



Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Comedores escolares /



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

09-03-2015

Ma?s de 80 cocineros de Eurest Catalunya han participado en una jornada con la cocinera y divulgadora gastron?mica, Ada Parellada, con quien han compartido la elaboraci?n de menu?s con nuevos sabores, texturas, cocciones e ingredientes.

Durante la jornada gastron?mica, Parellada ha mostrado distintas formas de innovar con los menu?s infantiles que se sirven en las escuelas, como por ejemplo, la elaboraci?n de una vinagreta con mermelada de fresa o una mostaza para las ensaladas; la nueva textura resultado de la cocci?n del arroz al horno; la introducci?n de nuevos ingredientes como el cuscus; la cocci?n de verduras al woc; co?mo suavizar la carne con soja, miel o salsa teriyaki; o incluso trabajar con una de las texturas ma?s innovadoras, la xantana.

Ada Parellada es durante este curso escolar 2014- 2015 colaboradora de Scolarest, la divisi?n especializada en comedores escolares de Eurest Catalunya, que gestiona 400 comedores en escuelas catalanas, donde se sirven ma?s de 8.8 millones de menu?s anualmente. Parellada colabora con la difusi?n de los menu?s saludables, a los que aporta su visio?n de combinar la tradici?n de la cocina familiar con pinceladas de creatividad e innovaci?n.

Como explica la chef *“es fundamental transmitir a los nin?os que ellos son responsables de su alimentaci?n y que la salud empieza cuando se escoge una buena combinaci?n de alimentos. Los padres tenemos que inculcar los buenos ha?bitos a los nin?os, tanto cuando se compran los ingredientes como cuando se transforman en la cocina; y, sobre todo, compartir nuestro patrimonio gastron?mico en la mesa”*.

Eurest Catalunya cuenta con un equipo formado por nutricionistas y dietistas que aseguran el equilibrio nutricional, la variedad de los menu?s y marcan la pauta para que el ma?ster 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 gastron?mica catalana, como la ‘escudella’, butifarras 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 firmó** hace poco en Valencia, un acuerdo similar con la cocinera **Begoña Rodrigo**.