



DOLORS PELEGRÍ CARBONELL és cap de cuina de l'escola Nostra Llar des de fa 24 anys. Ha impulsat i **coordina el projecte de cuina ecològica del servei de menjador de l'escola**, amb un total de 1.300 àpats setmanals, mantenint el preu per menú i oferint productes de qualitat, de proximitat i més saludables.

“El menjador ecològic és un repte possible, que necessita de molta comunicació”

1. Quan i com va ser el teu primer contacte amb l'Agenda 21 Escolar del Nostra Llar?

Arran del canvi d'edifici de l'antiga escola, es va muntar l'hort escolar, a partir d'aquí se'ns va demanar ajuda per recollir les restes de menjar orgàniques. El contacte el vam fer amb la coordinadora de l'A21E.

2. Com decidiu incorporar la vessant ambiental en el projecte de cuina i menjador del centre?

Fa 9 anys, amb l'ajuda d'una mare de l'escola, que és dietista, tenia ganes de donar continuïtat al que feia a casa seva amb l'alimentació saludable i tot el tema del menjar ecològic. Amb l'objectiu de mantenir el preu, vam començar pas a pas, i molt important!, discutint preus i periodicitat de les comandes... amb els proveïdors.

3. Quin va ser el teu paper específic?

El primer pas va ser informar-me, conèixer els productes, convèncer i implicar l'equip de cuina, engrescar tothom és un pas fonamental!... Fèiem reunions amb les famílies per explicar el projecte, a més de força trobades amb proveïdors, per afinar comandes, formes de presentar els aliments...

4. Com heu superat les principals dificultats que heu trobat?

Una de les dificultats ha estat que l'alumnat s'acostumés als canvis de gust, textura i color, ja que els aliments ecològics en aquests aspectes a vegades són diferents: les fruites són imperfectes... Però tenim clar que compensa, perquè són més sanes i de millor qualitat. Alguns pares que ja consumien productes ecològics a casa ens han ajudat molt; la paciència també és necessària...

Alguns canvis que hem introduït, per exemple: afegir una salsa a l'hamburguesa, per fer el plat més

melós, les fruites les donem amb pell. La cocció i el manipulats de les verdures és més lenta, però compensa! Amb els *empanats* en canvi, no hem tingut cap problema.

5. Explica'ns alguna anècdota de tot aquest procés

Recordo perfectament la primera vegada que ens va arribar la comanda de vedella ecològica a la cuina... Només obrir el recipient va sortir una olor molt intensa, un record molt viu del passat!

Amb els nens riem molt.... Sempre ens diuen que la fruita no és maca, que té taques... Nosaltres els diem que de tan bona, tan bona que és algun ocell se la volia menjar...

6. Quines recomanacions / consells bàsics faries a altres centres que comencin a introduir temes de sostenibilitat, alimentació saludable a través de la cuina?

Fer-ho tot de cop no! S'ha d'anar pas a pas. Primer de tot, i això és imprescindible, s'ha de creure en el projecte. És un canvi, i els problemes els hauran d'anar resolent a mesura que sorgeixin... Sobretot, sobretot, comunicació! Hem tingut moltes reunions amb pares i mares, amb la dietista, per fer sensibilització de cara a l'exterior.

7. Què has après personalment participant en aquesta iniciativa?

Conèixer millor el món de l'alimentació ecològica.

Em fa molta il·lusió saber que els alumnes tenen una base d'alimentació saludable des de l'escola... Si després ells volen continuar, perfecte! Els serà més fàcil!

8. Algun apunt / comentari que vulguis remarcar...

No és un repte fàcil, però és possible! A data d'avui, aportem molta diversitat de productes ecològics: el 80% de la carn (vedella, xai i porc, excepte el pollastre), el peix el donem congelat però de qualitat, el brou el cuinem amb el 100% de productes ecològics... Apliquem criteris de consum de proximitat; el nostre proveïdor més llunyà ve del Pirineu...