



Albi Canarias: de vuelta a las aulas

Con una buena alimentación, sin disfrazar la comida



Albi Canarias: de vuelta a las aulas / LP/DLP



Septiembre no solo marca el regreso a las aulas, también el reencuentro con rutinas, amistades y, por supuesto, con el comedor escolar. En ese espacio donde se cruzan bandejas, risas y conversaciones, se juega una partida silenciosa pero crucial: la educación alimentaria. Y en ese tablero, Albi Canarias lleva años moviendo ficha con una filosofía clara y valiente: con una buena alimentación, sin disfrazar la comida.

Porque volver al colegio no es solo desempolvar mochilas y cuadernos, también es reconectar con los sabores que acompañan el crecimiento. Es en el comedor donde se consolidan hábitos, se descubren texturas y se aprende a mirar la comida con otros ojos. Albi Canarias entiende que alimentar no es simplemente servir platos, sino cultivar una relación sana, honesta y duradera con los alimentos. Y lo hace desde una convicción que desafía modas y atajos: si la comida es buena, no necesita máscaras.

Comer bien no es una moda, es una responsabilidad

En un mundo donde los ultraprocesados se camuflan tras colores brillantes y nombres simpáticos, Albi Canarias apuesta por la transparencia. No hay necesidad de esconder el brócoli bajo una capa de queso ni de convertir la fruta en golosina. La buena alimentación, cuando se hace con respeto y conocimiento, no necesita disfraces. Porque para Albi, conceptos extraños vistos en algunos comedores escolares como "espaguetis hechos con pescado", no van a ninguna parte. De lo que se trata es de que niños y niñas disfruten comiendo espaguetis..., ¡y también comiendo pescado!

Esta idea, que podría parecer provocadora en un entorno donde "hacer que los niños coman, y coman de todo" se ha convertido en una batalla diaria, es en realidad una declaración de principios. Porque detrás de cada menú que Albi Canarias sirve en los centros educativos de las islas, hay un trabajo profundo de pedagogía alimentaria, sostenibilidad y compromiso con la salud.

El comedor como aula invisible

El comedor escolar no es solo un lugar donde se come. Es un espacio de aprendizaje, de socialización, de descubrimiento. Y Albi Canarias lo entiende como tal. Por eso, sus menús no solo están diseñados para cumplir con los estándares nutricionales, sino también para **educar el paladar**.

Cada plato es una oportunidad para que los niños y niñas reconozcan sabores reales, texturas auténticas y colores naturales. No hay necesidad de esconder la verdura si se ha cultivado el gusto por ella. No hace falta disfrazar el pescado si se ha explicado de dónde viene y por qué es importante. La clave está en **tratar la alimentación como parte del proceso educativo**, no como un trámite logístico.

Estos espacios se convierten en una extensión del comedor, donde se aprende jugando y se refuerzan los hábitos saludables desde primera hora.

Además, la **atención a la diversidad** es otro pilar fundamental. Los espacios del comedor están adaptados para el alumnado AECNEAE (Alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo), garantizando que todos los niños y niñas puedan disfrutar de la experiencia alimentaria en condiciones de equidad. Se cuida la presentación, los tiempos, el acompañamiento y la formación del personal para que nadie quede fuera de este proceso educativo.

En definitiva, para Albi Canarias el comedor escolar es como un aula invisible, y Albi Canarias lo entiende como tal. Su **proyecto educativo** va más allá del menú: incluye actividades temáticas, celebraciones gastronómicas, talleres de cocina, y dinámicas que involucran a toda la comunidad educativa. Se trabaja en coordinación con los centros para que cada plato sea también una lección, y cada comida, una oportunidad para crecer.

Comer bien empieza por pensar bien

La frase "con una buena alimentación, sin disfrazar la comida" encierra una verdad incómoda: muchas veces, el problema no está en lo que se sirve, sino en cómo se presenta. En Albi Canarias, el enfoque es inverso. No se trata de maquillar los alimentos para que parezcan otra cosa, sino de **reivindicar su valor original**.

