

# Refugee\*

## FOOD FESTIVAL

CUANDO LOS RESTAURANTES ABREN  
SUS COCINAS A CHEFS REFUGIADOS

**FESTIVAL EUROPEO • JUNIO 2017**

PARÍS • LYON • BURDEOS • MARSELLA • LILLE  
ATENAS • ROMA • FLORENCIA • MADRID  
BRUSELAS • BARI • ÁMSTERDAM • MILÁN

**INICIATIVA DE LA ASOCIACIÓN FOOD  
SWEET FOOD, ORGANIZADA JUNTO CON  
ACNUR (LA AGENCIA DE LA ONU PARA LOS  
REFUGIADOS), EL FESTIVAL GASTRONÓMICO  
#CONLOSREFUGIADOS ES UN EVENTO  
ITINERANTE CUYA PROPUESTA ES QUE LOS  
RESTAURANTES ABRA SUS COCINAS A  
CHEFS REFUGIADOS. A TRAVÉS DEL LENGUAJE  
UNIVERSAL DE LA GASTRONOMÍA, EL FESTIVAL  
BUSCA CUMPLIR 3 OBJETIVOS PRINCIPALES:  
CAMBIAR LA PERCEPCIÓN SOBRE LOS  
REFUGIADOS, SERVIR COMO TRAMPOLÍN  
LABORAL PARA LOS CHEFS REFUGIADOS Y  
DAR A CONOCER COCINAS DE TODO EL MUNDO.**



# MADRID 19•25 JUNIO 2017

19 JUNIO AMAZÓNICO  
20 JUNIO BANIBANOO  
21 JUNIO RESTAURANTE GIGI  
22 JUNIO L'ARTISAN  
23 JUNIO LAS FUENTES  
24 JUNIO ELEKTRA MADRID  
25 JUNIO MAMA CAMPO

19-25 JUNIO AL-AGA  
20-25 JUNIO KEYAAN'S

20-24 JUNIO L'ARTISAN

WESAL A. • COCINA DE SIRIA  
PIERRE T. • COCINA DE CAMERÚN  
NATALIA O. • COCINA DE UCRANIA  
WESAL A. • COCINA DE SIRIA  
NATALIA T. • COCINA DE UCRANIA  
WESAL A. • BRUNCH DE SIRIA  
RUBA H. • COCINA DE SIRIA

LABIB • COCINA DE SIRIA PARA LLEVAR  
MARIANA K. • ZONA FRESCA: TAPAS Y POSTRES DE UCRANIA  
NATALIA T., MOHAMMED S. & PIERRE T. • MENÚ DEL DÍA DE UCRANIA, MARRUECOS Y CAMERÚN

RESERVA DIRECTAMENTE A TRAVÉS DEL RESTAURANTE

REFUGEEFOODFESTIVAL.COM

   #CONLOSREFUGIADOS



# Refugee\*

## FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

### PERFIL del CHEF:

## MARIANA K.

Mariana es de Ternopil, Ucrania. Estudió Administración y gestión en la Universidad Económica Nacional de Ternopil y Organización de la producción en el Instituto Técnico de la Universidad Nacional Ternopil. A Mariana le apasiona hornear, lo que la ha llevado a realizar el curso profesional de Pastelería y Repostería de la Escuela Forma Empleo en Madrid. Hemos podido comprobar su buen hacer en los eventos "Chefugee" organizados por la Asociación de Voluntarios *Madrid for Refugees*. ¡Mariana cocina excelentes platos tradicionales y además habla ucraniano, ruso, polaco y español!



## PLATOS ESTRELLA

Pastelitos frutas de bosque, galleta de chocolate "Hormiguero"





# Refugee\*

## FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

### PERFIL del CHEF: MOHAMMED S.

Mohammed es de Fez, Marruecos. Antes de descubrir su pasión por la cocina, se dedicaba a la construcción y al montaje de mobiliario de madera. Cursó estudios de cocina en Marruecos y trabajó en cocina y sala en hoteles de 4 y 5 estrellas en su país. Cuando llegó a Madrid, siguiendo con su pasión, continuó con su formación en cocina. Habla árabe y francés y está aprendiendo español.



