Se desvelan los ganadores de la primera edición de los "Campeones del Cambio" en la próxima fase del programa vital

50 mejores para la recuperación

"Campeones del Cambio"

Kurt Evans – **Chef**, artista-activista y emprendedor social en Filadelfia (EE.UU.), que utiliza sus **habilidades culinarias** para reunir a la comunidad en torno a la eliminación del encarcelamiento masivo.

Viviana Varese – Chef del **restaurante** Viva de Milán (Italia), que rompe las barreras en torno al colectivo LGBTQ+ y la inclusión.

Deepanker Khosla – propietario del **restaurante** Haoma en **Bangkok** (Tailandia), que se convirtió en un comedor social durante la pandemia y creó oportunidades de empleo cruciales para los inmigrantes.

50 Best desvela los tres ganadores de una nueva iniciativa llamada *"**Campeones del Cambio**"*, que destaca a los héroes anónimos del sector de la hostelería, capaces de crear un cambio positivo a partir de los extraordinarios acontecimientos de los últimos 18 meses. Presentada en colaboración con **S.Pellegrino**, "***Campeones del Cambio***" reconoce y celebra a las personas que han utilizado este periodo como trampolín para impulsar una acción significativa en sus respectivas comunidades.

Deepanker Khosla, Campeones del Cambio

“***Campeones del Cambio***“, que forma parte del próximo programa The World’s 50 Best Restaurants 2021, patrocinado por **S.Pellegrino & Acqua Panna**, es un pilar fundamental de la iniciativa **“50 Best for Recovery”** de la organización. Este año trae consigo oportunidades de cambio positivo a medida que el sector se reconstruye y remodela con un mayor enfoque en la inclusión y la sostenibilidad a largo plazo, lo que se refleja en el poderoso trabajo de los ganadores. El Fondo **50 Best for Recovery** hará una importante donación a cada una de las causas de los ganadores, lo que les permitirá seguir desarrollando sus iniciativas y apoyar el progreso a largo plazo en el ámbito de la restauración y la **alimentación**.

El primero de los ganadores de este año es Kurt Evans, cofundador de **Down North Pizza**, un “restaurante con fines de lucro” de Filadelfia (EE.UU.) que emplea exclusivamente a personas que han estado encarceladas y les ofrece oportunidades de **carrera culinaria** con un salario justo. Además de ofrecer **pizzas** al estilo de Detroit, Down North

pretende reducir la reincidencia y acabar con el encarcelamiento masivo a largo plazo. Evans es el **chef** y activista que está detrás de la **exitosa** serie de cenas ***"End Mass Incarceration",*** en la que las familias afectadas por el encarcelamiento masivo se reúnen con legisladores y comensales para entablar una conversación sobre la reforma penitenciaria durante una comida de varios platos.

Kurt Evans, **cofundador de Down North Pizza**

También es cofundador de ***"Todo el mundo come en Filadelfia"***, un equipo de colaboración de chefs negros que lidera la lucha contra la inseguridad alimentaria en la ciudad, una iniciativa nacida de la pandemia. Evans utilizará la donación de ***"Campeones del Cambio"*** para ayudar a financiar su serie de cenas ***"Acabar con el encarcelamiento masivo"***, así como para promover el trabajo que ***"Todo el mundo come en Filadelfia"*** está llevando a cabo para proporcionar comidas gratuitas y productos básicos a los necesitados.

Viviana Varese, que recibió una estrella **Michelin** por su

restaurante Viva, con sede en Milán, convirtiéndose en una de las pocas mujeres de Italia en conseguirlo, también ha sido seleccionada como **Campeona del Cambio**. Defensora del colectivo LGBTQ+ y de la inclusión, tras sus propias experiencias personales de discriminación, Varese también forma parte de la asociación sin ánimo de lucro ***"Parabere Forum"*****,** cuyo objetivo es empoderar a las mujeres en la hostelería. Como resultado de la pandemia, Viviana reabrió Viva en la primavera de 2021, así como el nuevo restaurante W Villadorata en **Sicilia**, con un fuerte enfoque en la inclusividad del personal, independientemente del género, la raza, la edad o la sexualidad. Además de emplear y formar a los agricultores mayores de 60 años que han perdido su trabajo, colabora con proveedores que emplean a personas con discapacidad para fabricar sus platos y cerámicas.

Viviana Varese, **recibió una estrella Michelin por su restaurante Viva, con sede en Milán**

En otoño de 2021, Varese tiene previsto abrir una nueva heladería en Milán y está contratando y formando

específicamente a mujeres que han sido víctimas de la violencia doméstica para que trabajen en ella. Varese utilizará la donación de ***"Campeones del cambio"*** para apoyar este nuevo proyecto de venta al por menor, que ofrecerá oportunidades de empleo muy necesarias a mujeres vulnerables.

Cuando la pandemia azotó a Tailandia, Deepanker Khosla, un chef indio afincado en **Bangkok**, convirtió su **restaurante** Haoma -cuyo personal está formado en gran parte por inmigrantes- en un comedor social para los residentes de Bangkok que no tenían trabajo. Recaudó fondos para hacer comidas con su campaña No One Hungry (Nadie tiene hambre), en la que sus empleados prepararon comidas gratuitas para los sin techo, y pudieron recibir también alimentos para ellos y sus familias. **Khosla** emplea a personas de **Myanmar** y **Nepal** que a menudo carecen de ciudadanía, y pudo retener a todo su personal con éxito a pesar del impacto de la pandemia.

Haoma también ha recibido una certificación de tres estrellas por parte de la organización de sostenibilidad *"La comida se hace bien"* y está en camino de convertirse en un centro de cero residuos para 2022. Khosla utilizará la donación de ***"Campeones del Cambio"*** para crear y dotar de personal una cocina completa para el proyecto **No One Hungry**, que proporcionará comidas a miles de personas necesitadas.

William Drew, Director de Contenidos de **The World's 50 Best Restaurants**, afirma: *"Estamos encantados de reconocer a Kurt, Viviana y Deepanker con los primeros premios Campeones del Cambio. Su pasión y fortaleza en la creación de un cambio positivo en el sector de la hostelería nos hace sentir humildes y estamos deseando ver cómo utilizarán estas donaciones para impulsar sus extraordinarios proyectos. Nos sentimos honrados de saludar el trabajo que están haciendo y el ejemplo que están proporcionando al mundo de la alimentación y más allá".*

Stefano Bolognese, **Director** de la Unidad de Negocio

Internacional de Sanpellegrino, afirma: *“El talento y el capital humano son el auténtico patrimonio de todos los restaurantes, activos que corren un alto riesgo de dispersión cuando reina la incertidumbre y que, por tanto, hay que fomentar y promover. Por esta razón, estamos orgullosos de apoyar la nueva iniciativa* ***“Campeones del Cambio”****: los premios nos permiten celebrar a los héroes locales que, con sus habilidades y creatividad, están contribuyendo positivamente a la evolución de la industria gastronómica, ofreciendo una oportunidad más de reflexión sobre su papel estratégico dentro de la sociedad.”*