

## Berga acull una jornada sobre menjadors escolars ecològics

*La jornada es realitzarà aquest dimecres a la tarda i s'emmarca en la Setmana Bio, que coorganitzen el Departament d'Agricultura i l'Associació Vida Sana*



Taula parada d'un menjador escolar. | Arxiu

Dimecres 23 d'octubre es realitza la jornada "Menjadors ecològics i de proximitat: com fer-ho possible?". Serà a la Sala Casino, a Berga, a un quart de 6 de la tarda. La presentació anirà a càrrec de la consellera d'Educació del Consell Comarcal del Berguedà, Araceli Esquerra, i del director dels Serveis Territorials del DARP a la Catalunya Central, Ramon Lletjós. Hi intervindran com a ponents la Nani Moré, xef, directora de Menjadors Ecològics i autora del documental "El plat o la vida" i en Joan Maria Ribas, xef i fundador de Ecomenja.

Aquesta jornada té com a objectiu potenciar els aliments ecològics i de proximitat als centres escolars, en un moment en què algunes propostes normatives pretenien modificar substancialment la manera com es contracten els serveis de menjador. La jornada és gratuïta, però convé inscriure's a través de l'Oficina Comarcal del Berguedà.

La jornada s'emmarca en la Setmana Bio. Es tracta d'un esdeveniment coorganitzat pel Departament d'Agricultura i l'Associació Vida Sana que del 19 al 27 d'octubre ofereix un programa amb 250 activitats que es desenvoluparan arreu de Catalunya promogudes pels agents del

mateix sector. Xerrades divulgatives i tècniques, tastos de productes, activitats infantils, visites guiades a explotacions, menús especials en restaurants i altres propostes adreçades a fer conèixer de primera mà a totes les persones interessades què és la producció i el producte ecològics, i quines són les seves particularitats i beneficis.