

Crónica | Un curso de repostería pionero

Cómo endulzar a un diabético

Un pastelero ferrolano enseñará a personas enfermas a preparar bases, masas y rellenos para elaborar tartas, utilizando edulcorante acalórico en vez de azúcar

LA VOZ | FERROL

■ Empeñados en demostrar que las personas con diabetes pueden disfrutar de las delicias de la repostería sin poner en riesgo su salud, los miembros de la Asociación de Diabéticos de Ferrolterra han organizado una serie de cursos de cocina en los que los participantes aprenderán técnicas que permiten eludir los ingredientes perjudiciales y mantener el sabor de los postres.

La clave del recetario presentado ayer en Ferrol está en la sustitución del azúcar por edulcorante acalórico, una sustancia tolerada por

los diabéticos que sirve para endulzar los alimentos. Así, se prepararán cakes y masas para hacer postres diversos; bases y rellenos para brazos de gitano, tartas con crema pastelera y merengue...

El secretario de la asociación, José Martínez, explicó ayer que la iniciativa es pionera en Galicia. «En la dieta de los diabéticos, los postres suelen ser fruta, yogures... Se echaba en falta el uso de la repostería», indicó.

Un libro

Las recetas preparadas por el profesor del curso, José Rubio Gascón, serán calibradas, es

decir, explicarán al consumidor todos los componentes incluidos en cada porción de cien gramos de pastel. Pensando en las personas que no puedan asistir a los cursillos y en todos los que puedan estar interesados en guardar el recetario, la asociación tiene previsto editar un libro al final del ciclo, con la ayuda económica de la Diputación provincial, en el que se incluirán todas las propuestas gastronómicas impartidas en las clases.

Éstas serán eminentemente prácticas y darán comienzo ya el próximo día 1 de marzo. En principio, se han pro-

gramado cuatro cursos de 12 horas de duración cada uno de ellos: las clases se impartirán en horario de 17 a 20 horas, de lunes a viernes. Los responsables del colectivo de diabéticos, sin embargo, confían en que la demanda hará necesario organizar más posteriormente, teniendo en cuenta que cada uno de los cursillos tendrá entre diez y doce plazas.

La asociación cuenta con la colaboración de la pastelería Gascón, escenario de los cursos; del Ayuntamiento de Ferrol y está pendiente de una subvención del Concello de Narón.