

FUNDACIÓN ABASTOS



Los alumnos de quinto de primaria del colegio San Prudencio no perdieron detalle de la charla que ofreció Maite Arlegui, técnico en el departamento de calidad de Kaiku.



Lo primero en la cocina... ¡ponerse el delantal!

Cocinar en Abastos

El Mercado de Abastos acogió el martes una actividad lúdica y pedagógica en torno a un alimento tan importante como la leche en la que participaron 53 alumnos de 5º de Primaria del colegio San Prudencio. Los niños asistieron a una charla sobre el recorrido que sigue esta materia prima desde la granja hasta sus casas, se colgaron el delantal para preparar brochetas de fruta con crema de yogur y realizaron una visita al remozado espacio.

TEXTO AITOR SANCHO
FOTOGRAFÍA MANUEL PRIETO

¿Cómo viaja la leche de la vaca a mi casa? ¿A qué procesos se somete antes de su comercialización en las tiendas? ¿Qué productos la emplean como materia prima? ¿Cuáles son los beneficios que aporta este alimento, sobre todo para el crecimiento infantil? A estas y otras preguntas pudieron responder los 53 alumnos de 5º de Primaria del colegio San Prudencio que asistieron el martes por la mañana a la charla 'El camino de la leche' en la última planta del remozado Mercado de Abastos. Acto seguido, un taller gastronómico donde los niños prepararon brochetas de fruta con crema de yogur redondeó esta experiencia lúdica y pedagógica que impartía el departamento de calidad de Kaiku con la colaboración de la Fundación Abastos. Finalmente, los participantes realizaron una visita a los establecimientos de este espacio comercial, que a esas horas bullía de ajetreo. Así, se familiarizaron con "el día a día de un mercado local", señaló Patricia Borja, directora de la Fundación Abastos. A través de esta actividad, "los niños conocen cómo la leche de las vacas que ven en los montes de alrededor llega hasta

sus casas. De esta manera, se percatan de que no es un proceso lejano", enfatizó Carlos Roca, director de Oreka.

La propuesta, que se desarrolló en dos sesiones, una por cada grupo de alumnos, gozó de un gran éxito. "Me he divertido mucho. La merienda, lo mejor", destacó Daniel en referencia a las brochetas. "¡Me lo he pasado muy bien!", corearon con efusividad los chavales que se arremolinaban en torno a él. "¡Me ha gustado todo, todo! ¡Las brochetas con yogur lo que más!", exclamaron algunos. Los 25 niños de la primera tanda ya derrochaban entusiasmo al bajarse del tranvía, antes incluso de empezar la actividad. "Quiero saber cómo llega la leche a los supermercados", afirmó Aarón mientras caminaba animado junto al resto de sus compañeros hacia el Mercado de Abastos. A pesar de su alborozo, todos prestaron atención a la charla audiovisual de media hora que dio Maite Arlegui, técnico en el departamento de calidad de Kaiku. Y no se limitaron a escuchar, sino que también contribuyeron a enriquecer la disertación de la experta con sus comentarios y preguntas. A Michael le sorprendió que los ganaderos se levanten a las 5 de la madrugada para ir a trabajar y, por eso, preguntó con sol-

tura "¿a qué hora se meten a la cama?". "Cuando acaban la jornada", le respondieron. Samuel contó que "tomo leche de arroz y, a veces, de vaca". En este sentido, no tiene preferencias. "Me gustan las dos". Jon, por su parte, explicó que "cuando bebo leche a la mañana no me duele la tripa, pero si la tomo por la tarde, sí". A lo que la experta respondió que a cada persona la leche le afecta de forma distinta.

La sociedad cooperativa Kaiku produce en Álava 28 millones de litros de leche al año a través de 38 explotaciones, que suponen el 61% de los productores locales. Y, precisamente, esa cantidad de leche fue el dato que más asombró a Alejandra. "Son muchos litros". Aiala, por su parte, desconocía el recorrido que sigue este alimento desde su recolección hasta que llega a las tiendas. "Creía que se cogía la leche, se metía en botellas y ya está". Cuando Maite señaló que la alergia a la leche no es lo mismo que la intolerancia a la lactosa, varios niños levantaron la mano para aportar sus experiencias personales con respecto a este tema. Izaro descubrió gracias a la charla los distintos procesos a los que se somete la leche para eliminar los agentes patógenos. "No lo había oído nunca y ha sido lo