



Manuel Peña, patrón mayor de la Cofradía de Pescadores Sant Pere, del Grau de Castelló.

La cofradía del Grau de Castelló valora su proyecto con los comedores escolares de Intur

04-11-2017

Hace unos meses, Intur Restauración Colectiva, junto a la Cofradía de Pescadores de Sant Pere del Grau de Castelló, puso en marcha una iniciativa para introducir el pescado fresco en los menús escolares. Actualmente el proyecto es ya una realidad para 1.200 escolares de cinco colegios de la zona, gestionados por Intur.

Manuel Peña, patrón mayor de la [Cofradía de Pescadores de Sant Pere del Grau de Castelló](#), ha valorado en una entrevista qué supone para los pescadores del Grau la iniciativa llevada a cabo con [Intur Restauración Colectiva](#) y la acogida que ha tenido la campaña durante estos primeros meses.

Según comenta Peña, ante todo es importante destacar la buena acogida que ha tenido la campaña, tanto por parte de los escolares como por parte de los cocineros, que se sienten especialmente satisfechos de poder trabajar con pescado fresco, directamente salido de la lonja.

Para la cofradía, por su parte, iniciativas como esta suponen, según declara Manuel Peña *“una manera de diversificar el producto y de reinventarnos. Hasta ahora solo servíamos a pescaderías y mayoristas; ahora hemos iniciado una nueva etapa, para la que estamos necesitando un periodo de adaptación, pero que nos ilusiona y la estamos viviendo con mucha creatividad”*.

Los colegios están recibiendo pescado fresco de temporada, que ya les viene fileteado y sin espinas para que lo puedan comer también los niños más pequeños. En septiembre se han servido especies como la canana, la bacaladilla o el boquerón y ahora se irán introduciendo las galeras, pulpo, dorada y merluza... *“iremos viendo durante la temporada lo que se puede ir introduciendo según lo que vayan trayendo las barcas”*.

La campaña permitirá también incidir en la educación alimentaria, permitiendo inculcar a los más pequeños la importancia de adquirir el hábito de consumir pescado fresco, de proximidad y de temporada. De estamnera, tal como comenta Peña, *“se educa a los niños desde pequeños para que puedan distinguir un pescado congelado o procesado, de uno fresco”*

Forman parte del proyecto también, las visitas de los escolares a la lonja que incluyen asistir a una subasta en directo, una charla sobre las especies que se pescan en la zona y una cata de pescado fresco en la cantina de los pescadores... *“para que los niños y niñas puedan disfrutar del pesacado fresco en un entorno privilegiado como es el Grau”*, afirma el patrón mayor de la cofradía.

Por último, cabe recordar que dentro de la filosofía de trabajo de Intur Restauración Colectiva está la preocupación de favorecer el consumo de materias primas de proximidad, para así contribuir a la reducción de la huella de carbono.

Podéis ver la entrevista completa en éste vídeo: