



Foto de inicio de sección: @Fra_Roger / Foto superior: @Alimentarium.

Fra Roger organiza en Menorca un debate sobre la gastronomía como asignatura

28-01-2015

¿Debe incluirse la gastronomía y la alimentación como asignatura en la escuela, más allá de lo que se hace en los comedores escolares en materia de dieta y corrección en la mesa? El pasado viernes 30 de enero, en Ciutadella (Menorca) y bajo el auspicio de la asociación Fra Roger, se celebró una jornada para reflexionar y debatir sobre el tema.

Siguiendo con su labor de estudio, divulgación y promoción de la gastronomía de Menorca, la asociación Fra Roger, Gastronomía i Cultura organizó el pasado 30 de enero en el Cercle Artístic de Ciutadella un debate sobre '*Gastronomia i producte de Menorca como valor educatiu*'.

El debate abierto, estuvo moderado por **Montse Bau**, responsable de la educación ambiental del GOB, y como ponentes participaron la presidenta de la Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Menorca **Alejandra Butikofer**; la cocinera **Sílvia Anglada**, del restaurante 'Es Tast de na Sílvia'; la pedagoga **Chus Ainsa**; y **Anna Garcia**, integrante de la comisión de ambientalización y solidaridad del CEIP Sant Lluís.

Implícitamente, como fondo, en el debate subyacieron las preguntas, a modo de reflexión, sobre si la alimentación, la nutrición y la gastronomía han de mostrarse en las escuelas, sobre si más allá de lo que se hace en los comedores escolares en materia de dieta y corrección en la mesa, ha de incluirse todo ello como asignatura.

En relación a estos aspectos, hace unos meses el Parlamento Europeo aprobó un informe sobre los aspectos culturales y educativos de la gastronomía en el que se mostraba a favor de la incorporación al sistema educativo europeo de conocimientos sobre gastronomía y hábitos alimenticios, considerando la gastronomía como el conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente, y una parte fundamental de nuestra identidad y elemento esencial del patrimonio cultural europeo.

A través de este informe, que partió de la propuesta de la Real Academia de Gastronomía y de la Fundación Española de Nutrición, el Parlamento solicitaba a los Estados miembros, entre otros aspectos, la inclusión en los planes educativos, desde la primera infancia, de conocimientos y experiencias sensoriales (Talleres del Gusto) sobre alimentación, salud nutricional y hábitos alimenticios, incluidos aspectos históricos, territoriales y culturales, lo que contribuiría a mejorar el estado de salud y bienestar de la población, la calidad de los alimentos y el respeto por el medio ambiente. El debate está abierto.

Fuente: [Menorca al día](#).