

Real del Padre: se realizó la 4ª edición del concurso de mermeladas y la ganadora fue la escuela Di Benedetto

08/05/2024



En la escuela técnica N° 4-015 Seizo Hoshi de Real del Padre, desarrollaron por 4ª vez un concurso de mermeladas, que año a año va progresando en la calidad de los productos que llevan adelante los jóvenes. Su directora, Mónica Rojo, habló al respecto con FM Vos (94.5) y con nuestro diario.

Con 61 años, la escuela Seizo Hoshi es todo un emblema de la educación en Real del Padre. Se trata de una institución que tiene dos orientaciones: frutihortícola y de la industria maderera.

Entre las múltiples actividades que ofrece a los estudiantes, está desde hace cuatro años este concurso. "Año a año, la verdad es que se van notando los progresos, y además muchas escuelas son las que concurren. Este año hemos sido beneficiados con la visita de nueve establecimientos, por lo que más el nuestro, hemos participado diez escuelas en el concurso", dijo Rojo y agregó que "al ser un concurso de

mermeladas hay ciertas bases, y tiene dos partes: una escrita y una parte práctica". Si bien por el momento sólo participan los alumnos, la intención es con el tiempo hacer crecer este evento y que incluso pueda participar la población en general, con la presencia de microemprendimientos, pymes y demás.

La directora aclaró que en esta edición hubo jóvenes de escuelas sanrafaelinas, como así también de General Alvear y Malargüe, habiendo disminuido un poco respecto de años anteriores por razones económicas, teniendo en cuenta que antes se sumaron escuelas de Valle de Uco y Tupungato, entre otros puntos. "Pero este año igualmente, logramos que se declarara 'De interés departamental' el concurso, y próximamente vamos a tratar de que sea declarado 'De interés provincial', y en una de esas podríamos solicitar ayuda de los municipios y demás, como para poder concurrir. De hecho, la Municipalidad de San Rafael ha estado presente, y en esta oportunidad facilitó un medio de transporte para las escuelas que venían desde Malargüe y desde los distritos", resaltó.

En cuanto al jurado, explicó que son personas ajenas a la escuela, que trabajan en industrias del medio, y evalúan una parte teórica y la práctica, en la que se desarrollan distintas mediciones específicas sobre textura, sabor, aroma, y puntos técnicos, sobre una jalea hecha en todos los casos con una misma fruta (en este caso, pera). Se coloca una puntuación desde la cual se obtiene el ganador, que en este caso resultó ser la escuela Antonio Di Benedetto de Rama Caída; en segundo lugar quedó la escuela Iaccarini; y en tercer lugar la escuela Julio Gatica de La Guevarina.