

EVA M. RULL • MADRID

parecía que sustituir unos ingredientes por otros a la hora de elaborar las recetas del comedor iba a ser fácil pero todo cambio requiere tiempo, paciencia y muchas dosis de creatividad. Más cuando se trata de preparar mil comidas para niños de todas las edades. El colegio Hipatia, gestionado por la Fundación Fuhen, decidió cambiar los menús por alternativas ecológicas hace cuatro años y, aunque el camino no ha sido fácil, comienzan el curso con la sensación de que el cambio está ya interiorizado, tanto por los padres como por el personal del comedor, los profesores y sobre todo los alumnos. «El primer año se les proponía dos platos entre los primeros; uno de ellos siempre era verdura. Aunque no la cogían, era una forma de que empezaran a familiarizarse con ella. Ahora se nota que los niños comen más verdura y que hay muchas menos quejas», cuenta Carlos Carricoba, responsable del comedor.

El cambio de filosofía ha conllevado dejar a un lado los precocinados, los congelados y ajustar la dosis de proteína animal semanal. Una tarea que también ha afectado al trabajo en las cocinas y a los horarios del personal, porque no es lo mismo utilizar patatas congeladas para hacer tortilla que tubérculos ecológicos que hay que lavar bien, pelar y cortar. «Se ha aumentado el personal y los horarios de las auxiliares de cocina», puntualiza Carricoba. Y aunque así a priori uno imagina que lo más difícil ha sido encontrar proveedores para cubrir tales volúmenes de pedidos, los problemas han sido de lo más variados, desde tener que cambiar de marca de garbanzos porque algunos tardaban demasiado en cocer a reinventar la lasaña de verduras con besamel de patata para que los niños no se quejaban de la textura. «Los profesores también hemos tenido que trabajar en las aulas para explicar qué es un producto de temporada, local, que no todo el año hay fresas...», explica Paula Manrique, profesora del colegio Lourdes, otro de los tres centros de la Fundación que ha pasado a contar con ecocomedor.

Todas las legumbres y el cereal que consumen son de origen peninsular y la fruta y la verdura son sólo de temporada. «Hemos tenido que renunciar a las carnes y pescados porque se nos iba de precio. Al final hemos conseguido cambiar los menús de 2.500 niños con un aumento en el precio de la comida de sólo un euro al mes», explica Luis González, coordinador de las Áreas Ecosocial y Educativa de la Fundación Fuhen. Actualmente, en dos de los tres colegios que gestionan en Madrid se han creado también grupos de consumo para que las familias tengan acceso a productores locales directamente en las instalaciones de los coles.

Las experiencias de ecocomedores son una realidad cada vez más extendida tanto en Europa como dentro de la península. Por ejemplo, en la ciudad de Malmö en Suecia este tipo de iniciativas están activas desde el año 96. En Viena (Austria) ya en 1999 se optó por establecer criterios de compra



Imagen de un comedor durante la preparación. A la derecha, menú de esta semana del colegio Hipatia, elaborado con aceite ecológico, sin precocinados ni glutamato

