

HERALDO

DE SORIA

EDITADO POR SORIA IMPRESIÓN SA. El Collado 17, SORIA Centralita: 975 23 36 07. Fax Redacción: 975 22 92 11. Fax Publicidad y Administración: 975 22 36 10. Apdo. Correos 49. E-mail: soriareddacion@heraldo.es y soriapublicidad@heraldo.es | Depósito legal: SO-51/1977 Control de tirada y difusión:

EL BESO DEL NEANDERTAL

Roberto Ortega



Pablo

ME pregunto, realmente intrigado, qué maquinaria habrán tenido que usar en Vistalegre para sacar de allí el ego de Pablo Iglesias. No hay datos sobre si el ego se desparramó por el recinto, como una espesa baba de caracol dejando rastro, o por el contrario se concentró en una pequeña bola de densidad y peso mayúsculos. Las bases de Podemos (desconozco hacia qué dirección se inclinaron los sorianos) optaron por Iglesias de una manera contundente, mientras que Errejón no lograba ganar ni una sola de

las votaciones. La cara de este último mientras el primero saludaba a las asamblearias masas era el retrato mismo de la tristeza.

El ratificado y amadísimo Líder Supremo soltó en su primer discurso tras su reelección que el mandato de los votantes era «unidad y humildad». Y lo dijo tan pancho, como si los términos humildad y Pablo Iglesias no fueran un oxímoron y una contradicción flagrante, al menos hasta el día de hoy.

Con este nuevo impulso, el

ego de Iglesias ya puede asaltar los cielos por sí mismo, sin necesidad de nadie más. Ahora vamos a descubrir, de verdad, qué es Podemos y quién es Pablo Iglesias. El Ahora Más Que Amado Líder controla la dirección del partido y, con un Errejón caído y alicaído, tiene las manos más libres que hasta ahora.

A mí, Iglesias siempre me ha parecido un personaje tan estable como Calígula, que se levantó una buena mañana y creyó que se había convertido en dios (hablo de Calígula, creo). Tal vez

hoy Iglesias se despierte con ganas de hacer una buena purga y mande a Errejón a freír espárragos. Tal vez amanezca besucón y sensible y no deje de darle abrazos. Nunca se sabe. Como no sabemos si Podemos o España misma resistirán tanto Pablo Iglesias tanto tiempo.

Si es cierto que el carácter de una persona se forja en sus primeros años, entonces Soria contribuyó, de alguna manera, a formar la personalidad de este Vennerado Caudillo. Que Errejón (y Dios) nos perdone.

Sensibilizar sobre la importancia de las dietas sin gluten en la restauración y dar a conocer los nuevos productos que pueden facilitar la vida de los comensales y clientes son algunas de las posibilidades que ayer se explicaron en el show cooking en el CIFP La Merced ante alumnos de los distintos ciclos de Cocina.

Según explicó Guillermo Navas, responsable de ventas de la zona norte de la empresa Dr. Schär Foodservice de productos adecuados para celíacos, este tipo de charlas también se han realizado en varias escuelas de hostelería en Madrid y buscan «que los cocineros en el futuro sepan como actuar», de manera que conocen los productos y también comparten con un cocinero profesional las ventajas de este tipo de alimentos.

«No es tan complicado y es el futuro», reconoció Navas, asegurando a los alumnos de los FP Básica, Grado Medio y Grado Superior de Cocina del centro soriano que ayer observaron la manipulación de estos productos en vivo.

Además de la presentación de los distintos tipos de productos, la jornada contó también con la demostración culinaria del chef Javier Peña, quien hace más de un año decidió ofrecer todos los productos sin gluten en su restaurante «sin alterar la calidad ni el sabor», según reconoció Navas.

La empresa Dr Schär lleva más de 35 años en el sector y actualmente está considerada líder. «Trabajamos centrándonos en la calidad y seguridad de los productos y para ello qué mejor que contar con equipos de nutricionistas y estar en contacto con las asociaciones y los clientes», aseguró el responsable de la empresa.

El objetivo es hacer que los productos cada día sean «sanos y sostenibles» y explicó que el precio de los productos sin gluten (normalmente más elevado que aquellos que no lo son) tiene relación con «la seguridad excepcional que necesita y las materias primas no tienen nada que ver», por lo que se ven obligados a im-

La Contra

La importancia de una restauración libre de gluten

Alumnos del CIFP La Merced asisten a una presentación y un show cooking sobre cómo cocinar para celíacos



Miembros de la empresa explicando a los alumnos los productos. A.H.

portar cereales como quinoa o mijo, entre otros.

A esto se suma la investigación y el desarrollo de nuevos productos que podrían hacer que se eleve el precio de los alimentos sin gluten.

Navas reconoció que a lo largo de estos años se ha producido un «boom en personas que quieren o tienen que seguir una dieta sin gluten» y en restauración llevan un par de años ofreciendo productos específicos y que permita que la restauración «por fin

mira a la cara a estos clientes y quiere apostar por que la gente pueda salir de su casa a comer», siendo la industria «la que da ese apoyo y te da las ganas de seguir con ellos», afirmó.

La jornada se dividió en dos partes, una conferencia, en la que comerciales de la empresa demostraron las cualidades de los productos y explicaron cómo desarrollar en las cocinas la manipulación de estos alimentos de manera segura para todos los celíacos, y una segunda, de la ma-

no del cocinero Javier Peña, pero con la ayuda de los alumnos del centro, en que pudieron elaborar distintos productos hasta el resultado final en hostelería.

Esta es una buena manera de sensibilizar a los cocineros del futuro y de abrir la mente a nuevas líneas de negocio y posibilidades culinarias, que hacen del CIFP La Merced un referente a la hora de apostar por una formación completa y segura en la cadena alimentaria.

ANA HERNANDO

FAMOSOS

Madonna presenta a sus hijas gemelas adoptadas en Malawi

«Puedo confirmar oficialmente que he completado el proceso de adopción de dos hermanas gemelas de Malawi y estoy muy contenta porque ahora son parte de nuestra familia». Así presentó Madonna a sus dos nuevas hijas después de varias semanas de rumores que apuntaban a que la cantante estaba en ciernes de agrandar la familia. Se suman a Lourdes Leon, Rocco Ritchie, Mercy James y David Banda.



CORAZÓN

Tom Jones y Priscilla Presley anuncian su romance

Tom Jones, el 'Tigre de Gales', de 76 años, es la prueba viviente de que nunca es tarde si la dicha es buena. El cantante británico y Priscilla Presley, de 71, han decidido hacer público su romance y compartir con el resto del planeta su alegría.

CINE

Isabel Coixet lleva a la Berlinale 'No es tan fría Siberia'

La cineasta catalana Isabel Coixet llevará hoy a la Berlinale el cortometraje 'No es tan fría Siberia', que gira en torno al hecho de compartir historias, en la sección Berlinale Talents.