Esto implica un trabajo constante con los centros educativos, las familias y, por supuesto, con los propios comensales. Se organizan talleres, se promueve la participación en la elaboración de menús, se explican los ingredientes y se fomenta la curiosidad. Porque cuando los niños entienden lo que comen, lo valoran más. Y cuando lo valoran, lo disfrutan.

Sostenibilidad que se saborea

Otro pilar fundamental de Albi Canarias es la sostenibilidad. No como etiqueta, sino como práctica diaria. Los productos de proximidad, la estacionalidad y el respeto por los ciclos naturales forman parte del ADN de la compañía. Y eso se traduce en platos que no solo nutren, sino que también cuentan historias del territorio.

El tomate que llega de una finca cercana, el pescado capturado en aguas canarias, el gofio que conecta generaciones... Cada ingrediente tiene un origen, una razón de ser. Y cuando se sirve sin disfraces, se convierte en una herramienta poderosa para **reconectar a los niños con su entorno**.

Cocina con rostro humano

Detrás de cada menú hay personas. Cocineros y cocineras que conocen los nombres de los niños, que saben quién prefiere la verdura al vapor y quién necesita un empujón para probar el arroz integral. En Albi Canarias, la cocina colectiva no es una fábrica de bandejas, sino un espacio de cuidado.

La formación continua del personal, el respeto por los tiempos de cocción, la atención a las necesidades individuales... Todo suma para que el comedor escolar sea un lugar donde se come bien, se come con gusto y se come con sentido.

Volver a las aulas, volver a los sabores

El inicio del curso escolar es también el inicio de una nueva temporada de sabores. En Albi Canarias, eso significa revisar los menús, incorporar productos de temporada, escuchar a los centros y ajustar propuestas. Pero siempre bajo el mismo principio: **no disfrazar la comida, sino presentarla con honestidad**.

Porque cuando se confía en la calidad de los ingredientes, en la sabiduría de la cocina y en la capacidad de los niños para aprender, no hace falta esconder nada. Al contrario, se puede mostrar todo con orgullo.

Testimonios que alimentan

"Mi hijo antes no comía lentejas, ahora las pide en casa. Me sorprendió que en el comedor las sirvan tal cual, sin triturar ni esconder. Y le encantan."

— *María, madre de alumno en [Tenerife](#)*

"Nos gusta que Albi Canarias nos escuche. Hemos podido proponer platos típicos de nuestras islas y los han incorporado al menú. Eso hace que los niños se sientan más conectados."

— *Carlos, director de centro en [Gran Canaria](#)*

"Aquí no se trata de engañar al paladar, sino de educarlo. Y eso se nota en cómo los niños hablan de lo que comen."

— *Ana, nutricionista colaboradora*

Un ciclo que se renueva

Cada curso escolar es una nueva oportunidad para mejorar, para afinar, para seguir construyendo una cultura alimentaria sólida. Albi Canarias lo vive como un proceso vivo, en constante evolución. Y lo hace con la convicción de que **alimentar bien es educar mejor**.

Por eso, al volver a las aulas, no solo se desempolvan los libros. También se reabren las cocinas, se encienden los fogones y se preparan los menús con el mismo cuidado que se prepara una clase. Porque en el comedor, como en el aula, se aprende. Y mucho.

Sin disfraces, con sabor

En tiempos donde todo parece necesitar un envoltorio atractivo para ser aceptado, Albi Canarias se atreve a ir contracorriente. A confiar en la autenticidad. A creer que los niños pueden disfrutar de un plato de garbanzos sin que parezcan nuggets. A defender que la buena alimentación no necesita trucos, solo respeto.

Y esa apuesta, lejos de ser arriesgada, está dando frutos. Porque cuando se educa el gusto, se transforma la relación con la comida. Y cuando eso ocurre, el comedor escolar deja de ser un reto para convertirse en un espacio de descubrimiento.

Así que sí, **Albi Canarias está de vuelta en las aulas**. Con sus menús honestos, sus ingredientes de aquí, sus cocinas con alma. Y con una idea clara que [guía](#) cada plato: **con una buena alimentación, sin disfrazar la comida. La celebramos**.

