



Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

La chef Begoña Rodrigo asesorará a los cocineros de Scolarest en Valencia

## La chef Begoña Rodrigo asesorará a los cocineros de Scolarest en Valencia

Martes, 03 de febrero 2015

Scolarest, la división de educación de Eurest, y **Begoña Rodrigo**, ganadora de la primera edición del concurso *Top chef*, han presentado a directores de colegios de Valencia el acuerdo de colaboración que va a permitir mejorar el servicio que se presta en sus centros. El acto se celebró el pasado 29 de febrero en el colegio Santa María Marianistas.

Rodrigo, que ha sido premiada por la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana como *Cocinera del año 2014*, impartirá formación a los cocineros de los comedores escolares para mejorar la preparación y presentación de platos. Además, colaborará en el diseño de los menús que mensualmente se elaboran en cada uno de los centros en los que Scolarest presta sus servicios. Más de 12.000 alumnos de 60 centros de Valencia y Alicante se van a ver beneficiados por este proyecto.

La iniciativa también contempla un calendario de fechas entre los meses de febrero y mayo en el que la chef y su equipo realizarán talleres en vivo y sesiones prácticas sobre la elaboración de recetas en las que podrán participar tanto padres como alumnos, así como charlas para comprender la importancia de la dieta mediterránea impartidas por el departamento de Calidad de Eurest.

La responsable de Nutrición y Dietética de Eurest, **Beatriz de Diego**, ha destacado la visión que tiene la compañía del comedor *“como un entorno educativo global”* y ha apuntado que *“el abandono de la dieta mediterránea y la pérdida de tradición gastronómica, unida a una vida cada vez más sedentaria, son las principales causas de los problemas de obesidad y sobrepeso infantil, que según los últimos estudios afectan al 43% de la población española de entre 7 y 8 años”*.

Para Begoña Rodrigo, la importancia del proyecto radica en que *“los niños que crecen rodeados de una cultura gastronómica óptima son afortunados. Además, hay que aprovechar este momento en el que todo lo relativo a la cocina se ha humanizado y está tan a pie de calle para hacer de ella una asignatura cotidiana, que forme parte de la educación para una vida mas sana”*.

El director regional de Educación de Eurest, **Manuel Montesinos**, ha resaltado que la compañía *“tiene un compromiso con la comunidad. Queremos respetar sus señas de identidad y por eso nos apoyamos en la mejor profesional de la zona, y una de las mejores de España, para formar a nuestros equipos y poder dar así lo más destacado de la región a los centros”*.

[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)