

# Iº CONCURSO DE COCINA SALUDABLE, ECOLÓGICA Y SOSTENIBLE PARA CUINEROS/RAS DE COMEDORES ESCOLARES

Sábado 27 de febrero de 10:30h a 13h a l'Escola Bressol El Rial de Sant Cebrià de Vallalta (Barcelona).

**Información y inscripciones** [info@menjadorsecologics.cat](mailto:info@menjadorsecologics.cat), **fecha límite** para inscribirse, domingo 14 de febrero.

## **Los objetivos:**

- la creación de nuevas propuestas para el menú escolar, teniendo presente la base de la dieta mediterránea (verduras de temporada, cereales y legumbres) y los criterios de sostenibilidad (producción ecológica y de proximidad, elaboración y aceptación).
- la promoción de las verduras de temporada, cereales integrales y legumbres en el menú escolar para potenciar su presencia en menú escolar y la aceptación en el comedor.
- fomentar el espíritu participativo y el intercambio de experiencias entre los participantes y los asistentes.

## **El jurado profesional valorará:**

- Las verduras, cereales y legumbres, (variedades locales, recuperadas)
- Las técnicas culinarias en la elaboración de las dos recetas.
- Los aspectos nutricionales (menú equilibrado y adecuado al grupo de edad)
- Los aspectos sensoriales (texturas, sabores, colores, gustos...)
- La visual y verbal de los platos.
- El coste alimentario sin postres (coste máximo menú guardería 0,60€, primaria 0,80€)
- La actualización de una receta tradicional con criterios de salud y sostenibilidad.

**El jurado de usuarios valorará:** La presentación visual i verbal de los platos y los aspectos sensoriales (texturas, sabores, colores, gustos...)

**El jurado profesional estará integrador per:** **Jordi Puig**, pagès i doctor en Ciències Ambientals (especialitat en canvi climàtic). Autor de "L'hort del segon origen". **Henk Hobbelink**, enginyer agrònom de professió, cofundador i coordinador de Grain. **Gemma Salvador**, dietista-nutricionista de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. **Marta Miró Ribas**, dietista, nutricionista i veterinària, Tècnica de Salut de l'Ajuntament de Barberà del Vallès. **Montse Vallory**, xef especialitzada en alimentació natural, graduada al Natural Gourmet Institute, NY. **Anna Bonamusa**, pediatra i homeòpata.

*Coordinación jurado profesional:* **Núria Coll**, Directora d'Etselquemenges

**El jurado de usuarios de comedores estará integrado por: Adrià Picazo Moré, 9 años, Aina Verdaguer Homs, 12 años, Alguer Tedó Ruiz, 6 años i Alex Martín Ribas, 10 años.**

*Coordinación jurado usuarios: Adam Martín, escritor i periodista*

Tendremos un público muy especial, **productores ecológicos catalanes** y un miembro de **FAPAC**, gracias a ellos tendremos el premio del Público.

*Coordinación jurado público: Isabel Coderch, Te lo sirvo verde*

## **ORGANITZACIÓ DEL CONCURSO**

El concurso consistirá en la elaboración de dos recetas\*, juntas han de formar un menú equilibrado con alimentos ecológicos (verduras de temporada, cereales integrales y legumbres), sin proteínas animales.

Participaran un total de 12 cocineros/ras de guarderías y escuelas de primaria.

\* Como mínimo una de les dos recetas, han de estar presentes en el menú de febrero

**REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN:** El cocinero/ra ha de estar actualmente en activo en el sector de las colectividades. Coste inscripción 25€.

Una vez aceptada la inscripción, los participantes tendrán que facilitar toda la información necesaria para valorar los criterios ponderable de su menú (la receta con el origen de los alimentos, los participantes tendrán que facilitar toda la información necesaria para valorar los criterios ponderables del su menú (la receta, el origen de los alimentos, el escandallo del coste...))

Por grupos de 3 tendrán 20 m para terminar el plato en la cocina y posteriormente 2 m para presentar los dos platos a los jurados.

10:40 h Por grupos en la cocina

**Presentaciones al jurado:** 11h a 12:20h

12:20h valoración del jurado

**Entrega de premios** 12:40h

13:30h final del acto

**Los premios del concurso.** Hay dos categorías, guardería y primaria:

:: Premio Professional: una comida para dos personas al Gat Blau de Barcelona.

:: Premio Usuarios: un lote grande de productos ecológicos

:: Premio Público: una lote mediano de productos ecológicos

