

La ciencia y la cocina se unen en la UVA para ofrecer las recetas más sabrosas a celíacos y diabéticos

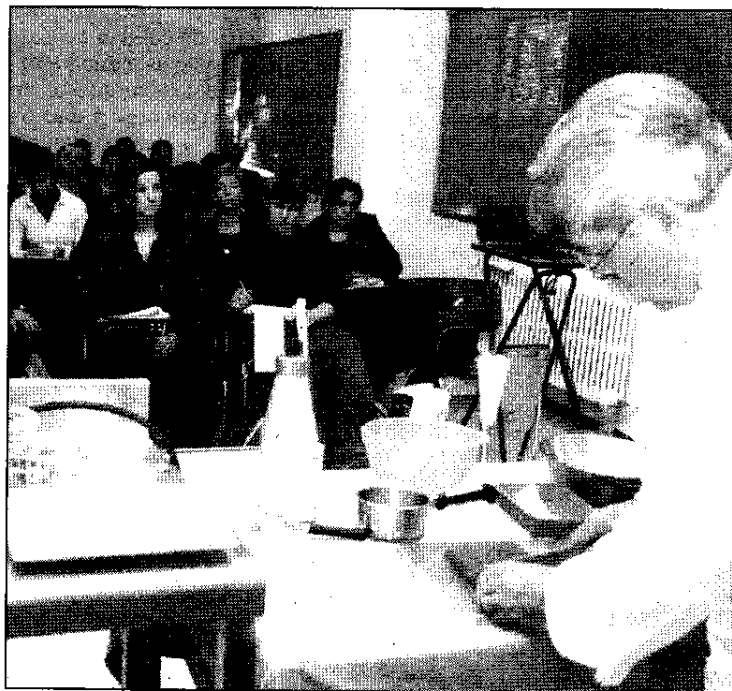
Los encuentros que duran hasta el jueves han congregado a 100 profesionales y a 10 prestigiosos chefs

I. ARRUE

VALLADOLID.- La ciencia y la cocina se han dado cita en la Universidad de Valladolid para proporcionar una grata noticia a los enfermos celíacos (alérgicos al gluten), diabéticos, hipertensos, alérgicos a otro tipo de alimentos, como la lactosa, y vegetarianos. Desde esta semana el tedioso menú que les ofrecen en los restaurantes quizá mejore un poco gracias a la imaginación y al tesón por conjugar lo saludable con lo exquisito.

Así es al menos la propuesta que plantea el presidente de los hosteleros de Valladolid, Fernando Pérez Alonso, que junto la UVA, han impulsado los primeros Encuentros de Cocina, un evento que va a abrir brecha en España por ser el primero con cifras de relieve: cien alumnos matriculados, en su mayoría hosteleros profesionales, una decena de chefs de prestigio como maestros de cocina, y profesores y periodistas especializados llevando la batuta de las charlas.

«Nuestro gremio necesitaba de verdad ponerse al día con este tipo de cocina, ya que existe un gran desconocimiento y un cierto temor entre los restauradores por no saber estar a la altura cuando se encuentran con clientes que padecen este tipo de patologías».



Uno de los restauradores, ayer, en plena elaboración de los platos. / LOSTAU

aseguró Pérez incidiendo en que el mayor reto es condimentar unos platos «ricos y divertidos».

Los encuentros se desarrollan por la mañana en la Escuela de Enfermería con una charla teórica

sobre las recetas que se preparan a lo largo de la mañana de la mano de un prestigioso chef.

Los maestros Salvador Gallego (grupo avanzado) y Jesús Ramiro (alumnos de iniciación) cocina-

ron ayer platos para celíacos, recetas con setas, platos con caza y un surtido de productos autóctonos. Hoy martes José Rodríguez (El Bohío de Yllescas) y Ramón Roteta (del restaurante homónimo de Fuenterrabía) prepararán platos con pescado fresco y congelado, recetas con plantas medicinales, y platos de cocina saludable, manjares que se rematarán con una cata de aceite.

El vicerrector de Extensión Universitaria, Mario Bedera, tras asegurar que ya Leonardo da Vinci era un apasionado de esta materia, definió la cita como la «simbiosis» de la cultura culinaria y el conocimiento académico, y defendió la oportunidad de estos encuentros. «Cada vez existe un mayor número de clientes que se merecen una atención más completa de los hosteleros tanto en sabor como en salud, y también creemos necesario que los profesionales de la cocina conozcan, por ejemplo, si están congelando o cocinando alimentos de la forma correcta en el plano de conservar todos los nutrientes», aseguró Bedera, recordando que la recién creada diplomatura en Nutrición Humana y Dietética puede encontrar un filón laboral en el asesoramiento a los restauradores.