

# I Cena Benéfica Novaterra "Cocina con sentido" por la inclusión social

## #Novaterracocinavalores

**Pasión por cocinar:** Los asistentes a esta cena Benéfica vivirán una experiencia gastronómica única solidaria de la mano de Jordi Ferrer, alias Free Cook, en la que sentir pasión gastronómica e inclusión social.

**Cocina con valores:** Los productos de kilómetro cero, los productos ecológicos, sostenibles, de comercio justo, artesanos, serán los ingredientes principales de los platos que se degustaran en esta velada.

**Cocina inclusiva:** la cena será cocina y servida por un equipo muy especial, reunidos exclusivamente para la ocasión:

- # El equipo de Free Cook Project, con Jordi Ferrer al frente.
- # El equipo de Novaterra Catering Sostenible, capitaneado por el chef Ricardo Navarro.
- # Los alumnos y alumnas del I Curso de operaciones de cocina y restaurante bar para personas en riesgo de exclusión social del Centro de Formación Novaterra.
- # Los ganadores del I sorteo solidario #sientecomounococinero.

**Inversión solidaria:** Todo por una inversión solidaria muy asequible: la cena será un obsequio exclusivo de bienvenida para 60 nuevos socios/Amics de Novaterra, por una cuota mínima de 10 euros al mes (Aportación mínima de 120 euros).

La aportaciones serán destinados a hacer posible que más personas se formen y preparen en nuestra Escuela de Formación y Empleo para salir delante de su situación de exclusión social.



#siente.comounococinero 



# ¡Cena Benéfica Novaterra "Cocina con sentido" por la inclusión social

## ¡Los chefs!



Este químico de los alimentos formado en el CDT, pasó su juventud pivotando sobre un trío culinario: "trabajar, leer sobre cocina, dormir 5 horas"

Esa pasión "y la suerte" le permitió llegar al [Bulli](#), donde aprendió "que la disciplina es el pegamento sin el que la creatividad se queda en simple paja mental".

El siguiente salto fue a [Akelarre en Donosti](#). "Así es como descubrí que sin cultura ni tradición nunca habrá gastronomía.

Con [Ricard Camarena](#) en [Arrop](#) llegó la [estrella Michelin](#), "un momento mágico".

Con Raúl Barruguer crearon el espacio gastronómico de [La Regentamar](#) en Burriana, un proyecto fallido: "la crisis del ladrillo nos dejó malheridos".

Empezó la fase como [formador](#), "donde mi máxima aspiración siempre ha sido [crear cocineros-persona libres](#)".

Como formador también llegó la etapa de [Masterchef](#) y Masterchef junior.

La creación de [Free Cook Project](#): "El momento de hacerte llegar a ti toda esta emoción, hacerte libre, hacerte sentir".

Y su última aventura: Director Gastronómico en [GASMA](#), el Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario.

La pasión de Ricardo por la cocina empezó desde muy joven, con [tan sólo 12](#) estudiando FP de Hostelería y Turismo.

Formación que completó con varios años de formación en el [CDT](#) y en la [Universidad la Florida](#).

Con tan solo [17 años inicia su trayectoria profesional](#) como ayudante de cocina en Edelweis School.

Con apenas 20 años ya es [Jefe de partida del "Hotel Azafata\\*\\*\\*\\*"](#) en Manises, del que dará el salto al ["Gran Meliá Volcán Lanzarote\\*\\*\\*\\*GL"](#), Restaurante gastronómico La Geria y al ["Gran Hotel Bahía del Duque\\*\\*\\*\\*GL"](#), Restaurante gastronómico El Duque. Tenerife.

Consolidará su carrera como segundo de cocina en el "Submarino" del Oceanográfico y como Jefe de cocina del "Hotel Valencia Park\*\*\*\*".

En [2014](#) llega a la cocina central de ["Novaterra catering sostenible"](#), "un proyecto apasionante que es mucho más que un proyecto gastronómico".

Con apenas más de 30 años, [Luis Asensio](#) lleva más de 11 dedicados a la hostelería. Ha trabajado con chefs como [Ricard Camarena](#) y [Ricardo Gadea](#).

Hasta que empezó a trabajar con Vicente Patiño, hasta la fecha de hoy, siendo su jefe de cocina y mano derecha durante 8 años. Juntos han pasado por restaurantes como [Oleo](#), [La Embajada](#) y finalmente [SAITI](#), su proyecto presente y futuro.




#siente.como  
un cocinero 




# *I Cena Benéfica Novaterra "Cocina con sentido" por la inclusión social*

## ¡El equipo! Los estudiantes del I curso de Pinche de Cocina



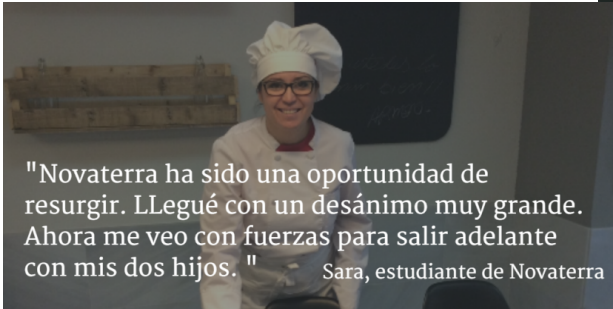
"Gracias a este curso y a los profesionales que han pasado por él me veo preparado para conseguir un trabajo. Sueño con ello, y con poder formar una familia. "

Javi, estudiante de Novaterra




"Mi sueño es ser un buen cocinero"

Nourdine, estudiante de Novaterra



"Novaterra ha sido una oportunidad de resurgir. Llegué con un desánimo muy grande. Ahora me veo con fuerzas para salir adelante con mis dos hijos. "

Sara, estudiante de Novaterra



"He aprendido mucho, pero sobre todo de compañerismo. Ahora me veo mucho más preparada para trabajar."

Mª Ángeles, estudiante de Novaterra



FUNDACIÓN  
NOVATERRA

#siente.como  
un cocinero 

NOVATERRA

catering  
sostenible

# I Cena Benéfica Novaterra "Cocina con sentido" por la inclusión social

## Los patrocinadores de este evento

