

# CATERING 45 INVITA A CONOCER LAS VIRTUDES DE LA ALCACHOFA

El Colegio Público Hurchillo de Orihuela en colaboración con Catering 45, organizó sus VI Jornadas de Comida Ecológica el pasado 22 de Febrero.



El Colegio de Hurchillo, que lleva 25 años de trabajo para concienciar a los más pequeños de lo importante que es comer sano, celebró las sextas Jornadas de Comida Ecológica que se enmarcan dentro del Año Internacional de la Agricultura Familiar y que tiene como alimento principal la hortaliza por excelencia de la comarca.



La jornada de puertas abiertas en las que un centenar de padres aprendieron a comer tan sano como sus hijos (el 80% de los alumnos asiste al comedor escolar), contó con la asistencia de la Nutricionista de Catering 45, Inma Miralles. En su presentación, la señorita Miralles explicó las propiedades beneficiosas de la alcachofa para los niños y como incluir este alimento en la dieta de los más pequeños.

También se ofrecieron talleres donde los niños pudieron observar como nuestra cocinera, Pilar Baldó, junto a varias educadoras les enseñaban a elaborar platos saludables. A través de juegos los más pequeños crearon

recetas con huevos, plátanos, anchoas y, como no, la alcachofa. Además, en sus mesas, unos manteles de color verde aconsejaban a los niños que 'Todos los días comeré fruta y verdura. Al terminar me tirarás en el contenedor de papel, en el azul'. Asimismo, en otro de los talleres los pequeños pintaron de verde varios dibujos de la alcachofa.

La farmacéutica Marta Ribo y el profesor de la Universidad Miguel Hernández David López también hablaron de las virtudes de la alcachofa en la alimentación de los niños y la dieta mediterránea.



El director del centro Joaquín Marzá (en el centro rodeado por nuestra Responsable de Calidad, Tere Ferrio, y nuestra Nutricionista, Inma Miralles) reconoció la importancia de promocionar los productos de la Vega Baja, así como incentivar a los niños a comer sano desde pequeños.

Durante el acto se ofrecieron a todos los asistentes un desayuno y almuerzo ofrecido por Catering 45.

Con motivo de esta jornada, Catering 45 elaboró para el mes de Febrero un menú escolar en el que se ofrecía una variedad de platos realizados con la alcachofa como producto estrella, y otras verduras saludables de la Vega Baja.



Premio a la Alimentación Inteligente José Navarro PREMIO VERDE 2008



Cuida ESCUELA project