



Te encuentras en Inicio / Segmento / Comedores escolares /



Marc Esteve, responsable de cocina del colegio St Paul's School de Barcelona.

Los comedores escolares sostenibles centran el primer taller de colectividades en Alimentaria

14-02-2018

¿Queréis saber como transformar un comedor escolar convencional en uno ecológico? Como ya os hemos informado, vamos a organizar seis talleres de colectividades en el marco de las ferias Alimentaria y Hostelco. Hoy os comentamos un poco más detalladamente, en qué va a consistir el primero de ellos, dedicado a los comedores escolares sostenibles. Marc Esteve, responsable de cocina del St Paul's School de Barcelona, será el encargado de desarrollar este primer *showcooking*

Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas. En la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

El primero de los *showcookings* programados, lo hemos titulado: **Comedores escolares sostenibles: alimentación para un futuro mejor**. Este taller se celebrará el día 16 de abril en el espacio 'The Alimentaria Experience' (Showcooking 2), entre las 12.15h y las 13.15h.

Marc Esteve, responsable de cocina del colegio St Paul's School de Barcelona, será el encargado de desarrollar el taller. El St. Paul's School, tiene servicio de cocina propio y cuenta con más de 150 ingredientes de origen ecológico en su menú, todos ellos auditados y certificados por la entidad de control Intereco. Frutas, vegetales, legumbres, cereales, pasta, lácteos y carnes tienen todos certificado de producción ecológica, por lo que pueden afirmar que sirven un menú escolar ecológico.

Además, el comedor de St. Paul's School ha sido el primer servicio de restauración de colectividades en recibir la distinción Slow Food Cataluña KM0

, que premia a los establecimientos que priorizan la producción agraria de proximidad y ecológica, los alimentos de temporada y evitan el uso de transgénicos.

Conocer de primera mano cómo pasar de un comedor convencional a uno ecológico

Según Esteve, pasar de un producto y una cocina convencional a uno ecológico no ha sido tarea fácil y de ahí la importancia de un taller como éste. Según palabras del cocinero *“el cambio tiene que ser progresivo... a la vez que vas manteniendo el servicio y vas trabajando en tu día a día, tienes que ir probando y buscando nuevos productos y nuevos proveedores. Yo he sido muy autodidacta y lo que quiero transmitir en el taller es que es posible hacer y conseguir lo que hemos conseguido en el comedor del St. Paul’s. Me gustaría que explicar nuestra experiencia, nuestro método de trabajo y nuestra filosofía, ayude a los profesionales que participen en el taller a atreverse con un comedor escolar sostenible”*.

Esteve tardó seis años en que Intereco reconociera el comedor escolar como ecológico y, llegado a este punto, conseguir la distinción Slow Food Cataluña KM0, no fue complicado. Es también muy importante, según comenta el cocinero, tener el soporte de la dirección del centro y de las familias.

En resumen, un comedor escolar sostenible busca ante todo utilizar un producto bueno (mejor calidad que cantidad), limpio (sin transgénicos y con los mínimos pesticidas e insecticidas), justo y local; más allá del menú se busca utilizar materiales compostables, papeles reciclados, envases grandes, productos químicos respetuosos...

Esteve quiere explicar, además, que el precio no tiene por qué ser un problema, *“se dice siempre que lo ecológico es caro y después, la experiencia te demuestra que los precios son parecidos e, incluso en algunos casos, más baratos cuando se puede pactar una temporada de producto con un mismo agricultor”*.

Si queréis conocer de primera mano la experiencia de Marc Esteve sobre cómo organizar un servicio de comedor sostenible en un colegio desde el punto de vista de los proveedores, la operativa, los costes y, por supuesto, la alimentación y nutrición, no os perdáis la oportunidad de participar en su *showcooking*. Tendréis también la oportunidad de probar alguno de los platos del menú.

‘The Alimentaria Experience’

– Comedores escolares sostenibles: alimentación para un futuro mejor.

– **Marc Esteve** (responsable de cocina del colegio St Paul’s School de Barcelona).

– 16 de abril. Showcooking 2. 12.15h - 13.15h.

– **Entradas para los talleres.** Os recordamos que para adquirir las entradas de los diferentes talleres, tenéis que estar previamente acreditados en alguna de las dos ferias. **Podéis conseguir las entradas de las ferias a mitad de precio hasta el día 23 de marzo:**

– Entradas Alimentaria.

– Más información sobre el programa de ‘The Alimentaria Experience’ y compra de tickets.

Noticias Relacionadas

- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco
- Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración
- Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería
- “Introducir alimentos ecológicos, un reto complicado pero a la vez motivador”