



## Menús sostenibles en una jornada celebrada en torno a la alimentación en casas de colonias

28-01-2022

Las instalaciones de la Cooperativa d'Artesa de Segre acogieron, el pasado 15 de enero, un encuentro para debatir sobre la gestión sostenible en las cocinas de las casas de colonias y albergues. La jornada, organizada por la ACCAC (*Associació de Cases de Colo'nies i Albergos de Catalunya*) y Grup Serhs, reunió a unas 40 personas e incidió, además de en el diseño de los menús sostenibles, en el papel de estos establecimientos respecto a la educación alimentaria de niños y niñas.

El pasado 25 de enero se celebró en Artesa de Segre (Lleida) una jornada dedicada a la alimentación ecológica y de proximidad en las casas de colonias. La jornada, que se lleva a cabo desde hace ya nueve años, está organizada conjuntamente por Grup Serhs Distribució Alimentària y la ACCAC (*Associació de Cases de Colo'nies i Albergos de Catalunya*) y tiene como objetivo genérico, conocer las claves para poner en práctica una gestión más sostenible de las cocinas en las casas de colonias y albergues, descubriendo criterios de sostenibilidad en diversos aspectos como la eficiencia energética, gestión de residuos, política de compras, consumo responsable del agua, movilidad, etc. Este año, el encuentro se centró en aportar nuevas ideas para avanzar en la elaboración de menús saludables y sostenibles.

Al encuentro asistieron alrededor de 40 personas y se contó con la participación de **Isabel Coderch** de la consultora Te lo Sirvo Verde, el cocinero **Sergi de Meià**, y la colaboración de las firmas Hort del Silenci (productores de alimentación ecológica en cuyas instalaciones se celebró en encuentro) y Torrons i Mels Alemany. La jornada incluyó diversas charlas por la mañana y una comida para todos los asistentes.

El mayor valor de la jornada, según los organizadores, *“es el aprendizaje común entre todos los participantes para favorecer un cambio en el modelo actual de gestión de los comedores, hacia unos servicios más transparentes y comprometidos con la salud de las personas y del medioambiente”*.

El programa de ponencias empezó con una charla sobre hostelería sostenible en las casas de colonias para seguir profundizando en el tema del despilfarro alimentario y el diseño de menús sostenibles, siguiendo las directrices de la guía Menú 2030.

## El reto de la educación alimentaria

Tal como aseguran desde la ACCAC, las instalaciones juveniles deben ayudar a ese compromiso con las personas y el medioambiente, no sólo con el servicio de restauración que prestan, sino también desde la vertiente educativa y de concienciación de los niños y jóvenes hacia una alimentación más saludable y sostenible .

Ahondando en esa idea, Isabel Coderch asegura que *“más allá del diseño de menús y la compra alimentaria, hay que poner en valor que la charla generó un debate muy interesante alrededor del papel que juegan las casas de colonias en la educación alimentaria. Pensemos que un colegio se mueve siempre con grupos fijos y por tanto puede llevar a cabo un proceso educativo continuado, mientras que las casas de colonias reciben cada semana grupos de escuelas diferentes, cosa que dificulta esa labor educativa. A su vez, las familias esperan en las ‘vacaciones escolares’ de sus hijos, un menú más ‘festivo’; uno de los grandes retos es pensar en cómo combinar esa educación alimentaria con la excepcionalidad de estar en un momento de ocio y diversión”*.

## Comida ecológica y de proximidad con productos de Lleida

Sergi de Meià, chef y presidente del *Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica* fue el responsable de la comida que se sirvió en el encuentro, en la que destacaron los alimentos ecológicos de Hort del Silenci, basados en legumbres y pasta alimentaria elaborada con cereales antiguos (la firma ha recuperado legumbres tradicionales en campos propios y de proximidad, cultivados con prácticas agrícolas sostenibles). Destacaron también los postres, entre ellos un turrón de Torrons i Mel Alemany, elaborado con miel y garbanzos de Hort del Silenci. El postre, creación del propio Sergi de Meià, recrea y recupera una antigua receta medieval catalana.

Por último, destacar respecto a los organizadores que Grup Serhs Distribució Alimentària es una firma especializada en el servicio integral a los profesionales del sector horeca y colectividades. Disponen de referencias de producto en tres temperaturas (ambiente, refrigerado y congelado) y, desde hace unos años ya, está apostando firmemente por los productos de proximidad, Km 0 y ecológicos.

Por su parte, la ACCAC es una asociación que trabaja por el reconocimiento y la divulgación de las colonias y los valores educativos que transmiten. Promocionan instalaciones juveniles como espacios privilegiados para compartir y convivir, a la vez que dan asesoramiento, servicios y soporte a las casas de colonias y albergues asociados para que continúen siendo un recurso para el ámbito educativo, formal y no formal, y para las familias.

## Noticias Relacionadas

- Baleares obligará a escuelas y hospitales a comprar un 16% de alimentos ecológicos
- La preocupación por el despilfarro alimentario, lo más destacado en cuanto a sostenibilidad
- Solo una evaluación rigurosa e independiente da validez a un certificado de sostenibilidad
- Ocho consejos para gestionar un buffet minimizando el despilfarro alimentario