

## ALIMENTACIÓ

# Abandonar el menjador escolar per anar a un d'ecològic

El menjador Ca la Rosa recull els alumnes al centre a l'hora de dinar i els torna quan comencen les classes

NÚRIA MARTÍNEZ Barcelona ACTUALITZADA EL 05/02/2017 00:00 6

- Marató de signatures per acollir refugiats
- Un tribunal nega el recurs de Trump per restablir el veto migratori



*Algunes de les verdures i hortalisses que se serveixen en el menú de Ca la Rosa, situat a la Sagrera. / FRANCESC MELCION*

Recollir els alumnes a l'escola a l'hora de dinar, portar-los a un menjador ecològic, vigilar-los durant l'estona d'esbarjo i tornar-los a les tres de la tarda a classe. Aquest servei -poc comú a Catalunya-és el que ofereix el menjador Ca la Rosa des de fa gairebé dos anys.

Situat al barri de la Sagrera de Barcelona, actualment rep un total de 60 nens provinents del Col·legi Mare de Déu dels Àngels. Hi ha apuntats nens des de P4 fins a sisè de primària i costa 8 euros diaris; 7,5 euros si es contracta tot el mes sencer. Consultat per aquest diari, el Col·legi Mare de Déu dels Àngels no ha volgut concretar quin és el preu del seu menú escolar.

La idea dels fundadors de Ca la Rosa és “fugir de la massificació del menjador escolar” i que el dinar sigui al “més semblant possible” a un àpat amb la família. Per als que es preguntin què és un menú ecològic, està format bàsicament per verdures de proximitat, peix, carn, llegums o pasta integral. En aquest cas, està revisat i validat per una nutricionista i està format majoritàriament per productes km 0. A Ca la Rosa entreguen el menú de cada mes als pares, que hi troben també recomanacions per al sopar.

D'entrada, els nens sempre mengen algun tipus de caldo o sopa. “Es tracta de preparar el cos per a l'arribada de l'aliment”, explica la cofundadora del menjador, Rosa Batalla. Per exemple, el menú d'un dia podria ser caldo de peix, bastonets de pastanaga amb olivada i humus, lasanya casolana de carn de vedella i verdures i fruita. Una altra opció podria ser una sopa de llenties grogues, estofat de bledes, espinacs i patates, seitan arrebossat amb amanida de poma i iogurt. Com en la majoria de famílies, per l'aniversari, es fan excepcions. Si el nen que fa anys ho demana, es canvien les verdures per les pizzes, per l'ou ferrat o, fins i tot, per sushi.

Per als fundadors de Ca la Rosa no n'hi ha prou menjant sa. Durant el dinar també es fa pedagogia de l'alimentació. “Les paraules *quinoa*, *tofu* o *seitan* estan a l'ordre del dia”, explica Batalla, que afegeix que els nens no estan obligats a menjar res. Només hi ha una línia vermella: tot el que es posa al plat s'ha de menjar.

#### Acompanyament “respectuós”

Al menjador Ca la Rosa segueixen el que s'anomena *mètode de l'acompanyament respectuós*. “Ho veiem com una ecologia integral i consisteix en la cura d'un mateix i dels que tens al costat”, explica. Per a Batalla, la clau és “confiar en la saviesa del mateix infant”, però matisa que l'argument “*no m'agrada* no serveix per deixar un plat”. En aquest sentit, aclareix que els infants han de tastar “sempre” l'aliment que se'ls serveix i menjar una mica de tot.

“El que és evident és que si no els agrada la verdura estan una mica perduts en el nostre menjador”, apunta entre somriures Batalla, que afegeix que amb el seu menú els petits estan “redescobrint gustos”.

Tot i que ara ja està consolidat al barri, Ca la Rosa va començar en un format molt més reduït ara fa gairebé dos anys.

Descontentes amb el menjar que se'ls ofería a l'escola, algunes famílies del barri que coincidien en un grup de consum d'un punt de venda de menjar ecològic van decidir organitzar-se per canviar l'alimentació dels seus fills. L'AMPA de l'Institut Escola Artístic Oriol Martorell va resoldre el problema i va aconseguir canviar el càteríng escolar. En canvi, el Col·legi Mare de Déu dels Àngels va apostar per seguir amb un menú similar.

Davant d'aquesta situació, a proposta d'un dels pares, la Rosa Batalla i el Raül Torrent -joiera i fotògraf de formació a l'atur- van decidir obrir les portes de casa seva i fer menjar ecològic per a un grup de 12 nens. "A l'estona del migdia releguem els nostres fills a l'escola i sovint es troben desemparats", apunta Batalla, que explica que el seu menjador pretén ser el "substitut accidental de la família". En veure l'èxit que tenien, van adonar-se que no tenien cap marc legal que els emparés i que calia professionalitzar-ho. Gairebé dos anys després, Ca la Rosa és una cooperativa formada per 9 persones: 5 assalariats, dues persones en pràctiques i els dos fundadors, la Rosa i el Raül. Tot i que tenen llista d'espera, no tenen intenció de créixer.

"Amb els recursos dels quals disposem no podríem atendre més nens amb l'atenció que voldríem", apunta la fundadora, que afegeix que haurien d'ampliar el menjador. De moment, el que sí que tenen en ment és fer un "menú jove" per als nens que l'any que ve faran primer d'ESO. A banda del menjador escolar, també ofereixen l'anomenat *servei de carmanyoles*. Entre 10 i 12 persones s'emporten diàriament el menú dels nens per un preu similar. Altres serveis que ofereixen són cursos de cuina o la cistella ecològica, amb què les famílies poden fer una comanda de productes.

Tot i que d'entrada li semblava "una mica estrany", després de sentir l'experiència de les famílies, Montserrat Iturribarria no va dubtar a apuntar-hi els seus dos fills. "Ho vam decidir provar perquè els pares en deien meravelles", assegura Iturribarria, que creu que és una manera perquè "els nens trenquin la rutina".

Segons apunta, hi ha dies que el seu fill es queixa que no li agrada el menjar, però celebra que "hagi après a tastar de tot". Com altres famílies que porten els fills a Ca la Rosa, la família de la Montse Iturribarria no segueix un menú ecològic a casa. No obstant això, assegura que "n'estan aprenent" i que com a mínim la pasta o l'arròs ja els compren integrals.

Per a l'Eva Álvarez, Ca la Rosa va ser una solució perquè les seves filles mengessin. “Com que volien dinar a casa, a l'escola es bloquejaven i no menjaven”, explica. Segons apunta, ha notat un canvi en les seves filles: “Abans els costava menjar amanides i només reclamaven pizzes. Ara comencen a demanar-me la ruca”.

#### 40 escoles ecològiques

Si bé que els fills marxin de l'escola per anar a un menjador ecològic és poc habitual, cada vegada són més les escoles que han incorporat el menjar ecològic en el menú. Segons l'Associació Menjadors Ecològics, aproximadament hi ha 40 escoles amb menús ecològics i unes 300 que han incorporat ingredients d'aquest estil. “Estem notant que hi ha molta demanda d'aquest tipus d'alimentació i que hi ha molts pares sensibilitzats”, apunta la directora de l'associació, Nani Moré, que afegeix que “és un procés de canvi complex perquè hi ha molta gent que no ho entén”. En aquest sentit, apunta que la majoria de gent “no té opinió” sobre el menjador.

Encara és d'hora per saber si experiències com les de Ca la Rosa són aïllades o es converteixen en un model per imitar.