

## Gastronomía solidaria

CATORCE CHEFS ELABORAN RECETAS QUE COCINARÁN JÓVENES DISMINUIDOS PARA UN ALBERGUE

ELENA CASTELLS | BARCELONA

**A**urora tiene agarrado a Ferran Adrià por el brazo. No quiere soltarlo. Su cara se ilumina cada vez que el cocinero le gasta alguna broma. Aurora es una joven con síndrome de Dawn que trabaja en el albergue juvenil Inout, en Vallvidrera, donde el 90% del personal son chicos y chicas con alguna disminución psíquica. Al igual que Aurora, Nacho, Jonathan y otros jóvenes trabajadores se han agenciado del brazo de los cracks de la alta cocina que los han visitado para ofrecerles un regalo.

Catorce chefs de renombre han elaborado una receta cada uno para que estos aprendices de cocineros puedan recrearlas. Lo han denominado Carta de Platos Solidarios y se incorpora al menú del restaurante del albergue, que acoge a turistas y visitantes a precios asequibles en el parque de Collserola.

Cocineros todos, los famosos y los anónimos, lucen un enorme gorro de papel blanco, que servirá para que los primeros estampen sus firmas. "Qué suerte tengo. Mi madre ve a Ferran por la tele y yo lo estoy viendo en persona", dice Aurora con una sonrisa de oreja a oreja.

Ferran Adrià (El Bulli), Fermi Puig (Drolma), Romain Fornell (Caelis), Carles Gaig (Gaig), Ramon Freixa (Racó d'en Freixa), Mey Hoffman (Hoffman), Jordi Vilà (Alkimia), Alex Garés (Lasarte), Jean Louis Neichel (Neichel), Pere Monje (Via Veneto) y Xavier Pellicer (Abac) no se separan ni un momento de los jóvenes, a los que atienden con especial cariño. Excusaron su ausencia

al acto Santi Santamaria (Can Fabes), Joan Roca (El Celler de Can Roca) y Jean Luc Figueras (Jean Luc Figueras), aunque también participan en la elaboración de la carta.

"Una de las cosas más importantes de esta vida es sentirse útil e ilusionado; y esta juventud puede ser muy útil para nuestra sociedad", dice Carles Gaig, que ha plasmado en la carta una "Sopa fresca de tomate verde y almendrucos", elaborada a base de tomate

verde, cardamomo, aceite virgen y almendrucos. "Se trata de un plato con ingredientes baratos, de fácil elaboración pero que tiene su gracia", asegura el cocinero.

Adrià ha descubierto que Aurora es una fanática de la naranjada y le ha chivado una receta casera. "Cortas quince naranjas, las sumerges en sifón y las metes en la nevera", relata el chef de El Bulli. "Que bien, haré naranjada para todos", exclama la chica. La

aportación de Ramon Freixa es una sopa de avellanas con quicos, pipas y chufas y Mey Hoffman está ideando un postre fácil "pero que resulta muy bonito y estoy segura de que les va a encantar".

El restaurante del albergue Inout ([www.inoutalberg.com](http://www.inoutalberg.com)) está abierto al público de lunes a domingo con un menú de mediodía. Además, los viernes y los sábados por la noche realizan cena con espectáculo.

*Ferran Adrià enseña cómo preparar una naranjada con burbujas: "Cortas naranjas y las sumerges en sifón"* 

lo. Los precios oscilan entre los nueve euros del menú diario, los 15 de los días festivos y los 20 de la cena con animación.

El presidente del albergue, Pedro Olabarriá, agradeció la participación desinteresada de los cocineros en esta iniciativa y destacó la importancia de "acciones como ésta que ayudan a integrar en la sociedad a

través del trabajo a gente con discapacidad". Tanto los responsables del albergue como los cocineros resaltaron el papel que ha tenido Fermi Puig para poner de acuerdo a todos los chefs y llevar a cabo la Carta de Platos Solidarios.

El albergue, situado en Vallvidrera, abrió hace un año y medio. Tiene una capacidad para unas 160 personas y actualmente se encuentra casi al 100% de ocupación. ●



DAVID AIROS

Ferran Adrià y la joven Aurora, en el centro, junto al resto de los cocineros y chicos del albergue Inout