



Els alumnes d'El Bosc de la Pabordia de Girona van rebre ahir la informació de la campanya ■ D.V.

Superheroi de serrà

Mig miler d'alumnes gironins rebran informació aquest mes sobre les bondats alimentàries d'un producte com és el pernil serrà

Dani Vilà
GIRONA

Una gran essa al pit, un antifaç, una capa i un vestit vermell i grana al més pur estil dels superherois quotidians serveix aquests dies a la Fundació Jamón Serrano i la Federació Catalana d'Indústries de la Carn (Fecic) per explicar a escolars de les comarques gironines els beneficis alimentaris que aporta el consum de pernil serrà.

Aquesta campanya permetrà que uns 2.000 escolars catalans, mig miler de les comarques gironines, puguin conèixer, sota el guiatge de dietistes, nutricionistes i cuiners, els avantatges del pernil serrà, un producte ric en ferro i també font important de proteïnes

d'alta qualitat biològica, a més d'una aportació de vitamines del grup B també beneficioses per a l'organisme. La presentació als alumnes també intenta trencar estereotips o mites equivocats, per això se subratlla que el pernil serrà aporta només un 4,5% de greixos, i d'aquests hi ha presència majoritària de l'àcid oleic, present també en l'oli d'oliva i de reconeguts efectes cardiosaludables. El superheroi batejat com a "Serranito" i la resta de superherois són els encarregats d'atraure l'atenció dels més petits perquè en coneguin les vàlues i les facin arribar a les seves famílies i en els mateixos mestres. Ahir la presentació de la campanya va arribar als alumnes de l'escola El Bosc de la Pabordia, de la ciutat de

Girona.

En la presentació d'ahir al matí hi va participar també el director territorial d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Jordi Aurich, que va animar els alumnes a garantir una alimentació equilibrada. Aurich subratlla la bona iniciativa "perquè tallers com aquests apropen el pernil serrà i promouen que des de ben petits ja adoptin una dieta sana i equilibrada". Amb la presència de cuiners com ara Paco Pérez, posseïdor de dues estrelles Michelin pel seu restaurant Miramar de Llançà, també es pretén la introducció d'aquests productes saludables a la cuina, en combinació amb d'altres, mostrant que es pot menjar pernil serrà més enllà del típic entrepà.