



Benidoleig (Alicante) celebra su primera jornada de comedores escolares ecológicos

22-11-2016

El pasado 23 de noviembre se celebró en Benidoleig (Marina Alta, Alicante), la '1 Jornada de comedores escolares ecológicos: una apuesta de futuro', organizada por Agricultura y con la colaboración de Mendoza Catering además de distintas instituciones locales. La jornada reflexionó sobre la alimentación sana y la recuperación del territorio con prácticas agrícolas sostenibles.

Inauguró esta primera jornada la concejala de Educación del Ayuntamiento de Benidoleig, **Josefa Fornés** y abrió el programa de charlas la directora del colegio Mestral, **Noelia Valdivieso**, quien explicó la filosofía del proyecto 'Ecoescoles Marina Alta', un proyecto puesto en marcha junto a [Mendoza Catering](#) el curso pasado, con el objetivo de introducir verduras y frutas ecológicas en los menús escolares.

Intervinieron también **Manuel Bisetto** ([Agricultoria](#)), cultivador de los productos ecológicos que los niños y niñas consumen en el colegio; **Tatiana Berenguer**, coordinadora de Mendoza Catering, quien habló de la apuesta por la restauración escolar sostenible y del proyecto 'Com a casa'; **M. Dolores Raigon** presidenta de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica; **José Antonio Rico**, que preside el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana; y **Alfons Domínguez**, del Servicio de Producción Ecológica, Innovación y Tecnología de la CAMACCDR.

A la jornada, que se celebró en el auditorio de Benidoleig, asistieron profesionales de las empresas de restauración de los comedores escolares, directores de centros, profesores, agricultores y ciudadanos en general, interesados por saber más sobre cómo debe ser una alimentación sana y equilibrada para sus hijos.

Tal como comenta Tatiana Berenguer, *"la jornada ha sido muy interesante y nos ha abierto a todos un campo de actuación amplísimo en el ámbito educativo respecto a la alimentación saludable, el sector alimentario y el desarrollo rural"*.

Origen del proyecto 'Ecoescoles Marina Alta'

El colegio público Mestral de Benidoleig convenció a la empresa Mendoza Catering el curso pasado de que introducir verduras y frutas ecológicas en los menús escolares no era el futuro, sino ya el presente. Así fue como empezó a caminar el proyecto de las 'Ecoescoles Marina Alta', una apuesta por una alimentación saludable y equilibrada, por descubrir a los escolares a qué saben, en realidad, las hortalizas y las frutas, y también por transmitirles el respeto por el territorio. El comedor se convirtió, una vez al mes, en un espacio para experimentar sabores y aprender a apreciar la tierra y la naturaleza.

Así, el proyecto fue creciendo y lo que empezó como una idea de adquirir una pequeña cesta para 70 escolares ha pasado a ser una realidad para muchos alumnos. Mendoza Catering sirve actualmente, una vez al mes, menús ecológicos a más de 5.000 alumnos de las comarcas de la Marina Alta y Baixa. Además, como explica Bisseto (proveedor del producto ecológico), el proyecto de comedores escolares ecológicos aspira también a revitalizar la agricultura y *“evitar el abandono de huertos y la pérdida de conocimiento agrícola por falta de renovación generacional. El campo tiene futuro y está en las escuelas”*.

– [Descarga del programa completo.](#)

Noticias Relacionadas

- [El 88% de la comida servida en instituciones públicas de Copenhague es ecológica](#)
- [Los menús escolares de París incluirán en 2020, un 50% de alimentos ecológicos](#)
- [Central de compras de productos de proximidad para los centros educativos](#)
- [Los comedores escolares centran las jornadas por la agroecología de Godella](#)
- [Experiencia piloto en A Coruña para ver la viabilidad de los menús escolares ecológicos](#)
- [El comedor escolar como punta de lanza para un cambio de modelo alimentario](#)