**«El objetivo es convertir en ecológicos todos los comedores escolares»**



La dietista Lola Puig explica la experiencia de Catalunya y destaca los beneficios de los menús con productos sin pesticidas en las escuelas. El coste por comida puede abaratarse hasta quedar en 1,43 euros

IBIZA | J. LL. F. Las ventajas de la alimentación mediante productos ecológicos y la necesidad de introducir progresivamente este sistema en los comedores escolares centró las intervenciones de los participantes en los actos de la IV Setmana Gastronòmica que tuvieron lugar en el Club Diario anteayer. El acto estuvo organizado por el Ayuntamiento de Ibiza, la Associació d´Agricultura Ecològica d´Eivissa i Formentera (Apaef) y el Consell Balear de Producció Ecològica.

La experta en dietética Lola Puig, responsable de la mesa de trabajo Comedores Escolares de Catalunya, afirmó que su objetivo es «convertir en ecológicos todos los comedores escolares», aunque recalcó que las cifras empiezan a ser ya esperanzadoras, puesto que en la provincia de Barcelona hay 30 centros escolares y un geriátrico que ya utilizan ingredientes ecológicos en sus comedores. En el resto de Catalunya hay casi 70 centros más que emplean este tipo de alimentos, al menos de forma parcial, en sus menús.

Lola Puig destacó los numerosos beneficios que tienen los alimentos ecológicos con relación a los convencionales, entre los que destacó la ausencia de pesticidas en los cultivos, lo que repercute favorablemente en la salud. También aludió a sus mejores cualidades organolépticas –son alimentos más sabrosos– y a la ausencia de modificaciones genéticas. En el caso de los animales, Puig recordó que no se favorece la aceleración artificial de su crecimiento, sino que gallinas, cerdos y otras especies se crían durante el tiempo necesario y en condiciones de cierta comodidad, al contrario de lo que sucede en las granjas industriales, «donde un pollo crece en un mes y medio, desde que nace hasta que es sacrificado para el consumo», explicó.

Lola Puig se refirió también al aspecto económico y dijo que el coste del menú para un comedor escolar se abarata si se compone de productos ecológicos. La comida para un niño en un día sale a 1,43 euros mediante este sistema, frente al triple para la comida convencional, según un estudio.

La dietista, que fue presentada por la productora ecológica ibicenca María Marí y el concejal de Vila Vicent Ferrer, destacó también el desarrollo de la agricultura local que conlleva la producción ecológica, al tratarse siempre de alimentos procedentes del entorno más próximo.

Fuente: [Diario de Ibiza](http://www.diariodeibiza.es/pitiuses-balears/2011/04/15/objetivo-convertir-ecologicos-comedores-escolares/475908.html)