HOY

Toño Pérez apadrina la comida sana del colegio Nazaret de Cáceres

El centro educativo instala una cocina propia para mejorar la calidad de la alimentación de los alumnos que utilizan el servicio de comedor

Toño Pérez, chef de Atrio, junto a la cocinera del colegio Nazaret y los directores de Primaria y Secundaria. ARMANDO MÉNDEZ

María José Torrejón
Cáceres

Miércoles, 7 de febrero 2024, 20:45 | Actualizado 21:16h.

Seguir

Comenta

«Es la primera cocina que inauguro», admitió este miércoles al filo de las dos de la tarde Toño Pérez, chef y copropietario del triestrellado restaurante Atrio de Cáceres, visiblemente ilusionado. Se ha convertido en el padrino del nuevo proyecto puesto en marcha por el colegio

concertado Nazaret, que este curso ha prescindido de la comida de catering elaborada en unos fogones externos para su comedor y la ha cambiado por una preparada en el propio centro.

Al frente de las nuevas instalaciones se encuentra Diana Alba, la cocinera contratada por este centro educativo, ubicado en Mejostilla. Con ella charló Pérez durante su visita al colegio. «Tener aquí un cocinero con tres estrellas Michelin es una suerte», admitía Alba tras mostrar a Pérez el equipamiento profesional. El colegio Nazaret ha recurrido al mismo proveedor que Atrio para comprar la maquinaria (cocinas industriales Sarprix Extremadura).

La visita del reconocido chef se ha enmarcado dentro de la semana cultural del colegio, que se celebra bajo el lema 'Mens sana in corpore sano'. Y desde la dirección del centro, donde estudian casi 800 alumnos desde los cero a los 16 años, han considerado que era el momento idóneo para inaugurar su nueva dotación, que comenzó a estar operativa a finales de octubre.

«Desde que el cole empezó a funcionar, en 1971, siempre hemos recurrido a empresas externas de catering. Pero el curso pasado decidimos dar un paso más. Teníamos claro que queríamos apostar por una alimentación saludable y cuidar muy bien a los alumnos no solo con los contenidos que impartimos en las materias, sino también con los otros servicios complementarios, como el aula matinal y el comedor», expone Pedro González, director de Primaria.

La idea obtuvo el visto bueno la pasada primavera y durante el verano de 2023 se llevaron a cabo las obras para hacer la cocina en un antiguo porche y crear un nuevo comedor con más plazas en una antigua sala de psicomotricidad. El comedor original se había quedado pequeño.

«No es que no nos gustara el catering, pero entendemos que al tener nuestra propia cocina la calidad la podemos controlar nosotros mismos», añade González. «Los padres están encantados y, sobre todo, los niños. Ahora se lo comen todo», apostilla Rocío Muñoz, directora de Secundaria en el colegio Nazaret. El comedor cuenta con 120 usuarios diarios entre el alumnado, que pagan una cuota de 125 euros mensuales.

Pérez y alumnos del Nazaret con el posado popularizado por el chef. ARMANDO MÉNDEZ

«Los profesores también nos hemos habituado a ser consumidores. Y no hay mejor garantía que esa», subraya el director de Primaria. Desde la cocina, además, también se preparan las meriendas que el centro ofrece a los estudiantes de Secundaria durante los recreos.

Aunque no es el único centro educativo de la capital que apuesta por elaborar directamente la cocina que sirve a sus alumnos, el caso del Nazaret es bastante excepcional en Cáceres. La mayoría de los 26 colegios de la ciudad recurren a empresas externas que elaboran los menús y después los sirven a los centros.

Desde este miércoles hay una placa en el exterior de la cocina que recuerda la visita del ilustre padrino. «Apostamos por la alimentación saludable y, con este compromiso, Toño Pérez, chef del restaurante Atrio, referente internacional y embajador de nuestra tierra, reconocido por su trabajo, dedicación y entusiasmo, inaugura: La cocina del Nazaret», reza el texto.

Antes de descubrir este rótulo, Pérez ofreció una charla en el salón de actos del centro a los alumnos de cuarto de Primaria y tercero de ESO. Muchos le conocían por sus apariciones televisivas en 'Masterchef'.

Durante su encuentro con los jóvenes, Pérez habló de la importancia de una buena alimentación. «Somos los que comemos. Hay que tener

curiosidad y comer de todo», dijo con el micrófono en mano. En este sentido, contó que sus padres tenían un obrador y que él siempre ha consumido bastante azúcar. Y ahora, confesó, a sus 63 años estos excesos aparecen en las analíticas. «Soy muy goloso. Tengo un problema con el azúcar porque abuso», dijo.

> «Somos lo que comemos; hay que tener curiosidad y comer de todo», aconsejó el chef durante una charla con los alumnos del centro

Sin prisas, el chef compartió con los chavales algunos trucos de cocina, habló de sus elaboraciones y de los inicios de Atrio. «Jamás tuve pretensiones de dedicarme a la cocina. Yo iba a estudiar Bellas Artes y Jose –la otra mitad de Atrio–, Filosofía. Pero nos fuimos de casa y montamos un restaurante. No estábamos formados para eso. Pero cocinábamos con cariño y con afán de superación» reveló. Atrio está a punto de cumplir 40 años en lo más alto del olimpo gastronómico.

Pérez admitió estar enamorado de su profesión. «Yo no curro. Hago lo que realmente me apetece. Os recomiendo hacer de vuestro hobby vuestra forma de vida». El cocinero también habló de la fundación y de los proyectos que se están desarrollando en la ciudad, como las clases extraescolares de música creativa. A modo de sugerencia, recomendó al equipo directivo organizar talleres gastronómicos en la nueva cocina del centro para que los chavales «entiendan la alimentación».

El Nazaret obsequió a Pérez con un bonsái. El cocinero agradeció el regalo y confesó que las plantas son su otra gran pasión. Él cuida, de hecho, las que hay en Atrio, Torre de Sande y Casa Paredes.

Este miércoles, por cierto, en el Nazaret se comió arroz a la cubana con salchichas. Y de postre, manzana.

Temas Cáceres La Mejostilla Restaurante Atrio Gastronomía MasterChef restaurante

Comenta Reporta un error