



La asociación *Menjadors Ecològics* organiza un concurso de menús escolares

26-01-2016

Con el objetivo de crear nuevas propuestas para los menús escolares, teniendo en cuenta la base de la dieta mediterránea y criterios de sostenibilidad, la asociación *Menjadors Ecològics* (comedores ecológicos) ha convocado el I Concurso de cocina saludable, ecológica y sostenible para cocineros y cocineras de comedores escolares.

El concurso persigue promocionar las verduras de temporada, cereales integrales y legumbres en el menú escolar y fomentar el espíritu participativo e intercambio de experiencias entre los participantes y asistentes.

La cita es el sábado 27 de febrero en la escuela de educación infantil 'El Rial' de Sant Iscle de Vallalta (Barcelona), y los participantes deberán elaborar dos recetas que juntas formen un menú equilibrado con alimentos ecológicos (verduras de temporada, cereales integrales y legumbres) y sin proteína animal.

En el concurso se contemplan dos categorías: escuela infantil y primaria, con un coste de menú (sin postre) de 0,60 € y 0,80 € respectivamente.

Participarán un máximo de 12 cocineros y cocineras, previa inscripción y pago de una cuota de 25 €, y cuyo único requisito es que estén actualmente en activo.

Una vez aceptada la inscripción (abierta hasta el 14 de febrero), los participantes deberán facilitar toda la información necesaria para valorar los criterios ponderables del menú (escandallo, origen de los alimentos...).

Jurado profesional y de usuarios

El jurado profesional estará integrado por **Jordi Puig**, agricultor y doctor en Ciencias Ambientales (especializado en cambio climático); **Henk Hobbelink**, ingeniero agrónomo y coordinador de www.grain.org; **Gemma Salvador**, dietista-nutricionista de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*; **Marta Miró**, dietista-nutricionista, veterinaria y técnica de Salud del ayuntamiento de Barberà

del Vallès (Barcelona); **Montse Vallory**, cocinera especializada en alimentación natural, graduada en el Natural Gourmet Institute de NY; y **Anna Bonamusa**, pediatra y homeópata. La coordinadora del jurado será **Núria Coll**, directora de www.etselquemenges.cat.

Este jurado valorará:

- Las verduras, cereales y legumbres (variedades locales y recuperadas).
- Las técnicas culinarias utilizadas.
- Los aspectos nutricionales (menú equilibrado adecuado al grupo de edad).
- Los aspectos sensoriales (texturas, sabores, colores...).
- El coste alimentario.
- La presentación visual y verbal de los platos.
- La actualización de una receta tradicional con criterios de salud y sostenibilidad.

Paralelamente, un jurado formado por niños y niñas entre 9 y 12 años, valorarán la presentación visual y verbal de los platos así como los aspectos sensoriales.

El concurso se desarrollará entre las 10.40h y las 13.30h y los concursantes, en grupos de tres, dispondrán de 20 minutos para la elaboración del menú y dos más para hacer la presentación al jurado.

–[Inscripciones y bases completas](#).