



Joan Roca y Martín Berasategui durante su intervención en el I Congreso internacional de gastronomía y nutrición. ©Efe / Kiko Huesca

## Los grandes chefs, a favor de enseñar sobre cocina y nutrición en la escuela

23-10-2013

**El 26% de los niños españoles sufre sobrepeso y un 19% obesidad, efecto del paulatino abandono de la dieta mediterránea y del sedentarismo. Algunos de los mejores cocineros de España abogaron durante su intervención en el I Congreso internacional de gastronomía y nutrición, por instaurar una asignatura escolar de alimentación y cocina para enseñar a comer sano.**

**Martín Berasategui**, con seis estrellas Michelin repartidas en tres de sus restaurantes, ha abogado por combatir los errores alimenticios en las escuelas, con la incorporación de una asignatura sobre alimentación, nutrición y dietética. *“Luego serían ellos los que educasen a sus padres”*, ha dicho el chef vasco, que participó el pasado 21 de octubre en el I Congreso internacional de gastronomía y nutrición, celebrado en Madrid.

*“Me gustaría que los niños crecieran de forma distinta a la nuestra, que tuvieran información para saber por qué les perjudica la bollería industrial y les benefician las verduras. Me parece una torpeza terrible no atajarlo”*, añadió Berasategui.

En la misma línea, **Joan Roca**, de El Celler de Can Roca -considerado actualmente el mejor restaurante del mundo-, ha opinado que *“las instituciones tienen que ayudar, intentando que en las escuelas se hable de nutrición y de alimentación y se les enseñe a elaborar los platos para que participen en casa”*. Y no sólo en los centros educativos, sino también en el ámbito doméstico, donde ha reseñado la ‘responsabilidad’ de los cocineros que tienen programas en radio y televisión *“desde donde divulgan cómo hacer una receta más saludable”*.

*“Las madres no nos han cocinado bien las verduras”*, apuntó **Rodrigo de la Calle**, impulsor de la revolución verde y la gastrobotánica para dar protagonismo al mundo vegetal, y abogó por la creatividad para incorporarlos incluso en los postres, como él hace con el tomate, el pepino o las setas en el Hotel Villamagna de Madrid.

También hizo hincapié en la vertiente educativa: *“Deberíamos empezar por los colegios. Hay que formar a los cocineros de los comedores escolares para que dejen de poner salchichas, fritos, purés de sobre y verduras congeladas”*

**Adolfo Muñoz**, del Grupo Adolfo (con restaurantes en Madrid y Toledo), defendió, en declaraciones a Efe, que España sería *“un país enorme”* si educase en alimentación *“desde los colegios”* y ha instado a usar la imaginación para que los niños coman verduras y hortalizas, *“como unas croquetas de zanahoria o de remolacha”*.

**Elena Arzak** ha afirmado que la educación nutricional *“es básica para niños y cocineros”*, mientras que la ‘masterchef’ **Samantha Vallejo-Nájera**, propietaria del catering ‘Samantha de España’ y madre de cuatro hijos, ha opinado que la educación alimentaria de los niños corresponde a los padres, pero también a los colegios, donde ha reclamado además menús más equilibrados.

**Quique Dacosta**, con tres estrellas Michelin en su restaurante homónimo en Dénia (Alicante), ha compartido sus estrategias alimentarias para con sus dos hijos: para ellos cocina tapas variadas, convirtiendo la cena *“en un momento lúdico y divertido”* donde una crema de guisantes es *“crema de cocodrilo”*, y la de coliflor, *“crema de nieve de Navidad”*.

*“Hay que llenar la mesa de fantasía para competir con la industria alimenticia, sus payasos y sus juguetes. Llevarlos a los mercados a comprar la fruta y la verdura, para que se familiaricen con los alimentos naturales; otra buena idea es plantar algo que puedan recolectar en el balcón”*, añadió.

Además, el presidente de la Fundación Española de Nutrición, el doctor **Gregorio Varela**, lamentó el *“alejamiento de la dieta mediterránea y la pérdida de habilidades culinarias, porque la gente joven cocina cada vez menos”*.

Fuente: **Efe**