



LOS SEMINARISTAS ADQUIEREN CONOCIMIENTOS DE COCINA

- **El rector del Seminario destaca la importancia del taller en los inicios del ministerio sacerdotal porque «en muchas ocasiones, el sacerdote tiene que estar solo en varias parroquias, con gran intensidad de trabajo y de actividades en su entrega diaria»**

Cáceres 14/02/2023

La alimentación es vital para la vida de la persona, aporta salud y bienestar siempre que se realice de forma adecuada. Para que hablemos de una buena alimentación, es fundamental la variedad en los alimentos que ingerimos puesto que aportan diferentes nutrientes. Una dieta equilibrada y variada es fundamental para el desarrollo de la persona y un estado salud óptimo.

Por eso, en el Seminario Diocesano, han decidido impartir un taller de cocina, que facilite unos conocimientos básicos a quienes se están formando para ser sacerdotes.

En palabras del rector, Roberto Rubio, «se trata de un taller importante para los inicios del ministerio sacerdotal», porque, recuerda que, «en muchas ocasiones, el sacerdote tiene que estar solo en varias parroquias, con gran intensidad de trabajo y de actividades en su entrega diaria. Por tanto, es fundamental que tenga ideas de cocina, ya que su alimentación también debe cuidarla», añade Rubio.

En las instalaciones del Seminario en la Avenida de la Universidad, en Cáceres, se han puesto manos a la obra y ayudados por el cocinero Juan Luis Benito de los Cruzados de Santa María, se han arrimado a los fogones, para iniciarse con audacia en este taller de cocina. «Además, con su saber culinario, nos está ayudando a vivir con mucha alegría este taller», sentencia el rector. Ya lo decía Santa Teresa de Ávila: “entre los pucheros anda Dios”. Y ahora también, encontrarán a nuestros seminaristas.