

ESTUDIANTES DEL CENTRO EDUARDO EZKARTZAGA DE GORDEXOLA VISITAN OS TALLERES SENSORIALES DE MERCABILBAO

- **25 jóvenes de 5º y 6º de primaria conocerán el ciclo del pescado, fruta y hortaliza desde que se capturan en el mar o se recogen en el campo hasta que llegan a sus mesas**
- **Los talleres han comenzado en octubre, y se prolongarán hasta junio de 2023**

Bilbao, a 9 de noviembre de 2022.- Como ya es habitual desde 2008, los Talleres Sensoriales de Mercabilbao han iniciado un nuevo curso con el objetivo de que las y los escolares de Bizkaia visiten las instalaciones y conozcan de primera mano el ciclo que realizan los alimentos desde que se capturan en el mar o se recolectan en el campo hasta que llegan a sus hogares y mesas. En esta ocasión, 25 estudiantes de 5º y 6º de primaria del centro educativo Eduardo Ezkartzaga de Gordexola han participado en los Talleres Sensoriales de pescado, fruta y hortalizas de Mercabilbao, iniciativa enmarcada en su política de apoyo y compromiso social, y en la que cada año intervienen en torno a 3.500 escolares de Educación Primaria y Secundaria.

De esta manera, las y los jóvenes han disfrutado de un recorrido guiado por las instalaciones con uno de los monitores, también acompañados por Aitor Argote, director general de Mercabilbao, donde les han mostrado las distintas actividades que se realizan en relación con la distribución de alimentos perecederos, así como, descubrir el origen, propiedades y curiosidades de frutas y hortalizas. Para finalizar, han tomado parte en el taller sensorial donde las personas participantes, tienen contacto con diferentes pescados de temporada, aprenden a diferenciar los pescados azules y blancos, y ven sus beneficios en una dieta saludable. La visita ha concluido con la degustación de un pintxo elaborado con pescado y un zumo multifruta.

Cabe destacar que los y las niñas que hoy en día toman parte en estos talleres sensoriales son las personas consumidoras del futuro; de ahí la importancia de que aprendan a reconocer los diferentes pescados, frutas y hortalizas que ven en los establecimientos alimentarios o en sus propios hogares. Educar su gusto por los productos frescos y de calidad; fomentar una mayor concienciación y educación alimentaria a favor de la biodiversidad y el respeto al medio ambiente; reconocimiento social de la población rural y arrantzales, y transmitir

la importancia del patrimonio gastronómico, son los propósitos principales de Mercabilbao a través de esta iniciativa.

Más información:

Eneriz Urrutxurtu

BIOK Comunicación Estratégica

637 558 352

eneriz@biokcomunicacion.com