérez (Atrio\*\*\*), Eneko Atxa (Azurmendi\*\*\*), Jesús Sánchez (Cenador de Amós\*\*\*), Nacho Manzano (Casa Marcial\*\*\*), Javier y Sergio Torres (Cocina Hermanos Torres\*\*\*), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas ­(Disfrutar\*\*\*), Paolo Casagrande (Lasarte\*\*\*), Martín Berasategui (Martín Berasategui\*\*\*), Paco Morales (Noor\*\*\*), Quique Dacosta (Quique Dacosta\*\*\*), Benito Gómez (Bardal\*\*), Pablo González (Cabaña Buenavista\*\*), Mario Sandoval (Coque\*\*), Manuel Costiña (Costiña\*\*), Javi Olleros (Culler de Pau\*\*), Diego Guerrero (Dstage\*\*), David Yárnoz (El Molino de Urdaniz\*\*), Luis Valls (El Poblet\*\*), Francis Paniego (El Portal del Echaurren\*\*), Iván Cerdeño (Iván Cerdeño Cigarral del Ángel\*\*), Kiko Moya (L´Escaleta\*\*), Fina Puigdevall y Martina Puigvert (Les Cols\*\*), Fran Martínez (Maralba\*\*), Erlantz Gorostiza (MB\*\*), Paco Pérez (Miramar\*\*), Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante\*\*), Pepe Vieira (Pepe Vieira Restaurante\*\*), Ramón Freixa (Ramón Freixa\*\*), Ricard Camarena (Ricard Camarena\*\*), Mario Cachinero (Skina\*\*), Lucía Freitas (A Tafona\*), Rafa Soler (Audrey´s\*), David Olivas (Back\*), Pepe Solla (Casa Solla\*), José Carlos García (José Carlos García Restaurante\*), Dani Carnero (Kaleja\*), Óscar Molina (La Gaia\*), Begoña Rodrigo (La Salita\*), Maca de Castro (Maca de Castro\*), María Gómez (Magoga\*), Mauricio Giovanini (Messina\*), Carlos Maldonado (Raíces\*), Ricardo Sanz (Ricardo Sanz Wellington\*), Diego Gallegos (Sollo\*), Hugo Muñoz (Ugo Chan\*), Óscar Velasco (Velasco Abellá\*), Diego del Río (Boho Club), Domi Vélez (El Horno de Vélez)** y **Alberto Chicote (Omeraki)** que ya participaron en las pasadas ediciones, en esta 7ª se incorporan también: **Pedro Subijana (Aquelarre\*\*\*), Paulo Airaudo (Amelia\*\*), Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo\*\*), Vicky Sevilla (Arrels\*), Artur Martínez (Aurt\*), Pedro Sánchez (Bagá\*), Javier Aranda (Gaytán\*), Javier Estévez (La Tasquería\*), Sergi Arola (LAB\*), Israel Ramos (Mantúa\*), Álvaro Garrido (Mina\*)** y **Juan Antonio Medina** (Tatel).

El evento: todos los detalles

ChefsForChildren repetirá el escenario el 28 de abril en Anantara Villa Padierna y el evento culminará con una cena de gala benéfica con un menú degustación exclusivo elaborado por chefs con Estrella Michelin de Málaga. Será una jornada única con muchas sorpresas. **El director general de Anantara Villa Padierna, Jorge Manzur,** será nuevamente el anfitrión y ha expresado la alegría de su equipo por acoger ChefsForChildren: “Nos llena de satisfacción colaborar en este evento que combina la solidaridad y la enseñanza de una alimentación sana. Trabajaremos para que esta edición sea memorable”.

Este magnífico hotel está ubicado en Benahavís, un pueblo blanco de típico sabor andaluz, situado a pocos kilómetros de Marbella y Estepona, y rodeado por la serranía de Ronda y de las Nieves. **El Ayuntamiento de Benahavís apoya esta iniciativa, y el alcalde, José Antonio Mena,** ha señalado la importancia de la gastronomía y la solidaridad en la localidad: “Este proyecto solidario tiene a los niños y la alta gastronomía como protagonistas. Benahavís cuenta con una tradición en formación hostelera debido a su Escuela de Hostelería. Es relevante que los cocineros colaboren para fomentar hábitos de alimentación saludable entre los escolares, además del objetivo solidario del evento, que en esta ocasión permitirá colaborar con DiabetesCERO”.

