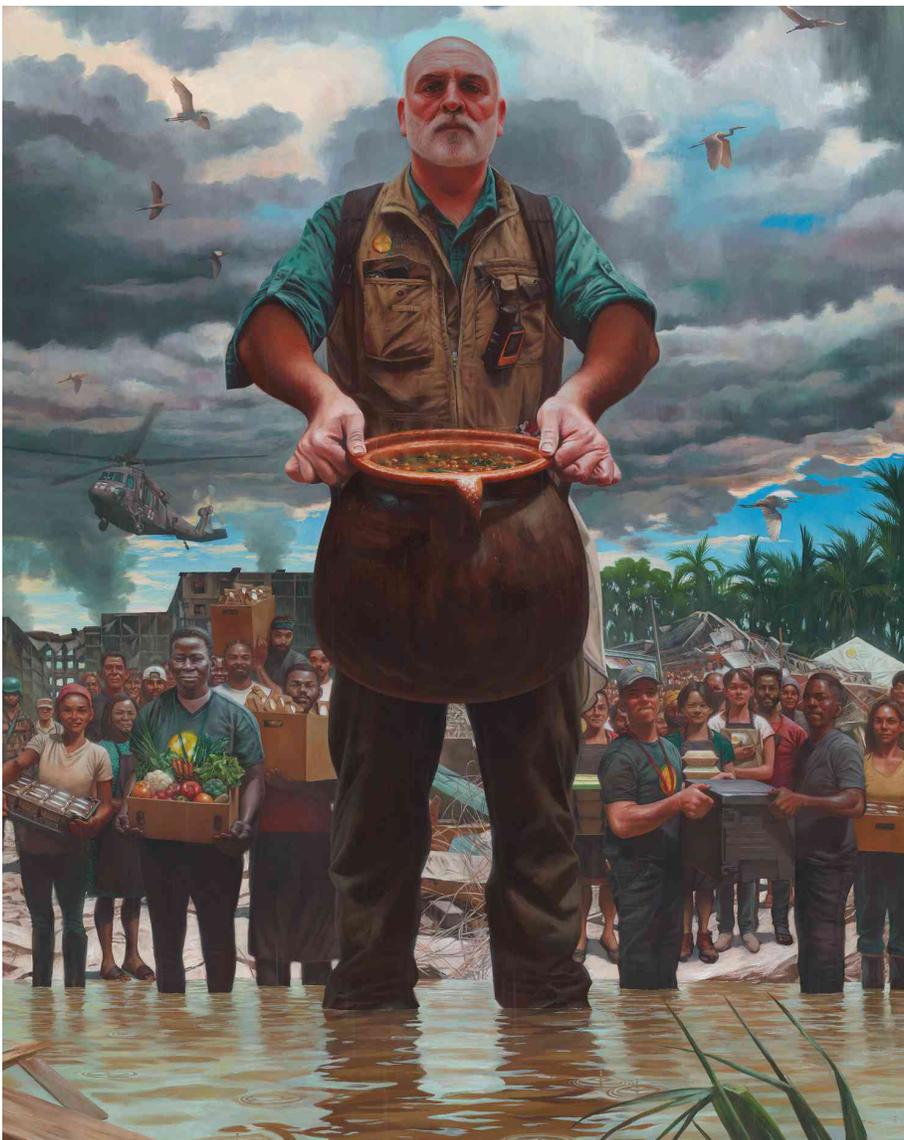




“José Andrés y la *Olla de Barro* que alimenta al mundo”
— un cuadro del fundador de *World Central Kitchen*
de **Kadir Nelson**, National Portrait Gallery, Washington, DC
RE-SOURCE / RECURSP #1 — 2 de febrero de 2023

“El retrato se describe como mostrando a ‘José y su equipo en medio de la batalla y la inundación, decididos en su misión de alimentar a los necesitados’, señalando que el chef pensó que era importante ‘que el retrato no fuera sólo de él, sino que también mostrara a la comunidad de personas valientes y dedicadas que son el corazón y la columna vertebral de World Central Kitchen’ ... la ‘Olla de Barro’ en el título es un tipo de olla de barro que Andrés está representado sosteniendo al frente y al centro en la obra.” Mike Pomeranz, *Food and Wine*, 2 de noviembre de 2022. Para las actividades de World Central Kitchen durante la pandemia, véase <https://www.youtube.com/watch?v=FAjvk12bR-c> y en Puerto Rico — <https://www.youtube.com/watch?v=Z6EJGhHXxr4>



José Andrés, chef de fama mundial y humanitario, emigró a EE.UU. desde España en 1991, y con el tiempo abrió un grupo de restaurantes de gran éxito en la zona de Washington, DC. En 2010, en respuesta al hambre extrema causada por el terremoto de Haití, creó World Central Kitchen como medio para alimentar a cientos de miles de personas. Su método consistía en ofrecer ayuda alimentaria en caso de catástrofe y utilizar programas de formación culinaria para empoderar a las comunidades y fortalecer las economías, un sistema que siguió desarrollando en respuesta a las continuas emergencias en todo el mundo: huracanes, erupciones volcánicas, la pandemia, la guerra de Ucrania.



“¿Dónde compraremos pan para que coman estos?” Juan 6:5