LUNES 11		INFORMACIÓN NUTRICIONAL
1º FRIITAS HORTIARIANAS		Calorías 790 Kcal.
2º LOMO PLANCHA CON BASTONES DE BERENJENA		Lípidos 25 Gr.
PAN, FRUTA, LECHE / BREAD, FRUIT, MILK		Carbohidratos 3 Gr.
1º VEGETABLE LENTILS		H. Carbono 60 Gr.
2º GRILLED LOIN WITH CAPS AUJERGIRES		Proteínas 21 Gr.
		Sel 7 Gr.
MARTES 12		INFORMACIÓN NUTRICIONAL
1º ENSALADA CAMPERA		Calorías 584 Kcal.
2º FILLET DE POLLO EMPANADO CON PISTO		Lípidos 24 Gr.
PAN, FRUTA, LECHE / BREAD, FRUIT, MILK		Carbohidratos 4 Gr.
1º POTATO SALAD		H. Carbono 17 Gr.
2º BREADED CHICKEN FILLET WITH PISTO		Proteínas 14 Gr.
		Sel 2 Gr.
MIÉRCOLES 13		INFORMACIÓN NUTRICIONAL
1º ESPAGUETIS PRIMAVERA		Calorías 590 Kcal.
2º MITRIJZA AL HORNO CON PATATA ASADA		Lípidos 17 Gr.
PAN, FRUTA, LECHE / BREAD, FRUIT, MILK		Carbohidratos 2 Gr.
1º SPRING SPAGHETTI		H. Carbono 41 Gr.
2º BAKED HAKE WITH ROAST POTATO		Proteínas 22 Gr.
		Sel 1 Gr.
JUEVES 14		INFORMACIÓN NUTRICIONAL
1º SOPA DE PICADILLO		Calorías 496 Kcal.
2º TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA		Lípidos 22 Gr.
PAN, FRUTA, LECHE / BREAD, FRUIT, MILK		Carbohidratos 4 Gr.
1º NOODLE SOUP		H. Carbono 33 Gr.
2º SPANISH OMELETTE WITH SALAD		Proteínas 14 Gr.
		Sel 1 Gr.
VIERNES 15		INFORMACIÓN NUTRICIONAL
1º GARBANZOS REHOGADOS		Calorías 626 Kcal.
2º PIZZA VEGETAL CON ENSALADA		Lípidos 16 Gr.
PAN Y FRUTA / BREAD AND FRUIT		Carbohidratos 2 Gr.
1º SAUTEED CHICKPEAS		H. Carbono 28 Gr.
2º VEGETABLE PIZZA WITH SALAD		Proteínas 11 Gr.
		Sel 1 Gr.

Comedores escolares con menú ecológico



Cada vez son más los centros que sustituyen los congelados o precocinados por productos de temporada y proximidad y lo hacen sin subir de forma apreciable el precio del menú. En España, Madrid es una de las últimas comunidades autónomas en sumarse a esta tendencia que está ayudando a los productores locales

verde en los colegios. En Roma (Italia) el 70% de los menús de los colegios son ecológicos y en la península hay experiencias de éxito desde Cataluña a Andalucía, pasando por País Vasco, Aragón, Valencia... Por cierto, según un estudio realizado por la Confederación de Padres y Madres de la Escuela Pública Vasca este año si todos los coles de la región cambiaran al modelo de producción eco y local se evitaría la emisión equivalente a 40.000 coches que hicieran el trayecto Bilbao-Tokio.

INICIATIVA PÚBLICA

Uno de los últimos ejemplos es la de Canarias, donde surgió el proyecto ecocomedores en 2012 «a raíz del Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica que arranca en 2010 y que pretendía ser la base para el impulso de esta producción en las islas», explica José Luis González, jefe de Servicio de Fomento y Promoción de la Calidad del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). En 2013 se comenzó con el primer piloto, eligiendo para ello un colegio de cada una de las siete islas y comenzando las reuniones con los grupos interesados, padres, profesores, productores locales... «Ahora participan 57 colegios y desde este año tres centros sociosanitarios y hospitales»,

puntualiza González. No todo lo que se consume aquí es ecológico (las carnes y los cereales no lo son), pero en su caso, según explican desde ICCA, han sido múltiples los beneficios. Entre ellos, el aumento del número de productores locales ecológicos «con los que se ha tenido que trabajar mucho para erradicar el monocultivo, para establecer criterios de rotación y aumentar las variedades de las cosechas», dice González. También han encontrado una fórmula de precio fijo que beneficia al agricultor o a los colegios de forma intermitente pero que a final de año garantiza que no se aumenta el precio por comer mejor en el cole.

El impulso definitivo para los ecocomedores ha sido el Pacto de Milán, un documento de firma voluntaria que compromete a los ayuntamientos que se sumen a él a impulsar «sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, seguros y diversificados que aseguren comida sana y accesible a toda la población». El documento, que se creó tras la Expo de Milán de 2015 dedicada precisamente a la

Según un estudio, si los coles del País Vasco optaran por ser eco se evitaría la emisión de 40.000 coches