**Pilar Candil, directora de Lima Comunicación y Eventos,** agencia organizadora de esta iniciativa, ha declarado: “ChefsForChildren es un proyecto responsable y de gran envergadura. Llegar a la 7ª edición me hace feliz porque contamos con más de 60 cocineros solidarios. La gastronomía es generosa y nunca olvida a quienes necesitan ayuda. Gracias a nuestros chefs, patrocinadores y colaboradores, este año enseñaremos a cocinar e inspiraremos a niños con diabetes. Todos juntos hemos consolidado esta preciosa iniciativa que crece cada año como una gran familia solidaria.”

**ChefsForChildren** es un proyecto patrocinado por **Sabor a Málaga**, que promociona los productos locales bajo la **Diputación Provincial de Málaga**, destacando los alimentos malagueños en talleres de cocina. **Porsche** proporciona vehículos para el evento a través del Centro Porsche Marbella; **Bodegas Emilio Moro** ofrece sus vinos para la cena de gala; y **Joselito** aporta sus ibéricos para las meriendas de los niños y la cena de gala. **Le Cordon Bleu Madrid** organiza los talleres de cocina con recetas saludables; mientras que **Mancomunidad Costa del Sol** apoya económicamente.

 También colaboran la **Fundación La Caixa** con Acción Social CaixaBank, **Puerto Banús** con la visita a su marina, y **Escuela Kerbest** inculcando valores ambientales. **Acciona Living & Culture** ayuda en la producción, **Virginia González** decora con sus diseños florales el evento, y **Uniformes Luque** viste a los chefs con sus chaquetillas. **Tatel** participa con su restauración de calidad, y marcas reconocidas como **Balfegó, Aquanaria, Emporium AOVE, Grupo Möet Hennessy, Café Dromedario, Antonius Caviar, Ventura Peixos, Casa del Gelato, y La Finca Jiménez Barbero** ofrecen degustaciones de sus productos en el cóctel y la cena de gala.

La Fundación DiabetesCERO

La Fundación DiabetesCERO es la fundación española **líder** en la investigación de una **cura para la diabetes tipo 1**. Desde que en 2017 naciera la Fundación DiabetesCERO, formada por científicos, pacientes y familias, la entidad ha destinado casi 700.000 euros a la financiación de proyectos de investigación biomédica, gracias al apoyo de miles de socios y socias, de voluntarios, donantes y entidades comprometidas con su fin social.

La fundación financia tres **investigaciones a nivel nacional**. El proyecto del Dr. Benoit Gauthier de CABIMER, enfocado en la regeneración celular a través de moléculas agonistas del receptor nuclear LRH-1/NR5A2. El proyecto de la Dra. Marta Vives del IGTP en Badalona, que estudia nuevas nanopartículas tipo liposoma que reeducan el sistema inmunológico para permitir la regeneración de las células beta. Y el proyecto, de la Dra. Rosa Gasa del IDIBAPS en Barcelona, que investiga la generación de células productoras de insulina a partir de células de la piel.

Asimismo, a través de sus **Becas Impulso Talento Joven** que apuestan por el talento de los jóvenes científicos en el campo de la diabetes, la Fundación DiabetesCERO, ha concedido dos becas que suman nuevas líneas de investigación. Una apuesta por la microbioterapia, desarrollada por la Dra. Estella Rosell del IRB de Lleida; y otra enfocada en el estudio de la heterogeneidad de las células beta supervivientes al ataque autoinmune de la diabetes tipo 1, liderada por la Dra. Mireia Ramos de la UPF en Barcelona. Ambas con resultados muy positivos publicados en importantes revistas científicas.

En total, cinco líneas de investigación con una visión multidisciplinar, orientadas a la investigación de terapias curativas capaces de **cambiar el futuro de miles de pacientes y familias** que conviven con diabetes tipo 1.

LINK INTERÉS:

[chefsforchildren.es](https://chefsforchildren.es/)

[diabetescero.org](https://diabetescero.org/)

Contacto:

Pilar Candil,

Directora de Lima Comunicación y Eventos, entidad organizadora.

## pilar.candil@limacomunicacion.es

+34 635 450 467

Virginia Espinosa,

Responsable de Comunicación Fundación DiabetesCERO

## virginia.espinosa@diabetescero.org

+34 656 698 699