Ver comentarios

Te puede interesar

ACTIVOS

Bacalao Giraldo, proveedor de Mercadona, pedirá el concurso de...

2025-02-20



VIDA Y ESTILO

Alerta sanitaria en España: así es la 'extraña' enfermedad muy...

2025-01-07



GENTE

Cristina Pedroche y su marido Dabiz Muñoz se separan: 'Me duele...

2025-09-08



SOCIEDAD

Amazon lanza por primera vez los Días de Ofertas de Segunda Mano...

Ofrecido por Amazon

VALENCIA CF

Las puertas de la titularidad se abren para Mosquera en el Arsenal...

2025-09-06



IDEAS

Vuelta al cole: la labor de Aldeas Infantiles SOS en un septiembre...

Ofrecido por

Lo más leído Lo último

1. Un conductor sin carné arrastra 700 metros a un motorista en los bajos del coche y lo atropella antes de huir en Gran Canaria
2. Los 'búnkeres' crecen a buen ritmo en Gran Canaria y Tenerife con un sobrecoste de 16 millones
3. Peregrinos a Teror: un matrimonio protagoniza un dramón Global por un enredo de guaguas
4. Discusión y empujones en una guagua en Canarias
5. El gran eclipse lunar del 7 de septiembre de 2025: cómo y dónde ver la próxima Luna de Sangre
6. La Despensa de Diderot: un refugio de cocina canaria en una antigua tienda de aceite y vinagre
7. Los talleres clandestinos de Los Tarahales: residuos peligrosos, coches robados y una vieja historia que se repite
8. ¿Sabías que esta planta no es de Canarias? El biólogo botánico Guillermo Sicilia-Pasos desmonta un mito turístico



Leer



Cerca



Jugar

Gentleman

Agenda nacional: propuestas culturales en todos los rincones...



WOMAN

Disparadas las ventas en Zara por sus 5 vestidos camiseros preciosos...



CANARIAS MUNICIPIOS DEPORTES ECONOMÍA OPINIÓN CASO ABIERTO CULTURA OCIO V&E CARNAVAL MÁS

LA PROVINCIA

Quiénes somos Conózcanos Club La Provincia Tarifa de Publicidad Branded Content Canal de denuncias

EDITORIAL PRENSA CANARIA, S.A.



Otras webs de Prensa Ibérica Media:

Prensa		La Opinión A Coruña	>	Stilo	>
Diari de Girona	>	La Opinión de Málaga	>	Viajar	>
Diario Córdoba	>	La Opinión de Murcia	>	Woman Madame Figaro	>
Diario de Ibiza	>	La Opinión - El Correo de Zamora	>		
Diario de Mallorca	>	La Provincia - Diario de Las Palmas	>	Canales temáticos	
El Correo de Andalucía	>	Levante - El Mercantil Valenciano	>	Casa Gourmet	>
El Correo Gallego	>	Mallorca Zeitung	>	Coches de ocasión	>
El Día	>	Regió 7	>	Código Nuevo	>
El Periódico de Aragón	>	Sport	>	Compramejor	>
El Periódico	>	Superdeporte	>	Fórmula 1	>
El Periódico de España	>			Iberempleos	>
El Periódico Extremadura	>	Radio y televisión		Lotería de Navidad	>
El Periódico Mediterráneo	>	Información TV	>	Medio Ambiente	>
Empordà	>	Levante TV	>	Neomotor	>
Faro de Vigo	>	MediTV	>	Tendencias 21	>
INFORMACIÓN	>			Tu casa	>
La Crónica de Badajoz	>	Revistas		Buscando respuestas	>
La Nueva España	>	Cuore	>	Living Ibiza	>

EDITORIAL PRENSA CANARIA, S.A.
Todos los derechos reservados

Aviso legal | Política de privacidad y cookies | Canal de denuncias | Preferencias de privacidad | Código Ético

https://www.laprovincia.es/economia/2025/09/07/albi-canarias-vuelta-aulas-121330171.html?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAae1EBLSh6vPvUT0fhWAQu... 4/4