



Ecomenja promueve los *Talleres del gusto* en una escuela de Mollet del Vallès

11-11-2015

Ecomenja es una empresa dedicada a la gestión de comedores escolares ecológicos y ha puesto en marcha con la escuela Can Besora, los *Talleres del gusto*; una iniciativa para fomentar entre los más pequeños el placer y el gusto por la alimentación.

¿Que? tienen en comu?n el sonido de un alimento al masticar y la frescura de las verduras? ¿Co?mo nos transporta un olor concreto a un recuerdo o vivencia? ¿Co?mo condicionan los colores de los alimentos las ganas de comerlos? Y todo esto, ¿que? relacio?n tiene con comer de forma equilibrada y de calidad?

La empresa de restauración colectiva **Ecomenja** y la escuela Can Besora de Mollet del Valle?s (Barcelona) ponen en marcha un proyecto de educacio?n sensorial en la escuela para promover la alimentacio?n saludable desde la infancia: los *Talleres del gusto*. Se trata de una iniciativa que busca fomentar el placer y el gusto alrededor de la alimentacio?n para acercar a los nin?os a la alimentacio?n saludable y sostenible; aprender a disfrutar de los placeres de la comida, valorar y apreciar el propio paladar como una herramienta ma?s de conocimiento; educar en la diversidad a trave?s del gusto; generar experiencia y criterio propio en la cata de productos, etc.

Los promotores de los *Talleres del gusto* tienen claro que no so?lo la educacio?n en nutricio?n y ha?bitos saludables puede ayudar a las generaciones futuras a comer mejor, sino que explorar la parte vivencial y de placer que comprende el acto alimentario puede ser una vi?a de educacio?n del gusto muy va?lida. Y todo esto, evidentemente, realizado con alimentos eco?gicos, de temporada y de producciones locales.

Los talleres se realizaran entre el 24 de noviembre y el 4 de diciembre, en la misma escuela de Mollet del Valle?s, y van dirigidos a los alumnos de quinto de primaria. Se dividira?n en cinco sesiones diferentes que estara?n conducidas por dinamizadores expertos, asi? como tambie?n contarán con la presencia de los propios cocineros del centro.

Este proyecto, inspirado en el trabajo del movimiento *Slow Food*, lo ha desarrollado Ecomenja, la empresa de gestio?n del comedor

de la escuela Can Besora y esta? subvencionado por las becas Educar Menjant de la Fundacio? Jaume Casademont.

Con esto, Ecomenja ha querido dar un paso ma?s alla? en el servicio diario de alimentar a los nin?os y nin?as y crear este nuevo espacio de relacio?n y aprendizaje alimentario. En un futuro, los talleres pueden recaer en los otros centros de la comarca que gestiona esta empresa, asi? como en otros que tengan intere?s por la alimentacio?n equilibrada y de calidad.

Ecomenja es una empresa dedicada a la gesti3n integral del servicio de comedores escolares ecol3gicos. Inici3 su actividad en el curso 2009/2010 y actualmente gestiona ocho escuelas en la provincia de Barcelona.

Su objetivo es mejorar la alimentaci3n de los ni?os y ni?as en edad escolar e incidir en su educaci3n hacia una alimentaci3n saludable. La cocina ecol3gica es para ellos, un compromiso por la calidad, la salud y el medio ambiente.