



MENOS VUELOS A MADRID. RECORTES. En la próxima etapa invernal, con inicio en poco más de un mes, se rebajará sensiblemente la oferta de vuelos directos entre Guacimeta y Madrid. Solamente Ryanair prevé mantener una conexión por día entre Lanzarote y Barajas.

Comedores verdes. Las consejerías de Agricultura y Educación han puesto en marcha un proyecto piloto para que los menús escolares se hagan con productos ecológicos » Se pretende desarrollar este sector agrícola

DE LA HUERTA A LA OLLA DE LA ESCUELA

Comedores con menús ecológicos, hechos con productos llevados directamente por los agricultores a los colegios es el objetivo del proyecto piloto que las consejerías de Agricultura y de Educación están desarrollando en siete centros de todo el Archipiélago. El objetivo es que todos los colegios sean verdes.

R.R. / SANTA CRUZ DE TENERIFE

De la huerta a la olla del colegio. Esa es la filosofía en la que en abril del año pasado arrancó el proyecto de comedores ecológicos en siete centros de Educación Infantil y Primaria (CEIP) y que se pretende que comience a ser una realidad en 2014, cuando a los centros elegidos lleguen los primeros productos para elaborar los menús.

La idea es que los productos ecológicos se vayan incorporando progresivamente a los menús diarios. Aún está por decidir si con ellos se elaborarán, por ejemplo, los primeros platos o todos, pero un único día a la semana, explica Margarita Hernández, la técnica del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) responsable del proyecto. Además de los centros, también están ya seleccionados los agricultores del entorno de los colegios adscritos al proyecto, 66 en total, y con ellos se está planificando el cultivo de los productos con los que luego se elaborarán los menús. Con los colegios, el ICCA, está precisamente trabajando esos menús, nutritivos y ecológicos.

De los casi 370 CEIP que hay en Canarias, sólo quedan 140 con comedor de gestión directa. La idea es que se vuelva a preparar la comida en los centros y que «los niños vuelvan a comer en platos». Ahora, la mayoría lo hace en bandejas, comida elaborada por empresas de catering.

En el colegio Maximiliano Gil de Tacoronte, en Tenerife, su cocinero, David Galdeano, está «encantado» de que los productos de sus menús sean ecológicos. De momento sigue haciendo la comida de 240 niños con los que le provee un mayorista también local. David lleva 27 años en la cocina del colegio y sabe que lo más importante es que las provisiones no falten nunca.

El proyecto busca, además de mejorar la calidad de la alimentación en los colegios, el desarrollo del sector de la producción ecológica y los circuitos cortos de distribución: mercadillos y los grupos vinculados al colegio.



PARA CHUPARSE LOS DEDOS

David Galdeano y Carmen Julia Martín llevan muchos años cocinando los menús de los alumnos del CEIP Maximiliano Gil, de Tacoronte, en Tenerife. Ya seleccionan los productos que echan a la olla y preparan en ensaladas. Ahora, los productos de que los proveerá, entre otros, Jonai Alcoverro (abajo con sus calabazas), los niños comerán más sano aún.



ALEX ROSA / AGFI PRESS

Agricultura ecológica para enriquecer los menús

» Agricultor y colegio ajustarán los precios de los productos

R.R. / SANTA CRUZ DE TENERIFE

■ En el CEIP Maximiliano Gil de Tacoronte los niños comen en platos y su directora, Marioli Coello, asegura además que en su centro se trabaja mucho el menú del comedor y se procura que todo sea de temporada y fresco.

Además del CEIP de Tacoronte, participan en el proyecto el CEIP Princesa Arecida, de Villa de Mazo, en La Palma; el CEIP Taibique de El Pinar, en El Hierro; el CEIP Mario Lhermet Vallier, de Hermigua, en La Gomera; el CEIP Antonio Padrón de Gáldar, en Gran Canaria; el CEIP Capellania del Yábago de Arrecife, en Lanzarote; y el CEIP Gran Tarajal de Tuineje, en Fuerteventura. Un total de 66 agricultores proveerán a los centros escolares.

Jonai Alcoverro es uno de los 16 agricultores de Tacoronte y Valle Guerra que surtirán al CEIP Maximiliano Gil. Lleva cuatro años sembrando lechugas, cebollas, calabazas, berenjenas y pimientos ecológicos, entre otros productos. Los vende los fines de semana en los mercadillos de Tacoronte y La Matanza. «No me va mal», asegura, pero la venta directa al centro será, cree «un buen revulsivo». Además, recuerda que este modelo ya funciona con

éxito en lugares como Andalucía «desde hace años».

Desde el ICCA tienen en cuenta lo que supondrá para los agricultores convencionales perder los colegios, por eso, en una fase posterior se pretende apoyar la reconversión a ecológica de los cultivos tradicionales y así poder mantener ese canal de ingresos, que según Hernández, «que es fijo todo el curso porque el precio se negociará entre las partes y no estará sujeto a fluctuaciones del mercado».