

MÁS DE 1.500 ESCOLARES VIZCAINOS PARTICIPAN EN LOS TALLERES SENSORIALES DE ALIMENTOS DE MERCABILBAO

- **Esta mañana, una veintena de niños y niñas de San Antonio Ikastetxea de Durango han tomado parte en la iniciativa que se desarrolla todos los martes y jueves de octubre a mayo**
- **El centro de distribución lleva a cabo estos talleres junto a la Asociación Slow Food Bilbao-Bizkaia con el propósito de que las y los asistentes aprendan de dónde vienen los alimentos, a reconocerlos y a educar su gusto**

Bilbao, 26 de octubre de 2017.- Un curso más, entorno a 1.500 escolares vizcaínos conocerán el trasiego diario de los pasillos de Mercabilbao a través de los Talleres Sensoriales de pescado, fruta y verdura, una actividad que les permite conocer de primera mano el ciclo de algunos alimentos desde su captura en el mar o su recogida en el campo hasta que llegan a sus mesas.

Esta mañana, ha sido el turno de una veintena de estudiantes de San Antonio Ikastetxea de Durango, una de las primeras citas de este curso escolar 2017-2018; Mercabilbao desarrolla estos talleres sensoriales en sus instalaciones todos los martes y jueves de octubre a mayo para todos los centros escolares de Bizkaia que lo soliciten previamente.

Se trata de una actividad que se celebra desde 2008 enmarcada dentro de la política de apoyo y compromiso social de Mercabilbao, y está dirigida a las aulas de Educación Primaria (6/12 años) y Educación Secundaria (12/16 años), así como a mayores de 16 años de centros de formación profesional y asociaciones. Para su desarrollo, Mercabilbao cuenta con la colaboración de la Asociación Slow Food Bilbao-Bizkaia.

Las y los niños que a día de hoy toman parte en estos talleres sensoriales son los consumidores del futuro; de ahí la importancia de que aprendan, mediante divertidos juegos a reconocer los diferentes pescados, frutas y hortalizas, y a educar su gusto por estos productos frescos.

Los objetivos de estos talleres son:

1. Fomentar una mayor concienciación y educación alimentaria a favor de la biodiversidad y el respeto al medio ambiente
2. Reconocimiento social de la población rural y arrantzales
3. Transmitir la importancia del patrimonio gastronómico

Para ello, las y los escolares, guiados por un monitor o monitora, aprenden las características de los alimentos para así diferenciarlos, sus beneficios para la salud, y por último, aprenden cuál es su sabor mediante catas de zumos de

frutas recién hechos y pinchos de pescado, elaborados a base de los mismos productos que han podido ver y tocar previamente durante su visita a las instalaciones del centro de distribución.

Esta iniciativa permite además que los más pequeños aprendan cuál es el papel que juega Mercabilbao en la mejora de su alimentación como elemento clave en la cadena de distribución de productos frescos y de calidad.