

Cuina Verda a l'Orlandai

Com sabeu, des de la tardor de l'any passat, els aliments que s'estan cuinant a l'escola incorporen els principis de la cuina verda.

Així doncs sota aquesta premissa, en més del 70% dels plats que els infants mengen al menjador, el seu ingredient principal han estat especialment seleccionat per ser cultivat sota principis d'agricultura ecològica certificada, o bé per ser lliure de transgènics, dioxines i antibiòtics, o bé perquè la seva producció i transformació es realitza en un context local reduint així els residus i les emissions de CO₂ del seu transport, o bé per ser adquirit en circuits de distribució de comerç just o per la seva contribució a la inclusió de persones amb discapacitat.

Així doncs, volem fer-vos arribar el menú de primavera ressaltant aquells plats en els què apareixen aquests ingredients de cuina verda per fer-vos del tot partíceps d'aquest camí que ha iniciat l'escola.

De producció ecològica, lliure de pesticides i respectant els cicles naturals ens arriba l'**arròs** i la pasta de gran format (**macarrons i espaguetis**).

Bona part de la **verdura** que entra a l'escola també està certificada sota el segell d'agricultura ecològica (**ceba, pebrot, carbassó, porro i mongeta tendra**). A més, aquest mes d'abril incorporarem **els cigrons i la patata** a la llista d'ingredients de la cuina verda.

En els postres comptem sempre amb **fruita** amb segell de producció ecològica (poma, pera, plàtan i taronja que en temporada s'ampliaran en varietat) i amb **làctics de la Fageda**, cooperativa d'inserció social que té una amplíssima plantilla de treballadors amb discapacitat. La **pinya en el seu suc**, al seu torn és un producte de comerç just.

La pasta de sopa, els fideus, l'oli, el pollastre i derivats i l'ou són produïts i transformats a Catalunya seguint criteris de proximitat geogràfica i baixes emissions.

Així mateix, tant en **el pollastre, l'ou, el pernil dolç**, com en **la llet** (també fonamental en alguns dels plats) els proveïdors han certificat que es tracta de derivats d'animals que no han estat alimentats amb pinsos transgènics i són lliures de dioxines i hormones.

Esperem que aquest viatge cap a la sostenibilitat, també a la cuina, us sembli d'allò més positiu!

Bon profit i bona primavera!