En suba se escogieron a los mejores Chefcitos

Ante un público que valoró sus dotes culinarias y el esfuerzo por preparar platos deliciosos y sanos, se llevó a cabo la final del concurso de 'Chefcitos saludables' que durante varios días reunió a niños y niñas de los comedores comunitarios de la localidad de Suba, a través del proyecto 'Bogotá te nutre'. El evento cerró las actividades de la Semana Mundial de la Alimentación, que surgió como un espacio para propiciar la alimentación variada y sostenible.

Emily Nicol Ubaque, Santiago Arrieta y Juan Camilo Navarro ocuparon el primer, segundo y tercer lugar respectivamente, preparando un panne cook relleno de pollo y salsa, un pincho de frutas con queso; y como postre una isla de frutas con salsa de queso crema y dulce de mora. Los nueve finalistas contaron con la asesoría del chef Francisco Forero, quien guió a los niños para que su receta quedara tan exquisita como resultó.

Luego de varias rondas de clasificación y deliberaciones de los jurados, en la Biblioteca Local de Suba se eligió a los mejores cocineros, que recibieron como premio juegos de mesa y el honor de ser los mejores chef infantiles de la localidad. Los demás finalistas fueron premiados con libros de cocina y utensilios para mejorar sus destrezas y preparar cada vez mejores platillos.

Con esta actividad, Bogotá Mejor para Todos sigue propiciando que los niños y niñas se relacionen con una alimentación variada y rápida en concordancia con el lema de este año en la Semana Mundial de la Alimentación que fue: 'el clima está cambiando, la alimentación y la agricultura también'.