



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

'Menuda Tierra' premia la mejor receta sostenible propuesta por centros escolares

'Menuda Tierra' premia la mejor receta sostenible propuesta por centros escolares

Miércoles, 21 de junio 2023

El pasado jueves 15 de junio tuvo lugar, de forma virtual, el acto de entrega del premio 'Menuda Tierra' a la mejor receta sostenible y sana. En total han participado 51 centros escolares de 14 comunidades autónomas y se han presentado 96 recetas distintas, elaboradas por alumnos. Los ganadores han recibido 1.000 € para invertirlos en potenciar la alimentación sostenible en su centro.

El premio, organizado dentro del proyecto '[Life Menuda Tierra](#)' de la Asociación Vida Sana, tiene como objetivo apoyar que en los centros educativos se difunda un modelo alimentario más saludable y sostenible; para ello se propone que las/os alumnas/os de los centros participantes elaboren una receta, con la ayuda del tutor o de la tutora, según los criterios del proyecto. En esta ocasión, el jurado ha estado formado por el ecochef **Alf Mota**, la ecochef infantil **Nuri Morral** y la nutricionista **Lucía Redondo**. La decisión final se ha tomado entre cinco recetas finalistas.

'Menuda Tierra' es un proyecto de la Asociación Vida Sana, una entidad sin ánimo de lucro y declarada de utilidad pública que desde 1981 que se dedica a promover la agricultura ecológica y la alimentación sana como base para una sociedad más justa y respetuosa con el medio ambiente. El objetivo del proyecto es apoyar a los centros educativos para facilitar y promover una alimentación saludable y sostenible.

Además del premio, el proyecto pone al alcance de los centros [20 recetas sostenibles y saludables](#) con propuestas sencillas, fáciles de cocinar y de temporada, y una guía didáctica (hay que pedirla a través del formulario de la [página web](#)) sobre alimentación sostenible con actividades para apoyar la labor docente y animar a participar en el premio.

Las recetas ganadoras en las tres categorías convocadas han sido:

Categoría Infantil y Primaria

- '*Canapés de flores silvestres*'.
- Propuesta de todos los alumnos y alumnas del CEIP Pedro Santiuste en Argoños (Cantabria).

– El jurado ha valorado la participación de todo el centro en la elaboración de los ingredientes: el pan ha sido elaborado por los alumnos a partir de harina ecológica y el queso es de una granja cercana que han visitado y también colaborado en su elaboración. Las anchoas son de una conservera de la zona propiedad de una familia del centro. La receta incluye flores de recolección silvestre, lo que le da un toque de originalidad. El resultado es una receta sencilla, fácil de elaborar y sana.



Categoría ESO

- '*Repápalos de bacalao acompañados de cojondongo*'.
- Propuesta por seis alumnas de 3º de la ESO de las cuales dos pertenecen al programa de Diversificación Curricular del IES San Fernando de Badajoz.

– Se trata de una receta de la cocina tradicional extremeña. Los repápalos surgieron como cocina de aprovechamiento y el cojondongo es un plato típico del verano elaborado solo con verduras de temporada. El jurado ha valorado el trabajo de

investigación llevado a cabo por las alumnas para conseguir que la mayor parte de los ingredientes fueran ecológicos, de proximidad, de variedades locales y DO Protegidas, poniendo de manifiesto las dificultades encontradas. La receta, además, también incluye opciones para personas con necesidades dietéticas especiales.



Categoría Bachillerato y Formación Profesional

- *'Sopa fría de remolacha con tofu de fesols de Beceite'*.
- Presentada por los alumnos y alumnas del 1º de Grado Básico Cocina del IES Pablo Serrano en Andorra (Teruel).
- Se trata de una receta elaborada solo con ingredientes de origen vegetal. Incorpora un ingrediente que no es de la cocina tradicional, el tofu, pero elaborado con una legumbre local, el *fesol* de Beceite, sustituyendo a la soja. Todos los ingredientes son ecológicos y comprados en el mercado agroecológico que se celebra en la zona.



En todas las recetas se pedía:

- Ingredientes ecológicos certificados.
- Ingredientes de proximidad y de temporada.
- Ingredientes de cultivos y razas tradicionales.
- Recuperar recetas tradicionales, aquellas basadas en la verdadera dieta mediterránea tradicional.
- Reducir el consumo de carne y elegir carne de ganadería extensiva ligada al territorio.
- Pescado de pesca sostenible de proximidad o de acuicultura ecológica.
- Evitar ingredientes ultraprocesados.
- Buscar canales cortos de proximidad para las compras.
- Reducir el desperdicio alimentario.
- Evitar y reducir el uso de envases.

Noticias Relacionadas

- [Iniciativas de lucha contra el desperdicio alimentario: premios 'A l'escola jo no llenço'](#)
- [Cien videorecetas para ayudar a combatir la desnutrición en personas con disfagia](#)
- [La 'Naos' premia el programa de comedores escolares sanos y sostenibles de Barcelona](#)
- [Convocada la segunda edición del concurso de cocina 'Colectividades saludables y sostenibles'](#)