

## CUARENTA ALUMNOS APRENDEN A ELABORAR POSTRES SIN AZÚCAR

# Dulce alternativa para las dietas de los diabéticos

Alrededor de 40 personas se han inscrito en el curso de repostería promovido por la Asociación de Diabéticos Ferrolterra. Una iniciativa que presentó, como novedad, la utilización de una moderna formulación de edulcorante que permite sustituir el azúcar normal en elaboraciones hipocalóricas y sin azúcar manteniendo el mismo nivel de dulzor. Para prueba, un pastel.

REPORTAJE DE MENCHA BLANCO LIAÑO



Grupo de alumnos en el curso

Las clases se iniciaron el pasado 13 de marzo con un protagonista: un sustitutivo del azúcar que además, aporta 2,4 calorías por gramo.

Y gracias a él, un flan con caramelo, una tarta de queso, pastas rellenas de trufa o bizcochos con pasas ya no son prohibitivos para las personas con diabetes. Eso sí, no de forma cotidiana. ¿Sus ventas? Pedro García, director de la Escola Obradoiro Gascón, las ex-

plicaba en la presentación de este curso, que finalizará el próximo 8 de abril. "Permite sustituir paso por paso el azúcar".

Si bien el nuevo edulcorante no se puede adquirir actualmente en el mercado, la Asociación de Diabéticos Ferrolterra se lo facilita a quienes lo solicitan. Y desde que éste se dio a conocer, el producto "sale como churros", señala José Martínez, secretario de la entidad, para quien esta iniciativa supuso "dar una opción más a la carta de alimentación, que es el pilar básico para el control de la diabetes". Y añade que el curso ha supuesto "un salto cualitativo, pues, al haber participado personal de las cocinas del Hospital de Defensa y del Marcide, las personas ingresadas en estos centros podrán tomar ciertos postres adaptados a ellos".

El interés por el producto ha traspasado las fronteras locales. Y es que, no sólo en Ourense se han interesado por él, sino que desde la Universidad de León han contactado con la entidad, manifestando su intención de realizar un estudio sobre la viabilidad de las empresas de elaborar estos productos. "La gente está encantada y la puntuación que hacen es de 10 sobre 10", destaca.

### ■ APUNTE

## INNOVACIÓN "Monas de Pascua" para este colectivo

■ Pedro García quiso conseguir un curso demostrativo, objetivo que ha cumplido, convencido de que "no hay mejor cosa que mojarse" para aprender. Así, los alumnos se pusieron "manos a la masa" y elaboraron recetas, impensables para muchos, sin que apenas se notase la diferencia con las hechas con azúcar. La buena acogida de estos postres le ha llevado a tomar una decisión, elaborar las tradicionales "monas de Pascua" aptas para diabéticos, con la utilización de Sugarcol. Éstas se pueden adquirir en la confitería Gascón. En un futuro, y según la demanda, se plantea realizar bizcochos o pastas por encargo con este edulcorante, que reduce en un 30% las calorías ingeridas.



El éxito estaba asegurado. Y es que, a juzgar por los resultados de iniciativas anteriores, el interés por la nutrición apta para personas diabéticas es cada vez mayor. Y más aún cuando se está hablando de la posibilidad de elaborar

nuevas recetas con un ingrediente "recién descubierto". Su nombre, Sugarcol, un edulcorante del que, a través de Internet, tuvo conocimiento de su existencia Pedro García, profesor de los cursos impartidos por la Escola Obradoiro Gascón a casi cuarenta alumnos.

## los alumnos

### ¿Qué opina del curso y de los productos elaborados?

Madres de familia, cocineros del Hospital Básico de la Defensa y del Marcide o del colegio Carmen Polo son una muestra de los casi 40 alumnos de este curso de repostería. Todos coinciden en los buenos resultados, por las posibilidades de elaborar postres aptos para diabéticos, gracias al edulcorante Sugarcol.

#### Manuel Vela Salgueiro

JEFE DE HOSTELERÍA DEL NAVAL

■ "Ha sido fenomenal y una gran experiencia en repostería apta para diabéticos, que puede ser igual que la del resto. No se nota la diferencia; este edulcorante es el producto del futuro; es una pena que no esté en el mercado".



#### María Jesús Rodríguez

PINCHE DE COCINA DEL MARCIDE

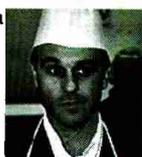
■ "La gente diabética tiene derecho a tomar dulce, por lo que el curso está muy bien. Yo no conocía el producto y vine porque en el Marcide aspiran, en días especiales, a dar postres para diabéticos y personas con colesterol".



#### Daniel Calvete

COCINERO DEL HOSPITAL NAVAL

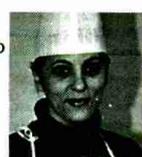
■ "La materia prima para los postres es muy buena y, respecto a los diabéticos es interesante. Merecen la pena cursos como éste, tan completo. No conocía este edulcorante y veo que las texturas, cocción de los productos, etc. está muy bien".



#### Lofy López

INFORMÁTICA

■ "Tengo un niño diabético, y el curso me parece muy bueno. Son recetas de toda la vida con un edulcorante especial. Al estar calibrado el valor nutricional es una ventaja; te facilita la vida. Y eliminas el azúcar, que les hace daño".



#### Ana María García

PANADERA

■ "Es muy interesante, la gente pide mucho estos productos y no hay dónde comprarlos. Usar este edulcorante supone avanzar con los tiempos y hacer cosas nuevas, sin fructosa ni lactosa; ahora sólo hay galletas integrales o bollería industrial".

