Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La iniciativa ‘El salmorejo cordobés en la escuela’, candidata a los Naos 2015

Alumnos del colegio 'La Piedad' de Córdoba, fotografiados tras participar en el taller.

La iniciativa ‘El salmorejo cordobés en la escuela’, candidata a los *Naos 2015*

Miércoles, 09 de diciembre 2015

El proyecto pedagógico ‘El salmorejo cordobés en la escuela’, promovido por La Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés, presenta su candidatura a los premios *Naos 2015*, en la categoría ‘Promoción de la alimentación saludable en el ámbito escolar’. Todo nuestro apoyo desde ‘Restauración Colectiva’.

La Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés desarrolló durante el curso pasado un proyecto pedagógico en las escuelas de la capital cordobesa para apoyar la difusión y el conocimiento del *Salmorejo cordobés* y los productos que lo integran. La iniciativa contó con el apoyo de diversas firmas comerciales, además de la colaboración del Ayuntamiento y la Diputación de Córdoba, además de otras entidades.

Este año, presenta su candidatura a los premios *Naos 2015*, en la categoría ‘Promoción de la alimentación saludable en el ámbito escolar’, unos galardones que son concedidos por el Ministerio de Sanidad a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición.

Un proyecto que llegó a 43 centros de enseñanza, 2.135 alumnos/as y 74 talleres

La iniciativa ‘El salmorejo cordobés en la escuela’ se desarrolló durante el curso 2014/2015 en 43 centros de enseñanza, con el objetivo de difundir los valores culturales y nutricionales asociados al salmorejo cordobés. La iniciativa llegó a 2.135 alumnos/as y se desarrolló a través de 74 talleres impartidos a alumnos de quinto y sexto de primaria.

El programa pedagógico se apoyó en un cuaderno titulado “Erase una vez… un plato”, una presentación audiovisual y los talleres de elaboración del salmorejo, impartidos en todos los centros y dirigidos por la experta en nutrición **Silvia Rivas** (Nutrimenta). En estos talleres, de hora y media de duración, los alumnos tuvieron la oportunidad de elaborar el salmorejo a la manera tradicional (con mortero), para conocer en profundidad los ingredientes (tomate, pan de telera cordobesa, aceite de oliva virgen extra, ajo de Montalbán y sal) y el desarrollo del plato.

Según palabras de Rivas, “aunque parezca mentira, muchos niños no conocen este plato tan nuestro y la verdad que disfrutan mucho viendo como va cambiando el producto a medida que lo vas trabajando. Uno de los logros de la actividad ha sido hacerles ver lo completo que es este plato, perfecto representante de la Dieta Mediterránea y con cualidades imprescindibles como la vitamina C del tomate, la E del aceite, las grasas insaturadas, la fibra, los antioxidantes (licopeno, polifenoles…), etc”.

Además del cuaderno pedagógico se hizo entrega a cada unos de los alumnos de un delantal serigrafiado y un diploma personalizado en reconocimiento de su participación.

El salmorejo es habitual en muchos menús escolares de la zona, sobre todo en primavera y verano, pero desde la cofradía cordobesa se defiende que es un plato para comer todo el año, que se puede tomar como entrante o tapa y que acompaña muy bien platos como la tortilla de patatas.

Según Silvia Rivas, *“tenemos mucha ilusión y estamos preparándonos para repetir el proyecto de cara a este curso 2015/16 e incluso aumentar el número de acciones”*.