

**Diego Guerrero**  
Del Club Allard, se encargará del postre, que tendrá como base el chocolate

**David Muñoz**  
De Diverxo, será el responsable de realizar tres de los seis aperitivos

**Sergi Arola**  
De Sergi Arola Gastro, su labor serán los canelones de rosbif, uno de los segundos

**Ramón Freixa**  
Del restaurante Ramón Freixa, le corresponde encargarse de otros tres aperitivos

**Paco Roncero**  
De la Terraza del Casino, preparará para las señoras una dorada al horno

**Óscar Velasco**  
De Santceloni, su misión será preparar el primer plato, sopa de pescado y marisco



Los seis cocineros, junto al alcalde, Ruiz-Gallardón, y las concejalas Ana Botella y Concepción Dancausa

ISABEL PERMUY

## Doce estrellas Michelin en la cena navideña de víctimas de maltrato

► Los seis chefs más laureados de Madrid preparan la cena del 24 en centros municipales

SARA MEDIALDEA  
MADRID

Esta Nochebuena, las 89 mujeres, con sus hijos, que viven en alojamientos protegidos del Ayuntamiento de Madrid por ser víctimas de malos tratos tendrán una cena muy especial. De doce estrellas Michelin. Las que suman los seis restauradores afincados en la capital y que cuentan, cada uno de ellos con dos de estas preciadas estrellas. Ellos se han puesto de acuerdo para confeccionar un menú en el que no faltará el respeto, la comprensión, el compromiso y «mucho amor».

Ramón Freixa —restaurante Ramón Freixa—, Sergio Arola —Sergi Arola Gastro—, Paco Roncero —la Terraza del Casino Madrid—, Óscar Velasco —restaurante Santceloni—, David Muñoz —restaurante Diverxo—, y Diego Guerrero —club Allard— son estupendos cocineros. Y además, excelentes personas. Tanto, que han decidido donar gratis su trabajo para pre-

parar una espléndida cena de Nochebuena para las mujeres que viven en alojamientos municipales protegidos, junto con sus hijos, tras haber sido víctimas de malos tratos.

Todo empezó algún tiempo atrás, cuando Ramón Freixa coincidió, en el gimnasio, con un responsable municipal del área de Servicios Sociales. Éste le propuso la idea, y a él le gustó

tanto que se embarcó a convencer a sus compañeros de fogones. Cada uno elaborará un plato, de manera que la comida quedará con seis entrantes, una sopa, un pescado, una carne y un postre. «La cocina es amor», señalaba Ramón Freixa. Y la idea, según Óscar Velasco, es «hacer que estas mujeres, que no lo están pasando bien, puedan ser algo más felices».

Para ello, usarán, según Paco Roncero, «buenos ingredientes y mucho cariño». Con raciones abundantes: «siempre un cucharón de más», bromeaban.

La idea es poner su grano de arena —«nuestro grano de azúcar», corrigió Freixa— a esta lacra. Lo mejor, apuntó el alcalde, Alberto Ruiz-Gallardón, es que la iniciativa de estos chefs «consiguesacarnos de la indiferencia ante este problema». Porque «en este caso, el silencio es cómplice y corresponsable». E insistió en la importancia de denunciar: «La violencia en el seno de la pareja no pertenece al ámbito de la intimidad».

### NO AGUANTAN EL RITMO

## Dos alumnos abandonan el Bachillerato de Excelencia

ABC  
MADRID

Dos alumnos que empezaron el pasado mes de septiembre a cursar el Bachillerato de Excelencia en el IES San Mateo van a abandonar las clases porque no pueden «seguir el ritmo», según explicó el miércoles la consejera de Educación y Empleo de la Comunidad, Lucía Figar. La consejera indicó que no tiene nada que ver con el funcionamiento que pueda te-

ner este Bachillerato, que se ha puesto en marcha como proyecto piloto este año, sino con la «exigencia» que se les pide a los alumnos y que en algunos casos no pueden responder tal y como quisiera.

La propia presidenta madrileña, Esperanza Aguirre, reconoció que el hecho de que haya alumnos que lo tengan que dejar no le «sorprendería» porque «no pueden seguir el ritmo» puesto que «la exigencia que se les pide es mucho mayor» que la que

podían tener en sus IES habituales. «Los alumnos que están en el San Mateo en el Bachillerato de Excelencia, muchos de ellos hacen un sacrificio enorme pues vienen de municipios más alejados al centro de la capital todos los días y tiene muchas dificultades porque, además, la exigencia es mucho mayor», ha considerado Aguirre.

### Vuelven a sus centros

Estos alumnos podrán incorporarse sin ningún inconveniente al centro en el que habitualmente estudiaban. Los alumnos que acuden al instituto San Mateo, además de someterse a una mayor exigencia en clase, por la tarde completan su formación con cursos o se preparan para olimpiadas científicas.