

Cerdanya i Alt Urgell activen un pla perquè no es llenci menjar a l'escola

► El malbaratament alimentari envia al rebuig tres tones d'aliments cada any per centre

MIQUEL SPA. BELLVER DE Cerdanya

■ La Cerdanya i l'Alt Urgell s'han proposat reduir el malbaratament alimentari que es produeix als centres escolars, el qual suposa un dels grans reptes del país en matèria d'aprofitament i gestió sostenible de l'alimentació. En aquest sentit, la Generalitat calcula que cada centre escolar llença a les escombraries 20,5 quilos de menjar cada dia. Aquestes xifres suposen un malbaratament de tres tones de mitjana per escola.

Amb l'objectiu de reduir el malbaratament de menjar a les escoles de les dues comarques, el programa conjunt Mengem d'Aquí que proporciona alimentació de proximitat a les escoles de l'Alt Urgell i la Cerdanya ha portat a terme una pla de formació per al personal que treballa als menjadors escolars. La formació ha comptat amb el mestratge dels cuiners Ada Parellada i Jordi Tomàs, responsable de l'àrea de restauració del Cerdanya Resort de



La jornada de formació amb els cuiners Ada Parellada i Jordi Tomàs

CONSELL COMARCAL CERDANYA

Prullans. L'acció, que ha estat subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya i l'FSE en el marc dels programes de suport al desenvolupament local, s'ha dirigit als cuiners i cuineres

de les escoles de les dues comarques. El programa de formació ha inclòs també la visita a productors que formen part del programa alimentari de proximitat com ara làctics L'esquella de Bellver de

Cerdanya i la Trumferia de Fontanals de Cerdanya. El programa Mengem d'Aquí suposa l'el·laboració i distribució d'uns 2.000 menús diaris a la pràctica totalitat d'escoles de les dues comarques.