



Intur introduce en sus comedores escolares talleres sobre el pescado de proximidad

16-01-2018

Intur Restauración Colectiva impartió el pasado mes de diciembre, en los centros escolares que gestiona, los talleres divulgativos impulsados por la marca de garantía 'Peix de Llotja' ('Pescado de lonja'). Una iniciativa impulsada por las Cofradías de Pescadores de la Comunidad Valenciana, en colaboración con la Generalitat Valenciana, que pretende promocionar el consumo de pescado fresco entre la ciudadanía.

A través de esta actividad, los educadores ambientales están dando a conocer al alumnado las diferentes variedades de pescado de lonja que Intur Restauración Colectiva está sirviendo en la actualidad a más de 1.200 escolares, gracias al acuerdo que la firma alcanzó la pasada primavera con la Cofradía de Pescadores Sant Pere del Grau de Castellón. De este modo, se enseña a los niños y niñas cuáles son las principales diferencias entre un pescado de lonja y de proximidad frente a uno congelado de importación, así como sus beneficios y propiedades.

Junto a la teoría, la actividad tiene un apartado práctico en el que los asistentes juegan con unos recortes para crear peces de diferentes formas y tamaños. De esta manera aprenden más sobre sus características, al tiempo que trabajan aspectos relacionados con las ventajas que aportan este tipo de productos tanto a la salud como respecto al desarrollo local, además de ser emblema de calidad y favorecer la sostenibilidad, el empleo o el mantenimiento del propio ecosistema marino.

Esta iniciativa refuerza la apuesta de Intur Restauración Colectiva por la introducción de productos frescos y de proximidad en sus menús, además de fomentar la educación en valores entre los más pequeños.

Noticias Relacionadas

- Pescado fresco de la lonja de Castellón para los escolares de Intur Restauración Colectiva
- Intur Restauración Colectiva forma a su personal para reducir el desperdicio alimentario