Tres Chefs Estrella Michelin profesores de excepción en un taller ChefsForChildren para los pequeños con diabetes de la Fundación DiabetesCERO

* Los cocineros Manuel Costiña, Mario Sandoval y Óscar Velasco enseñan a cocinar a los niños y niñas gallegos afectados por diabetes tipo 1, en Retiro da Costiña.
* Bajo el lema “Comer sano es divertido”, ChefsForChildren es una iniciativa solidaria que promueve la alimentación saludable y este año colabora con DiabetesCERO.
* Esta es la primera vez que Galicia acoge un taller dentro de esta iniciativa solidaria, que culminará con una gala benéfica a beneficio de la investigación de una cura para la diabetes tipo 1.

**Santa Comba, A Coruña, 24 de febrero de 2025.** – La Fundación DiabetesCERO ha participado en un taller de cocina saludable organizado por ChefsForChildren, en el que más de 20 niños y niñas gallegos con diabetes tipo 1 han aprendido a preparar recetas adaptadas junto a los reconocidos chefs con Estrella Michelin Manuel Costiña, Mario Sandoval y Óscar Velasco. Este taller, celebrado en el restaurante Retiro da Costiña, en La Coruña, es el primero de los tres talleres de la 7ª Edición de ChefsForChildren, que culminará el 28 de abril en Anantara Villa Padierna, en Benahavís (Málaga), con una gala benéfica en la que más de 60 cocineros con Estrella Michelin de toda España participarán de forma altruista.

Esta iniciativa solidaria pone de relevancia un año más, la importancia de una alimentación sana desde la infancia y en esta ocasión, su compromiso con la investigación de una cura para la diabetes tipo uno, junto a la **Fundación DiabetesCERO**.

Bajo el lema **"Comer sano es divertido"**, los pequeños han disfrutado de una jornada gastronómica en la que han elaborado una pizza de harina integral con verduras de temporada, diseñada para mantener un bajo impacto glucémico. Además, recibieron un diploma y un regalo sorpresa como reconocimiento a su participación en este evento solidario.

Esta es la primera vez que un taller de ChefsForChildren se celebra en Galicia y **Pilar Candil, directora de Lima Comunicación y Eventos**, agencia organizadora de este proyecto, se mostraba emocionada: “Gracias a la implicación de los chefs Manuel Costiña, Javier Olleros, Mario Sandoval y Óscar Velasco, así como al equipo de Retiro da Costiña, este año hemos podido traer esta iniciativa a Galicia, brindando a los niños y niñas con diabetes una experiencia que nunca olvidarán. Juntos, enseñamos a los pequeños a cocinar, los inspiramos y ayudamos, consolidando este precioso evento, que crece cada año como una gran familia solidaria.”

**Chefs e investigación, unidos por la cura**

Cada año, entre 1.200 y 1.500 menores de 15 años son diagnosticados de diabetes tipo 1 en España, lo que convierte la labor de entidades como DiabetesCERO en un pilar fundamental. La Fundación DiabetesCERO, es la entidad líder en España en la investigación para la cura de la diabetes tipo 1 Trabaja cada día para avanzar en la lucha contra esta enfermedad. Gracias al apoyo de miles de socios, donantes y entidades colaboradoras, recauda fondos que destina a la investigación biomédica con un único objetivo: encontrar una cura para cambiar el futuro de millones de familias.

**Sandra Campinas, directora de DiabetesCERO,** ha destacado la relevancia de este tipo de iniciativas: "La diabetes tipo 1 es una enfermedad que cambia la vida de los niños y sus familias, pero con educación y apoyo, podemos ayudarles a gestionarla de manera saludable. Iniciativas como ChefsForChildren no solo enseñan a los más pequeños a disfrutar de la comida de forma segura, sino que también ayudan a visibilizar la importancia de la investigación para encontrar una cura. Desde DiabetesCERO agradecemos el compromiso de estos grandes chefs y de todos los que hacen posible este evento".

[**ENLACE FOTOS A FOTOS Y VÍDEO AQUÍ**](https://drive.google.com/drive/folders/1-MyUog6HynQXMZLM9AeuU0PGjM61vwlO)

****

**Web de ChefsForChildren:** [**chefsforchildren.es**](https://chefsforchildren.es/)