

De la patera a los fogones de altura

EL PROYECTO 'COCINA CONCIENCIA' DE LA FUNDACIÓN RAÍCES DA TRABAJO EN 30 PRESTIGIOSOS RESTAURANTES A 53 JÓVENES INMIGRANTES ● 21 CHEFS LO CELEBRAN EN UNA CENA SOLIDARIA

ROSA RIVAS, Madrid

"He aprendido a creer en mí mismo y a aceptar a los demás, vengan de donde vengan", afirma Mamadou Oury Diallo, de 22 años, que llegó a España a los 17 desde Guinea Conakry y empezó en 2011 en la cocina de Ramón Freixa en Madrid. En este espacio de dos estrellas, el joven que "iba para futbolista" fue jefe de desayunos y responsable de la freidora, y ahora es jefe de partida en el restaurante Arriba-Platea Madrid. Allí también se ha incorporado otro joven, Mamadi Sidibe. "*Cocina Conciencia* no tiene precio. Es imprescindible para que la gente se integre en la sociedad y pueda ser activa", dice mientras se afana en terminar un *cronut* hojaldrado de tomillo y jamón ibérico en la cena benéfica de la Fundación Raíces para financiar las ayudas a jóvenes en exclusión social. El jefe de Mamadou y 20 cocineros más (entre ellos Andoni Luis Aduriz, Joan Roca, Albert Adrià, Paco Pérez, Francis Paniego, David Muñoz, Sacha, Quique Valentí, Mario Sandoval...) prepararon tapas para más de 300 personas en la noche del lunes junto a sus brigadas en Callao City Lights, un restaurante efímero en la Gran Vía. "Ahora puedes volar solo", le dice el cocinero catalán a su pupilo. "Y tú puedes poner un Freixa en Conakry con la receta de pollo con cacahuete que te he enseñado", bromea este, antes de hacerse una autofoto.

Cocina Conciencia es una cadena de favores no utópica. Una oportunidad de crecimiento personal entre fogones que tanto los padrinos como los apadrinados quieren que vaya a más. En este caso las figuras no son los chefs *galácticos* que abren sus restaurantes, sino los jóvenes de 16 a 25 años. La mayoría son de origen africano: Costa de Marfil, Guinea Conakry, Senegal, Marruecos, Mali, Gambia, Ghana... Chicos y chicas que dejan atrás dramas familiares, guerras, explotación... Historias "que afortunadamente han terminado bien", dice Lourdes Reyzábal, presidenta de la Fundación

Raíces —Premio Unicef España—, que fundó con su marido, el abogado Nacho de la Mata. Esos pasados recientes, con pateras o escondrijos en camiones de por medio, los chavales evitan contarlos: es agua pasada. "Llegué a Tenerife con 16 años recién cumplidos", es todo lo que dice, concentrado en la ejecución de un *gin-tonic*, Mamady Diallo, un guineano convertido en hábil coctelero. Mientras, con una enorme sonrisa y una bandeja llena de copas, transita entre los comensales un camarero que en realidad es cortador de jamón; el marroquí Abdel Karim Haddou ganó un concurso manejando un producto que él no come.

Y fue otro chico marroquí que vivía en la calle, Lhoussaine Fighoun, el primero de los 53 integrados en *Cocina Conciencia* (ahora

hay una lista de espera de 60). En 2010, la periodista de *La Vanguardia* Cristina Jolonch, que hacía un reportaje sobre inmigrantes con el fotógrafo Samuel Aranda, se topó con Lhoussaine en San Sebastián. Con la complicidad de Susana Nieto, mano derecha de Andoni Luis Aduriz en Mugaritz, le encontraron trabajo, casa y una familia. Entró en escena la Fundación Raíces y enseguida se engancharon al tren el cocinero madrileño Javier Muñoz Calero (Tartan, Perrito Faldero...) y Freixa. Luego siguieron muchos más. Ya hay 30 restaurantes en el mapa de *concienciados*: Madrid (20), Gipuzkoa, Barcelona, Alicante, La Rioja, Girona, Lleida, León... "Es algo más que una inserción laboral", dice Jolonch, emocionada al ver la evolución de Lhoussaine y los demás. Desde



El chef Ramón Freixa con su cocinero africano Mamadou Oury Diallo. / LUIS SEVILLANO

ADURIZ: "ESTOS CHICOS NOS RECUERDAN LO QUE ES LA PASIÓN Y LAS GANAS DE SUPERARSE CADA DÍA"

2013 Fighoun está en Barcelona, con Albert Adrià en su bar Tickets, donde hay otros dos chicos más, uno como jefe de partida. "Es una cesión, como los futbolistas", ironiza Aduriz. "Ellos nos están ayudando a nosotros porque nos recuerdan lo que es la pasión, el esfuerzo y las ganas de levantarse cada día y superarse".