

La escuela infantil de Baztan se dota de cocina para preparar 66 menús

El Ayuntamiento aspira a desarrollar un modelo de comedor escolar en el centro de 0 a 3 años

Los centros docentes del valle ofrecen al día 440 menús, según el recuento del consistorio

NATXO GUTIÉRREZ

Pamplona

La escuela infantil de Baztan incorpora desde el inicio de este curso de una cocina para la preparación del menú de sus destinatarios. La instalación, que requerido del Ayuntamiento un desembolso de 15.000 euros, supone un primer paso en el empeño de sus responsables por dotar el servicio educativo de un comedor escolar. Según el alcalde, Joseba Otondo (EH Bildu), que encabezó ayer una delegación municipal en la presentación del nuevo equipamiento, su puesta en funcionamiento posibilitará preparar 66 menús a diario.

Tal y como precisó, la apuesta realizada por la institución que preside "ha permitido que la alimentación pase a formar parte



Los ediles Florentino Goñi y Juan Kruz Iriarte flanquean al alcalde, Joseba Otondo, y a Kristina Goñi.

CEDIDA

del proyecto pedagógico del centro y servirá para que los padres y las madres y las niñas y niños se den cuenta de la importancia de una alimentación sana y cercana". La introducción del nuevo criterio en el plan pedagógico de la escuela ha ido acompañada de

la creación de un puesto de cocinera a media jornada.

"En los menús se ha aplicado el concepto de *kilómetro cero*, de *slow food*. Los productos ecológicos han adquirido mayor presencia y todas las legumbres son ecológicas. También se está tra-

bajando con el producto fresco y de temporada aunque todavía queda mucho camino para llegar a una alimentación local, de temporada, fresca y ecológica", como apuntó.

El primer edil presentó la orientación en el sistema de ali-

mentación de la escuela infantil como modelo de la denominada filosofía *Zer jan, halako Baztan*, "que queremos sirva para la dinamización socioeconómica del valle a través de la alimentación". El eje de esta línea busca favorecer el consumo de productos locales.

440 menús escolares al día

La presentación ayer de la cocina del centro de 0 a 3 años sirvió al alcalde y a sus acompañantes para recordar que al día se ofrecen en el valle 440 menús escolares. "Mueven -dijeron- un presupuesto de más de 200.000 euros y generan 22 empleos. De los comedores escolares, el único que gestiona el Ayuntamiento es el de la escuela infantil. El resto está en manos de las asociaciones de padres y madres o del propio centro".

En su referencia a los modelos de gestión utilizados no pudieron olvidar la apuesta de los comedores de Amaiur y Erratzu que, según apuntaron, "son los proyectos más avanzados hacia una alimentación basada en el producto local, cercano y de temporada". El alcalde estuvo ayer acompañado por el también corporativo de EH Bildu Juan Kruz Iriarte y el representante de Baztango Ezkerra, Florentino Goñi. La directora del centro, Kristina Goñi, guió su visita por las instalaciones, cuyas prestaciones se han visto favorecidas este año con la entrada en servicio de la nueva comida. Como esperan las autoridades locales, es un primer paso en la consolidación de un modelo de comedor escolar.