

ENSENYAMENT ■ PER LA DIETA MEDITERRÀNIA

L'Escola de Cuina de l'Institut Joaquín Bau obté el distintiu AMED

És l'única escola d'hostaleria pública a l'Ebre i el proper setembre estrena un nou cicle formatiu de pastisseria i confiteria

MARINA PALLÁS CATURLA

L'Escola d'Hostaleria de les Terres de l'Ebre de l'Institut Joaquín Bau de Tortosa ha rebut l'acreditació AMED per la promoció de l'alimentació mediterrània i l'aposta pels productes locals i de proximitat.

Fa uns dies es va portar a terme un acte on van participar el director del centre, Joan Serra; els representants territorials de Salut, Ismael Piñas, i d'Ensenyament, Manolita Cid, juntament amb el professorat i els alumnes de l'Escola d'Hostaleria.

«Estem molt contents d'haver rebut aquest reconeixement per la nostra cuina», explica el professor de l'escola i propulsor d'aquesta, Juanjo Roda. «Per posar alguns exemples, a través d'un

conveni amb la Cooperativa de Tortosa tenim el seu oli d'oliva; la rebosteria l'elaborem amb crema de llet i productes frescos, i durant l'hora del pati, per als esmorzars, oferim suc de taronja acabat de fet als alumnes i professors de l'Institut».

L'Escola de Cuina de l'Institut Joaquín Bau és l'únic centre públic d'aquestes característiques a totes les Terres de l'Ebre, on hi ha altres propostes però privades. L'escola enguany ha sigut l'escollida per representar les Terres de l'Ebre per a Turisme de Catalunya durant la FERIA Internacional de Turisme (FITUR) de Madrid, el passat gener.

«Durant tres dies vam fer tres menús, es va dinar a base de productes de les Terres de l'Ebre. Vam repartir fins a 600 dinars. Vam preparar, per exemple, pastís de xocolata Creio, coca de balana, abadejo de Tortosa, ànec del Delta, dolços amb mel, pastissets...», enumera Roda.

A més d'aquesta proposta, el centre ofereix servei de restaurant dos dies a la setmana amb reserva prèvia per tal d'oferir una pràctica real i directa als seus pro-



Un grup dels estudiants elaborant uns entrants, aquesta setmana al centre. FOTO: JOAN REVILLAS

L'APUNT

Què és el distintiu AMED?

■ AMED és un projecte liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya que compta amb la col·laboració dels ajuntaments, consells comarcals i gremis de restauració i que identifica i acredita els establiments que ofereixen opcions d'alimentació mediterrània i d'oci actiu per als seus usuaris, a més de disposar d'unes correctes condicions higienico-sanitàries.

A partir d'una revisió dels menús i una adaptació als criteris proposats, es garanteix una oferta gastronòmica que es basa en l'ús de l'oli d'oliva, l'abundància de verdures, hortalisses i llegums, fruita fresca, peixos i carns magres i

la inclusió de productes integrals.

A les Terres de l'Ebre, a més d'aquesta acreditació AMED a l'Escola d'Hostaleria de l'Institut Joaquín Bau, hi ha acreditats diversos establiments, que poden oferir menús mediterranis a més de 1.400 comensals diaris entre restaurants, menjadors laborals i d'albergs juvenils.

En concret, s'han acreditat AMED més de 500 establiments en 124 municipis, amb capacitat per oferir alimentació mediterrània a més de 77.200 comensals a tot Catalunya.

Els establiments AMED també ofereixen informació sobre opcions de lleure actiu i saludable.

pis alumnes i participa en altres iniciatives com ara la Fira de l'Oli de Jesús, el Festast i diferents tastos de productes locals dels mateixos productors, així com tallers per a professionals. Per exemple, l'últim tast que es va portar a terme, primer per a alumnes i després per als pares de l'Associació de Mares i Pares, va ser d'un sake elaborat amb arròs del delta de l'Ebre, mentre que el taller que han ofert recentment és un sobre carn de xai, dirigit a carnisers.

Actualment, l'escola, de deu anys de vida, ofereix tres cicles, a més d'un d'inicial per a alumnes sense ESO: el cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i Gastronomia, el mateix de Serveis en Restauració i un tercer que s'entrenarà al setembre de Pastisseria, rebosteria i confiteria.