

## NOTA DE PRENSA

# El Mercado municipal de Ermitagaña recibe la visita del alumnado del Colegio San Cernin que este cuatrimestre está trabajando la alimentación y la nutrición

Los centros escolares interesados en las visitas gratuitas a los mercados municipales pueden contactar con el Ayuntamiento en el 948420735

El Mercado municipal de Ermitagaña ha recibido esta mañana la visita del alumnado del Colegio San Cernin que durante el cuatrimestre está trabajando la alimentación y la nutrición. De esta manera continúan los talleres escolares organizadas por el Ayuntamiento de Pamplona a lo largo del curso escolar en los mercados municipales para aprender a comer sano. Las visitas se realizan de la mano del cocinero y nutricionista Juan Carlos Fernández, aunque en el día de hoy ha participado la nutricionista María Landaluce de El Txoko de Juan Carlos.

Se trata de un programa dirigido principalmente al alumnado de 4º, 5º y 6º curso de Educación Primaria, aunque abierto a otros cursos de Primaria que tengan especial interés en trabajar temas nutricionales y de producto local. Con la actividad se busca concienciar a escolares ya en edades tempranas de la importancia de una correcta alimentación, transmitiéndoles valores vinculados al producto local, sano, natural y de calidad que se encuentra en los mercados municipales.

En el caso de hoy el alumnado pertenecía a uno de los cuatro grupos de tercero de Primaria del Colegio San Cernin que participan este año en el programa. La visita ha comenzado a las 10.30 horas y se ha extendido hasta las 12. A lo largo de este mes de febrero están previstas nuevas visitas tanto en el Mercado de Ermitagaña como en el del Ensanche. El número de menores por taller es aproximadamente de 25 y las plazas para los centros escolares se asignan por orden de inscripción. Pueden apuntarse llamando al Área de Comercio en el teléfono 948420735, o a los Mercados en el 948174642.

### **Aprender conceptos como kilómetro 0 y slow food**

El taller lleva por título 'Aliméntate bien con los productos de nuestra tierra'. Durante una hora y media, los participantes han paseado por los puestos del mercado para ver y conocer los productos de cerca, y familiarizarse con conceptos como alimentos kilómetro 0 y slow food. Después se ha realizado un taller de cocina en directo en el que se ha elaborado una receta de



temporada, que ha sido el almuerzo para los escolares. Hoy la receta elegida ha sido 'Reciclaje saludable tricolor' y ha partido de 'sobras de asado'. Se ha elaborado una bechamel sin descuidar ninguno de los nutrientes para hacer la receta saludable y divertida.

El Ayuntamiento, en colaboración con los mercados municipales del Ensanche y Ermitagaña, ofrece a todos los centros escolares de Primaria de Pamplona la oportunidad de participar en estos talleres. Se trata de una iniciativa gratuita con la que el Consistorio pretende fomentar hábitos saludables y a valorar la alimentación como fuente de salud y bienestar, en unas edades especialmente sensibles para su crecimiento tanto físico como intelectual.

Pamplona, 1 de febrero de 2018

