

Murcia



Participantes de Huerta Chef instantes antes de comenzar la competición. JUAN CABALLERO

Arte culinario en miniatura

► Huerta Chef reunió ayer en Belluga a escolares de 6 a 9 años para preparar el mejor plato a base de fruta y verdura ► Los pequeños cocineros elaboraron sus recetas durante 20 minutos, cronometrados por la lorquina ganadora de MasterChef Junior

PAULA M. GONZÁLEZ

■ La plaza Belluga acogió ayer el evento Huerta Chef, un concurso de cocina para los más pequeños, que competían con platos hechos a base de frutas y verduras, celebrado como medida de acompañamiento al Plan de Consumo de Fruta y Verdura en las Escuelas.

Hasta 364 colegios participaron a través de la realización de láminas divulgativas sobre el consumo de dichos productos y la edición de carteles didácticos que indicaban, entre otras cosas, los mine-

rales que contienen estos alimentos.

Los escolares llevaron los ingredientes desde casa para preparar los platos a las puertas de la Catedral, bajo una cúpula geodésica -una moderna estructura de aluminio a modo de carpa-, y ante un jurado compuesto por el alcalde José Ballesta y la consejera de Agricultura, Adela Martínez-Cachá; dos representantes de FECOAM, que organizó el evento, y la lorquina y ganadora de MasterChef Junior, María Guerol,

Los pequeños cocineros compitieron en tres categorías distintas, dependiendo de su curso escolar

encargada del cronómetro, entre otras personalidades. «Me basaré especialmente en la creatividad. Es muy importante», aseguró la pequeña artista culinaria.

Con tan solo 20 minutos para preparar sus platos, los 'mini cocineros' inscritos compitieron en

tres categorías: en la categoría Plátano participaron niños de 1º y 2º de Primaria; Pimiento para infantes de 3º y 4º y Pera para niños de Educación Especial.

Alejandro Prior y Antonio Prior, hermanos y estudiantes del colegio de Santa María de Gracia, hicieron un original erizo con peras y uvas. «Cada semana llevaban una fruta al colegio para habituarse a su consumo. Les encanta cocinar en casa y no se pierden MasterChef», aseguró su madre. Finalmente, los ganadores fue-

ron Álvaro López, del colegio Félix Rodríguez de la Fuente, en la categoría Pimiento, que preparó una 'tartaleta de mariquita'; Natan Aponte, en Pera, del colegio Santa María de Gracia, que preparó una ensalada 'fresquísima' con queso; y Daniela López, también de Santa María de Gracia, en la categoría Plátano, con la preparación de un particular 'bosque animado'.

www.laopiniondemurcia.es

Huerta Chef
GALERÍA DE FOTOS EN NUESTRA WEB

Un nuevo lugar para la Cirugía Estética

► **INAUGURACIÓN.** La Casa Palacio Conde de Floridablanca - Casa Braco acogió el cocktail de inauguración de la Clínica Galena-Instituto Vila Rovira, especialista en Medicina Estética y Cirugía Plástica y Estética. El evento reunió a todos los médicos y cirujanos de las más de 25 especialidades médicas de Galenum Clínicas, al equipo del Instituto Vila-Rovira, al doctor Alejandro Acuña y a numerosas personalidades públicas, como las Miss España Juncal Rivero, María José Besora y María Reyes, o presentadores de televisión como Antonio Hidalgo. Así, la reunión dio el pistoletazo de salida a una clínica que estará destinada a todos aquellos que deseen controlar los signos de la edad o sentirse bien con ellos mismos.



LA OPINIÓN