



MARÍA VEIGA

NORMALMENTE, LOS GRANDES CHEFS ALCANZAN SUS MAYORES ÉXITOS DE LA MANO DE UN RESTAURANTE. DESDE SUS FOGONES TIENEN LA POSIBILIDAD DE CREAR, INNOVAR, PROMOCIONAR UN DETERMINADO ESTILO DE COCINA Y CAUTIVAR LOS PALADARES DE ESOS COMENSALES ANSIOSOS POR PROBAR RECETAS FUERA DEL ALCANCE DE LA COCINA DEL HOGAR. SIN EMBARGO, EL LOGRO MÁS DESTACADO DE JUAN LLORCA NO HA LLEGADO EN UN RESTAURANTE, Y NO PORQUE SU TRABAJO DURANTE AÑOS EN DISTINTOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS NO HAYA ESTADO A LA ALTURA, SINO PORQUE SU APORTACIÓN MÁS IMPORTANTE AL MUNDO CULINARIO SE HA DADO EN UN ENTORNO DE GRAN CALADO SOCIAL: EL COMEDOR ESCOLAR.

¿En qué consiste su proyecto en la Valencia Montessori School?

Al igual que la educación, tener unas buenas instalaciones deportivas, o el número de ordenadores disponibles son aspectos muy importantes en una escuela, creíamos que la alimentación y la nutrición de los niños también lo era. Entonces, vimos que si abriáramos una escuela y queríamos cuidar de todas las áreas, la correspondiente al comedor social tenía que ser una más, así que buscamos la manera de cuidar más la alimentación de los niños. Para ello, decidimos eliminar todos los productos procesados, los azúcares, los lácteos o la carne. En el caso de los dos últimos, no porque estuviésemos en contra de ellos, sino porque consideramos que en los hogares hay un consumo excesivo de los mismos. En sustitución de todo esto, añadimos pescado, huevos y legumbres, cubriendo así las necesidades proteicas de los niños.

¿Qué clase de productos emplean?

Buscábamos ser lo más sostenibles posibles, por lo que nos decantamos por productos ecológicos y de proximidad. Gracias a ello somos la primera escuela de España que tenemos el sello Slow Food, el cual no existía en comedores escolares. Además, en 2015 nos reconocieron como chef kilómetro 0, siendo también la primera escuela en tenerlo.

¿Piensa que todo esto ha servido de empujón para crear una tendencia?

No sé si ha marcado un antes y un después, pero sí que es cierto que me han contactado muchas escuelas para decirme que querían ser *slow food* [movimiento que aboga por una alimentación de calidad, prestando atención a la procedencia y al cocinado] y tener un «chef kilómetro 0». Cuando yo empecé a contar todo lo que hacíamos en el comedor escolar mucha gente se ha dado cuenta de que las cosas se podían hacer de otro modo y que ha dado pie a que otras escuelas se preocupen por este aspecto.

¿Cuál fue su motivación para lanzar este proyecto?

Yo monté un restaurante en Valencia que ya estaba enfocado a una alimentación saludable. La directora de la escuela vino y me ofreció el proyecto educativo en el comedor escolar porque era fanática del restaurante. Entonces, cuando me lo ofrecieron, mi restaurante iba muy bien y dije no, porque no tenía motivos para ello. Pero si mi tendencia era mejorar la alimentación de cualquier persona que fuese a comer a mi restaurante, pensé: por qué no empezar desde bien pequeños que es cuando somos más vulnerables; si puedo empezar con los más pequeños a hacerlo de una manera distinta se pueden instalar unas

bases educativas desde la infancia en lugar de querer cambiar cuando ya seamos adultos. Ese pensamiento me hizo decidir dejar mi experiencia de restauración de restaurantes y empezar en un comedor escolar a cocinar de una manera diferente para los niños.

¿Hay algún plato o receta que utilizaba en el restaurante que ahora está presente en el comedor?

Sí, muchos. Por ejemplo solemos servir un dhal de lentejas rojas que a los niños les encanta. También muchos platos con quinoa, arroz salvaje, el bulgur... No presentamos los platos con el típico arroz blanco que siempre usan en los colegios. Aquí tenemos otra forma de hacerlo y he visto que los niños los aceptan porque estos no nacen diciendo no me gusta la verdura o el arroz integral, hay que educarlos.

¿Le gustaría volver al restaurante o cree que ha encontrado su sitio definitivo?

Es cierto que echo algo de menos la creatividad que te da un restaurante que no la tienes en el comedor escolar. Al final llevo 24 años trabajando en la cocina y, de ellos, 15 han sido en un restaurante. ¿Qué si me planteo abrir otra vez en un futuro? No te digo que no, pero ahora mismo estoy muy contento. Tengo la suerte de "moverme" sobre tres partes y

una de ellas es la de *showcooking* y conferencias que me da pie a volver a tener esa parte de creatividad, el quitarme el gusanillo, el pensar más en ideas. Eso sí, si volviese a abrir sería de una manera distinta a la que antes tenía en mi cabeza.

Todo su trabajo también se sostiene en un gran pilar como es el de las redes sociales. Ahí ha creado el movimiento "Por una escuela bien nutrida". ¿En qué consiste?

Es un asesoramiento de comedores escolares dentro y fuera de España. Con mi compañera Melisa Gómez, que es nutricionista infantil especializada en pediatría, vimos que al dar a conocer mi comedor escolar se ponían en contacto conmigo escuelas que querían que les asesorásemos. Eso empezó como algo pequeño y ahora estamos asesorando al tercer grupo educativo más grande de Europa. Hemos hecho colegios muy grandes y por toda España. Es un movimiento en el que queremos cambiar la forma. Hasta donde va a llegar no lo sé, ojalá llegara a la legislación y poder cambiarla, pero a día de hoy hasta donde yo llego es a poder gestionar los comedores escolares. ■

