



Ada Parellada asesora a cocineros de las 400 escuelas de Eurest Catalunya

09-03-2015

Más de 80 cocineros de los comedores escolares que gestiona Eurest Catalunya han participado en una jornada con la chef y divulgadora gastronómica, **Ada Parellada**, con quien han compartido la elaboración de menús con nuevos sabores, texturas, cocciones e ingredientes para contribuir a la dieta sana y equilibrada que necesitan los niños en edad escolar.

Así pues, durante la jornada gastronómica, Parellada ha mostrado distintas formas de innovar con los menús infantiles que se sirven en las escuelas, como por ejemplo, la elaboración de una vinagreta con mermelada de fresa o una mostaza para las ensaladas; la nueva textura resultado de la cocción del arroz al horno; la introducción de nuevos ingredientes como el cuscús; la cocción de verduras al wok; cómo suavizar la carne con soja, miel o salsa teriyaki; o incluso trabajar con una de las texturas más innovadoras, la xantana.

Ada Parellada es durante este curso escolar 2014- 2015 colaboradora de Scolarest, la división especializada en comedores escolares de Eurest Catalunya, que gestiona 400 comedores en escuelas catalanas, donde se sirven más de 8.8 millones de menús anualmente. Parellada colabora con la difusión de los menús saludables, a los que aporta su visión de combinar la tradición de la cocina familiar con pinceladas de creatividad e innovación.

Como explica la chef *“es fundamental transmitir a los niños que ellos son responsables de su alimentación y que la salud empieza cuando se escoge una buena combinación de alimentos. Los padres tenemos que inculcar los buenos hábitos a los niños, tanto cuando se compran los ingredientes como cuando se transforman en la cocina; y, sobre todo, compartir nuestro patrimonio gastronómico en la mesa”*.

Eurest Catalunya cuenta con un equipo formado por nutricionistas y dietistas que aseguran el equilibrio nutricional, la variedad de los menús y marcan la pauta para que el maître chef y su equipo elaboren sus mejores recetas. Los productos de temporada y de proximidad son la base de las recetas que incorporan elementos de la cultura gastronómica catalana, como la *‘escudella’*, butifarra con alubias salteadas o espinacas a la catalana.

La compra a proveedores locales convierte Eurest Catalunya en un actor de peso en el territorio. La compañía compra, por ejemplo, 750.000 yogures al año a La Fageda, cerca de una tonelada de manzanas y más de 600.000 kilos de peras a los proveedores locales de Lleida.

Por último recordar que Scolarest **Scolarest firmó** hace poco en Valencia, un acuerdo similar con la cocinera **Begoña Rodrigo**.

www.eurestcatalunya.cat