



PEDAGOGIA ENTRE FOGONS. La cuinera Nani Moré creu que l'alimentació saludable dels infants pot ajudar a canviar la seva cultura alimentària.

Llicons a la cuina

Menús que fan escola

La qualitat nutricional, les verdures ecològiques i els productes de proximitat són conceptes que els **cuiners d'escola** més compromesos incorporen al seu dia a dia

XAVIER TEDÓ

La cuinera Nani Moré i l'escola bressol El Rial de Sant Cebrià de Vallalta es van trobar fa quatre anys. La direcció del centre buscava un menjador de qualitat que fos un complement al seu projecte educatiu i la proposta de cuina ecològica que els va oferir aquesta jove cuinera de Mataró els va interessar de seguida. Des d'aleshores, ha impulsat un canvi progressiu a la cuina en què ha eliminat els plats precuinats, ha substituït les verdures congelades per verdures fresques, ecològiques i de temporada i la sobreingestió de proteïna animal per vegetal, cosa que ha fet d'El Rial l'única escola bressol del Maresme amb cuina 100% ecològica.

"Malauradament el criteri que utilitzen les escoles a l'hora de contractar el menjador es basa més en el preu que en la qualitat nutricional", lamenta Moré. La

constatació que alimentar saludablement els infants pot ajudar a canviar la cultura alimentària és el leitmotiv del documental que està preparant ara sota el títol *El plat o la vida*, en el qual participen, entre d'altres, la cuinera Carme Rusalleda, el veterinari Gustavo Duch i el doctor Pérez Calvo i que s'estrenarà el pròxim 20 d'abril a la sala Monumental de Mataró. "La situació actual és força preocupant perquè portem patates de l'altra punta del món i perdem la pagesia de l'entorn. Si consumim aliments de proximitat podem mantenir i fer néixer nous projectes per canviar aquesta realitat".

Banquets per canalla

Una de les alumnes avantatjades de la Nani és la Maite Pérez, que ha canviat bodes i banquets per canalla. Des que va aterrar fa cinc anys a l'escola bressol El Bosquet d'Argentona la seva vida ha fet un gir de 180 graus:

"Estar en un restaurant és molt més estressant; aquí t'adaptes al menú". Les gratificacions també són més habituals: "Els nens són agraïts com els avis, quan els agrada una cosa et diuen espontàniament «Maite, això és molt bo!»".

Des del curs passat, la Maite, en col·laboració amb la Nani, ha començat a instaurar verdures i fruites ecològiques. També ha amagat la fregidora: "Tot ho fem a la planxa o al forn". Uns canvis que la mainada ha viscut amb normalitat: "En aquesta franja d'edat s'adapten millor que els grans". El fet que la cuina sigui com una nurseries afavoreix la relació amb els alumnes. Les famílies també han rebut molt bé la iniciativa i com assegura Carme Alcorcón, de l'equip directiu, "cap s'ha queixat tot i l'encariment perquè oferir una dieta equilibrada i saludable evita que els pares et diguin que el seu nen no

.....
La cuinera Nani Moré reclama que les escoles valorin més la qualitat que el preu del menú

.....
Lluís Badia va arraconar el davantal blanc perquè els nens el confonien amb un metge

menja mai fruita o verdura". La prova més palpable de la satisfacció de les famílies és el davantal que una mare li va regalar a la Maite amb les fotos de tots els nens de la classe.

Davantal blanc, fora

També són cinc els anys que fa que Gregori Borràs és a la cuina de l'escola bressol Els Daus de Cardedeu, després de deixar la barra d'un restaurant de Sant Antoni de Vilamajor. Durant aquest temps ha constatat diverses coses. La primera és que "tenen el paladar molt fi i si una cosa no els agrada ho diuen". Això l'ha obligat a utilitzar amb freqüència el colador xinès: "Els nens escopien les pellofes dels cigrons o dels pèsols quan els feia crema". La segona és l'animadversió que la canalla professa al color verd: "La crema de carbassó l'haig d'amagar, s'hauria d'estudiar per què recelen d'aquest

color", afirma rient el Gregori. Els colors li han portat algun maldecap més. "Em vaig haver de treure el davantal blanc perquè els nens em confonien amb un metge i es posaven a plorar quan entrava a les aules", recorda. Ara, amb una camisa sempre llampant, els explica a principi de curs com és la cuina i dóna fruites i verdures als més grans per a la botiga que munten cada dimarts: "Me les tornen atrotinades, però si més no saben què és cada cosa".

Productes locals

Lluís Badia és un dels cuiners d'escola més veterans del país. Fa 32 anys que dirigeix els fogons de l'Escola Espiga de Lleida: ha vist passar pel centre diferents generacions. Tot i així, assegura: "Seguim fent la mateixa cuina casolana i sóc jo mateix qui prepara les mandonguilles o la llonganissa".

La cuina de proximitat és un altre dels pilars de la seva filosofia. Amb tot, el Lluís deixa clar que "els pares han d'educar també els fills en el vessant alimentari" i lamenta que "alguns pares els canviïn el plat quan els fills es queixen que no els agrada, perquè aquí a l'escola s'ho mengen tot". Sí que és veritat que les cues més llargues al menjador es produeixen quan fa pizza un cop cada tres mesos: "Aquell dia tots es posen a la cua per repetir". ■