### PLATOS ESTRELLA

Tajine de pollo con almendras, tajine de carne con ciruelas pasas (platos tradicionales de Marruecos)





# Refugee\* FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

## PERFIL del CHEF: NATALIA O.

Natalia es de Sokal en Ucrania. Esteticista de profesión, en su país natal Natalia trabajó en varios restaurantes como camarera. En España, Natalia ha demostrado sus excelentes dotes para la cocina en eventos "Chefugee", organizados por la Asociación de Voluntarios *Madrid for Refugees*, para los que ha preparado deliciosos platos ucranianos. Además, Natalia ha impartido recientemente una master class de cocina para la empresa So Easy To Cook. Natalia, que cuenta con el título de Manipulador de Alimentos, no solo cocina bien, sino que además ¡puede contarte recetas en ucraniano, ruso y español!



## PLATOS ESTRELLA

Pan negro con farshmak, 'bolsa de pobrecito', sopa "borsch", "Nalysnyky"





# Refugee\* FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

## PERFIL del CHEF:

### NATALIA T.

Natalia es de Donetsk en Ucrania. Con un curriculum académico impresionante -que incluye un Máster en Finanzas y Créditos y una Licenciatura en Economía por la Universidad Técnica Nacional de Donetsk- Natalia se siente como pez en el agua entre fogones. Esta pasión la ha llevado a realizar cursos de Repostería y de Manipulador de Alimentos en Madrid. Natalia ha demostrado gran precisión y buen hacer en sus elaboraciones culinarias, dejando un excelente sabor de boca en los eventos de "Chefugee" organizados por la Asociación de Voluntarios *Madrid for Refugees*. Además, ha impartido recientemente una master class de cocina para la empresa So Easy To Cook. Además de cocinar de maravilla, Natalia habla ucraniano, ruso y español

## PLATOS ESTRELLA

Pan negro con farshmak, "bolsa de pobrecito", ensalada "Shuba", "Varenyky"





# Refugee\* FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

## PERFIL del CHEF:

### PIERRE T.

Pierre es de Camerún. Cocinero profesional, ha realizado prácticas en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo Madrid y trabajado para *Apetit 'Oh y Wetaca Catering* en la capital española. Pierre estudió en el Instituto Polivalente de Hostelería de Camerún, formándose en la elaboración de platos y menús de cocina francesa. Hace unos meses nos dejó con la boca abierta con los platos tradicionales de su país que preparó para “*Chefugee Camerún*”, una iniciativa organizada por la Asociación de Voluntarios *Madrid for Refugees*. Pierre habla francés y está aprendiendo español.



## PLATOS ESTRELLA

Ndole con platanos (plato tradicional de Camerún),  
mini hamburguesa con cebolla y queso francés





# Refugee\* FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

## PERFIL del CHEF: ROUBA H

Rouba es de Damasco, Siria. Licenciada en Arquitectura por la Universidad de su país, Rouba ha trabajado como profesora de dibujo teórico y de modelos de geometría en el Instituto de Arqueología. Además, ha impartido clases de Árabe en Siria y en nuestro país. En Madrid, Rouba ha sabido darle salida a su pasión por la gastronomía en eventos como el "Chefugee Mundial", organizado por la Asociación de Voluntarios *Madrid for Refugees*. Además de árabe, Rouba habla español e inglés.



## PLATOS ESTRELLA

Tabulé, Yalanji (hojas de parra)





# Refugee\* FOOD FESTIVAL

Festival Gastronómico #ConLosRefugiados

## PERFIL del CHEF: WESAL A.

Wesal es de Homs, Siria. Flebotomista de profesión, antes de huir de la guerra, trabajaba en un laboratorio médico de su ciudad. Madre de cuatro hijos, Wesal es una cocinera nata que se ha movido entre fogones desde que tenía nueve años. Ya ha participado en 3 eventos culinarios "Chefugee" organizados por la Asociación de Voluntarios *Madrid for Refugees*, cocinando menús completos de cocina siria. Un dato sorprendente: ¡Para el día de su boda, Wesal dirigió un equipo que cocinó para 3.000 personas!

## PLATOS ESTRELLA

Tabulé, hummus, kibbeh, arroz con pollo estilo Medio Oriente, "Pulsera Dama"

