



El conseller Ordeig visita el Cosmofruita que tanca un primer any amb un balanç de més 1.200 alumnes i l'aprovació de la comunitat educativa

L'espai acollirà aquest 2025 un taller gratuït de cuina catalana adreçat al públic escolar per reforçar l'any de la Regió Mundial de la Gastronomia

AFRUCAT, Associació Empresarial de Fruita de Catalunya, ha tancat el primer any de visites del Cosmofruita, el Centre d'Interpretació de la Fruita de Catalunya, amb la visita del conseller Ordeig que ha aprofitat per reunir-se amb la Junta de l'Associació i analitzar com s'està duent a terme la campanya de fruita d'enguany i en quin punt estan els projectes que comparteix l'entitat amb la conselleria.

“En aquest primer any de funcionament del Cosmofruita hem fet una tasca molt intensa de difusió de l'espai, de presentació del projecte pedagògic, de recepció de visites, de jornades de portes obertes i de col·laboracions amb entitats com el Centre de Recursos Pedagògics del Segrià i l'Institut de Ciències de l'Educació de la Universitat de Lleida, el que ens ha portat a rebre desenes de docents que s'han interessat per l'espai i que hi han programat les visites del seus alumnes” ha afirmat Montse Baró, presidenta d'Afrucat.

Baró ha afegit que “hem rebut més de 1.200 alumnes entre instituts i centres de primària i de cara a l'any vinent n'esperem molts més perquè, ara mateix, un bon nombre d'integrants de la comunitat educativa de Lleida ciutat i de les poblacions properes ja han visitat el Cosmofruita i ens han comunicat la seva intenció de venir amb les seves classes”.

Les visites del Cosmofruita s'han distribuït per igual entre escoles i instituts de Lleida i de poblacions properes com Tàrrega, Alpicat, Benavent de Segrià o Albatàrrec.

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig, ha visitat el Cosmofruita i ha destacat la importància d'educar els nostres infants en les tradicions de cuinar i d'utilitzar els nostres productes, els productes de proximitat. “Tots els centres escolars de Catalunya i inclús els professionals que es dediquen a la divulgació de l'alimentació, el sector fruiter i la nutrició haurien de visitar en Cosmofruita i veure com la història es pot explicar en clau de fruita” ha afegit Ordeig i en relació al taller de cuina catalana que ha visitat ha conclòs que: “la primera regla per evitar el malbaratament alimentari és aprendre a cuinar”.

A part de les visites habituals al Cosmofruita, aquest mes de maig s'han encetat uns tallers de cuina catalana que s'emmarquen dins de l'any de Catalunya Regió Mundial de la

afrucat

Associació Empresarial
de Fruita de Catalunya

Carrer del Corregidor Escofet,64
Edifici Espai Fruita. 25005 Lleida

T +34 973 22 01 49
www.afrucat.com
www.fruita.cat



Gastronomia i que expliquen als escolars les principals tècniques de cocció que s'empraven i els fan fer una crema catalana tradicional on part del sucre es substitueix per afegir una poma a la barreja.

Programa de distribució de fruita a l'escola

El conseller ha donat les xifres resum del Programa de distribució de fruita a l'escola d'aquest any escolar 2024/25. Més de 288.000 alumnes de primària de 1.246 escoles de tota Catalunya reben aproximadament 750.000 kg de fruita al llarg del curs entre: poma Golden, poma vermella, plàtan, mandarina, taronja, albercoc, tomata i cirera.

Les nenes i els nens de 6 fins a 11 anys reben un parell de fruites o tres a la setmana durant el curs que normalment es mengen per esmorzar i que sempre han de consumir al centre escolar.

El Programa de distribució de fruita a l'escola es va iniciar l'any 2009 i ha continuat de manera ininterrompuda des d'aquell moment a excepció de la parada obligatòria que va representar l'any de pandèmia. En tots aquests anys Afrucat ha estat l'adjudicatària del programa en 13 ocasions.

afrucat

Associació Empresarial
de Fruita de Catalunya

Carrer del Corregidor Escofet,64
Edifici Espai Fruita. 25005 Lleida

T +34 973 22 01 49

www.afrucat.com

www.fruita.cat