alimentación, cuenta con alrededor de 150 ayuntamientos firmantes, casi 20 españoles. Entre ellos se encuentra también el de Madrid. Hay que tener en cuenta que el 73% de los centros escolares públicos de la región disponen de comedor escolar, por lo que suman 858.549 comensales, según datos del informe «Alimentar el cambio. Diagnóstico sobre los comedores escolares de la comunidad de Madrid y su transición hacia modelos más saludables y sostenibles», coordinado por la Cooperativa Garúa y en colaboración con la Federación de la Comunidad de Madrid de Padres y Madres del Alumnado (FAPA). «La experiencia en Madrid es más incipiente por la forma en que está regulado el servicio de comedor. Aquí hay que distinguir entre los diferentes niveles educativos y de administración. Hubo una experiencia pionera hace unos 10 años en El Sol, una escuela infantil de gestión directa del Ayuntamiento. Tras el Pacto de Milán en 2015 se retomó el trabajo en este colegio y en el otro de gestión directa, el colegio La Paloma. El año pasado también se empezó a trabajar con dos escuelas de la comunidad de Madrid, Zofio y La Jara. En cuanto a colegios de Primaria etc., destacan las experiencias de los colegios concertados y algunos públicos donde ya se había trabajado para reducir los fritos, ajustar la dosis semanal de proteína animal, introducir alimentos de proximidad...», explica Abel Esteban, portavoz de la Cooperativa Garúa.

A pesar de que no hay tantas experiencias como en otros CC AA, a finales de 2016 la Asamblea de Madrid aprobó por unanimidad una Propuesta No de Ley (PNL 146/16 RGEF 682) a favor del fomento del consumo de alimentos de temporada, proximidad y/o ecológicos mediante las licitaciones de servicios de restauración de la administración autonómica, así que es esperable que aumenten los casos de ecocomedores en la región.

Una de las peticiones que lanza la plataforma Ecocomedores (en la que están integradas la FAPA y Garúa) es precisamente la recuperación de las cocinas en los centros (actualmente menos del 40% de los servicios públicos de restauración son gestionados de forma directa por las administraciones, según sus datos), y el fomento de menús saludables que incluyan la incorporación de productos de proximidad y/o ecológicos. «Es mucho más fácil avanzar en los colegios de gestión directa que no tienen los servicios externalizados», matiza Esteban, quien recuerda además que hay CC AA, en las que los criterios ambientales tiene mucho peso a la hora de asignar a una empresa los servicios de comedor. Por ejemplo, en Aragón se asignan 10 puntos por incluir un menú ecológico mensual, 10 por incluir fruta y hortaliza de temporada y por diversidad de menús, y cinco por eliminar la barqueta de plástico.

PLANETA TIERRA

RAMÓN TAMAMES

Catedrático de Estructura Económica/ Cátedra Jean Monnet



Ruta del Sol y COP-23

El pasado miércoles 13, tuve ocasión de participar en el arranque de la primera etapa de la «Ruta del Sol», de los amigos fotovoltaicos de Anpier, por toda España. Y lo hice refiriéndome a una serie de temas que van a estudiarse en la COP-23: recuerden, Conferencia de las Partes, en inglés, del Convenio Marco de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático, y también del Acuerdo de París de 2015. Que se reunirán en Bonn, entre los días 2 y 17 de noviembre, y en la ocasión será presidente el Jefe de Gobierno de las Islas Fiji, en el Océano Pacífico. Un caso paradigmático de territorio insular amenazado de verse cubierto enteramente por las aguas del mar, como consecuencia del calentamiento global.

En la COP-23 van a estudiarse temas importantes, como la línea de la financiación de la lucha para la preserva-

«Lo más esperanzador es saber que la COP-23 será apoyada por grandes empresas, incluso petroleras, que no han dudado en enfrentarse al presidente Trump en EE UU»

ción del planeta, sobre todo en el caso de los países más vulnerables. Entre los cuales se encuentran Senegal y Bangladesh, que desaparecerían virtualmente, con una elevación de las aguas marinas de tres o cuatro metros. Y además, se analizarán mejor las conexiones entre el cambio climático y la salud de los grandes ecosistemas: océanos, bosques tropicales, y regiones polares. Con la previsión, también, de ocuparse de la cobertura de riesgos por desastres climáticos, como los recientes de Houston en Texas, y del Caribe y Florida.

En ese contexto, lo más esperanzador es saber que la COP-23 será apoyada en sus progresos para la conservación de Gaia, por grandes empresas, incluso petroleras, que no han dudado en enfrentarse al presidente Trump en EE.UU. Además de Ligas de alcaldes de ciudades inteligentes, y de empresarios de alto nivel, del tipo del conjunto ya legendario GAF: G de Google, A de Apple, F de Facebook, y A de Amazon.

Los esfuerzos en curso merecen la pena si queremos conservar el «leve punto azul» que es la Tierra en el Universo.