



Los cocineros de las escuelas 'Tiziana', nueva incorporación, y de 'St. Paul's School', la primera en conseguir la certificación.

## El colectivo Slow Food Catalunya cuenta ya con 25 comedores escolares entre sus miembros

07-05-2024

El encuentro anual de los cocineros, cocineras y productores de Slow Food Catalunya, un colectivo que apuesta por los productos ecológicos y de proximidad, se ha celebrado en Sant Sadurn d'Anoia. Carme Rusalleda ha apadrinado el acto y ha entregado los distintivos a todos los miembros incluyendo once nuevas incorporaciones, entre ellas, el comedor de la escuela 'Tiziana' de Tiana. Slow Food Catalunya está formado por 53 restaurantes, dos escuelas de cocina y 25 comedores escolares.

Con la incorporación de la escuela 'Tiziana' de Tiana (Barcelona) ya son 25 los comedores escolares que forman parte del colectivo Slow Food Catalunya. Además de la escuela, este año han conseguido el distintivo ocho restaurantes y, como novedad, dos escuelas de hostelería. Slow Food Catalunya es una asociación que promueve los productos ecológicos y de proximidad con una apuesta por lo que es 'bueno, limpio y justo'.

Las placas que reconocen a las nuevas incorporaciones se repartieron en un acto en Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona) con el apoyo de la chef **Carme Rusalleda**, y al que asistieron el delegado territorial del *Govern de la Generalitat* en el Penedès, **David Alquézar**; el *secretari d'Alimentació*, **Carmel Mòdol**; la directora de *Serveis Territorials del Departament d'Acció Climàtica* en Barcelona, **Elsa Buenaventura**; y la coordinadora de los *Serveis Territorials d'Empresa i Treball* en el Penedès, **Sofia Moya**. Slow Food Catalunya está formado por 53 restaurantes, dos escuelas de cocina y 25 comedores escolares.

Los organizadores del evento consideran que es "un reconocimiento a los restaurantes y centros de restauración que participan en el proyecto y también a los productores locales, que son la pieza clave del movimiento Slow Food y gracias a los cuales los restaurantes km0 podemos ofrecer una cocina centrada en un producto comprometido con el territorio, el medio ambiente y las personas". También reivindicaron el precio justo para los productores y el vino de burbujas en una jornada con medio centenar de elaboradores de productos *slow food*, que se cerró con un almuerzo elaborado por miembros del colectivo.

## Requisitos para obtener en un comedor escolar la certificación Slow Food Catalunya

Slow Food es una asociación eco-gastronómica sin ánimo de lucro, que nace para fomentar una cultura gastronómica basada en los alimentos buenos, limpios y justos. Fundada en Italia en 1989, actualmente se encuentra representada en 122 países diferentes. En Catalunya, los cocineros Slow Food, además, han impulsado el proyecto Km0, creado en 2008, y que define y comprueba el logro de ciertos compromisos que asume el chef en relación con la filosofía de la asociación.

Para que un comedor escolar pueda optar a la certificación del colectivo es necesario cumplir una serie de requisitos el primer año:

- Priorizar la compra directa a productores locales.
- Ofertar ocho o más menús escolares km0.
- Que los productos ecológicos sean auditados por la certificadora Intereco.
- Usar en las cocinas productos protegidos por el *Arca del Gust* de Slow Food.
- Reducir al máximo la generación de residuos y fomentar el reciclaje así como apostar por el uso de energías renovables.
- Ir incorporando más platos de km0.

En el segundo año se amplían los requisitos al uso de aceite de oliva extra eco y la ternera, ambos ecológicos y de proximidad priorizando la compra directa y pasar de ocho a 12 menús mensuales km0.

Una vez aceptados, los comedores escolares asumen el compromiso de continuar aplicando los requisitos de admisión y difundir y hacer pedagogía de la filosofía Slow Food Catalunya con el material proporcionado por la entidad.

– Más información en la web de Slow Food Catalunya.

### Noticias Relacionadas

- Generalitat y el Ayto. Barcelona organizan una nueva jornada sobre desperdicio en las escuelas
- Orio se une a Rexcatering para combatir el desperdicio alimentario en su ikastola
- Aesan presenta la campaña 'El comedor escolar #LaAsignaturaPendiente'
- Acellec reclama criterios de calidad en la contratación del servicio de comedor escolar