Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Floren Bueyes, presidente de Cocineros de Cantabria, entre uno de los alumnos y **Enrique Pérez Malagón**, otro de los chefs que interviene en los talleres.

Talleres para que alumnos de Cantabria aprendan a comer saludablemente

13-01-2014

Los alumnos de Cantabria aprenden a comer saludablemente en unos talleres organizados entre administración, cocineros, colegios y vendedores del mercado La Esperanza. Una experiencia gastronómica que, a buen seguro, influirá en la manera de alimentarse de las nuevas generaciones.

Durante el mes de diciembre se realizó en Santander una prueba piloto para poner en marcha una iniciativa dirigida a los escolares de Cantabria, cuyo objetivo no es otro que los alumnos aprendan a comer saludablemente, a conocer los productos e incluso a cocinar. Administración, cocineros, colegios y vendedores del mercado La Esperanza, se han puesto de acuerdo para celebrar diversos talleres por los que está previsto pasen alumnos entre 11 y 12 años, de 12 colegios, hasta final de curso.

Floren Bueyes, presidente de Cocineros de Cantabria, jefe de Cocina de Cantur y una de las personas que ha impulsado la iniciativa, explica que hace años se propuso a la Asociación de Comerciantes del Mercado de La Esperanza de Santander, la habilitación de un aula en el mercado para hacer talleres dirigidos a los escolares. Ese fue el inicio de un proyecto que ahora hemos hecho realidad.

En el pasado mes de diciembre se pudo llevar a cabo una primera pueba piloto, con la celebración de tres talleres con tres grupos de 24 alumnos de colegios diferentes de Santander. En breve, según nos confirma Bueyes, *"vamos a reunirnos las partes (Ayuntamiento de Santander, consejerías de Educación y Sanidad, Asociación de Comerciantes del Mercado y Cocineros de Cantabria), para limar fallos y sentar las directrices definitivas del proyecto"*.

Una jornada muy completa

Los talleres empiezan a las diez de la mañana con una explicación sobre el mercado y su historia (hace más de cien años que se inició la actividad en el mercado La Esperanza), y con un recorrido por los distintos puestos, con los alumnos divididos en dos grupos

y guiados por un cocinero cada uno de ellos. Primero se les lleva a la zona del pescado y luego a las carnicerías, fruterías, bacaladerías, puestos de legumbres… se aprovecha el recorrido para hablar de los distintos productos, sus características, denominaciones, propiedades y familiarizar a los niños y niñas con los mismos. La visita a los puestos sirve además para hacer la compra de lo que posteriormente se cocinará.

Una vez realizado el recorrido por el mercado, se acude al aula/cocina donde, con la participación de alguno de los alumnos, se elabora un menú formado por un primer plato, segundo y postre. A la vez que se les enseña cómo manipular los alimentos y cómo cocinarlos, se sigue hablando de las características de cada uno de ellos y de la relevancia que tiene el hecho de consumir productos naturales y de proximidad. *“Les hacemos nuguetts de pollo, por ejemplo, o macedonias con frutas naturales, para que los alumnos puedan comparar con lo que sería un menú habitual en un fast food, y para que puedan apreciar la diferencia”*, explica Floren Bueyes.

Además de Floren Bueyes como presidente de Cocineros de Cantabria y otros cocineros de la asociación, participan también en las jornadas acompañando a los alumnos, el director o algún profesor de los colegios; el coordinador de Formación y Salud Escolar, **Joseba Mikel Echeita Blanco**; y técnicos de las consejerías de Educación y Sanidad, entre ellos un dietista–nutricionista.

La iniciativa cuenta también con la colaboración de los colegios en las propias aulas, donde se les explica a los alumnos la importancia de la alimentación saludable, la pirámide de la alimentación, etc. Posteriormente se trabaja en un cuadernillo del mercado y algunos de los centros han abierto un blog relacionado con el proyecto.

Una iniciativa pionera y con mucho futuro

El objetivo último de la iniciativa es que los alumnos aprendan a comer saludablemente para ayudar a evitar la obesidad y otras enfermedades. No obstante, asegura el presidente de los cocineros cántabros, *“hacemos hincapié también en que se familiaricen con los productos, que conozcan sus variedades, que sepan sus precios, que valoren su temporalidad y que vean lo sencillo que es cocinar con productos naturales para así llevar una alimentación más sana”*.

Como promotor del proyecto, Floren Bueyes ve ésta como una iniciativa con mucho futuro y de gran interés *“no sólo para los alumnos sino, probablemente, para otros colectivos”*. En definitiva, se trata de una experiencia gastronómica pionera en España, vivida de la mano de los mejores cocineros de Cantabria y que, a buen seguro, influirá en la manera de alimentarse de las nuevas generaciones.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.