

A close-up photograph of a white bowl filled with a vibrant orange soup. A silver spoon is partially submerged in the soup, reflecting light. The background is a warm, yellowish-orange color, creating a cohesive and appetizing visual.

# Comedores escolares y mala alimentación

*Albert Escobal*



«Esta es la primera generación que se alimenta peor que sus padres y madres, nunca antes había ocurrido y creemos que estamos a tiempo de cambiarlo.»

Que las cosas se pueden hacer de otra manera, no nos cabe ninguna duda. Que para cambiarlas hay que trabajar duro, tampoco. Y para que ese cambio se produzca hay que hacerlo desde abajo, es más que evidente. En el comedor de la escuela de Larrabetzu así se está demostrando desde hace cuatro años.

Desde que el Gobierno Vasco obligó a los comedores escolares a la utilización de servicios de catering, Larrabetzu decidió ir en otra dirección y gestionar desde la Asociación de Madres y Padres el comedor de la escuela. Fueron inicios complicados. Por ejemplo, esta decisión supuso la pérdida de las subvenciones públicas destinadas a este fin, pero también se demostró que apostar por la calidad no es ninguna utopía y que a las personas que se tachaba de locas, ahora se les piden consejos para implantar su modelo en multitud de escuelas de Euskal Herria.

La escuela de Larrabetzu cuida con mimo la alimentación de las y los escolares además de fomentar el sector primario en vías de extinción. «Se trata de crear redes para fomentar el consumo de producto local, no sólo en la escuela sino en todo el municipio. Esto no acaba en la escuela. Aún hay muchísimo trabajo ilusionante por hacer. Somos muy conscientes de que nos encontramos ante la última generación de baserritarras si no empezamos a movilizarlos. No

podemos seguir esperando a que las autoridades y los gobiernos hagan ese trabajo; los primeros que tenemos que cambiar y actuar somos nosotros/as».

El proyecto de la Asociación de Padres y Madres Txinpasmendi va dando pasos hacia un nuevo modelo en todo lo relacionado a la alimentación y la agricultura, creando estrechas colaboraciones con el sindicato **EHNE** y **GURPIDE** (Asociación de productores/consumidores de Larrabetzu). También se está trabajando con **MUGABEKO ALBAITARIAK** (Veterinarios sin Fronteras) en la implantación en la escuela de unidades didácticas relacionadas con este ámbito. En definitiva, contagiar e implicar a toda la población en un modelo que siempre hemos tenido, pero se ha ido perdiendo. «Lo que hacemos no es nada nuevo. Es lo que se ha hecho siempre. Comprar el producto a los comercios y baserritarras cercanos y cocinarlo en la propia escuela como en casa. No tener que depender de mercados o producciones de baja calidad y lejanos. No somos unos innovadores ni unos iluminados, simplemente creemos que el camino de la alimentación y de la producción, está tomando unos derroteros donde sólo se mira el beneficio económico de las empresas que los manejan y no la calidad. Si no nos preocupamos por la salud de nuestros hijos e hijas, ¿por qué nos deberíamos preocupar? Esta es la primera generación que

se alimenta peor que sus padres y madres, nunca antes había ocurrido y creemos que estamos a tiempo de cambiarlo».

El propio alumnado tiene una pequeña huerta junto a la escuela donde niños y niñas plantan tomates o lechugas que luego comen en el comedor. Los yogures son de una entidad guipuzcoana que los elabora en su propio caserío y contamos con una dietista para la elaboración de los menús.

Las cuentas cuadran: cada día se ofrece un menú de calidad y de producción local a 200 escolares por 4 euros, frente a los 11 euros que cuesta un menú de catering, de los que 7 euros son subvencionados por el ejecutivo gasteiztarra. Según los cálculos de Txinpasmendi, este modelo de autogestión ha permitido un ahorro de unos 600.000 euros a las arcas públicas en un periodo de tres años. Dato que sorprende pero corrobora que la producción cercana y ecológica, en contra de lo que se nos vende desde las instituciones, no sale más cara si se hace con una buena gestión.

*Albert Escobal*





*Foto: Asociación Txinpasmendi*