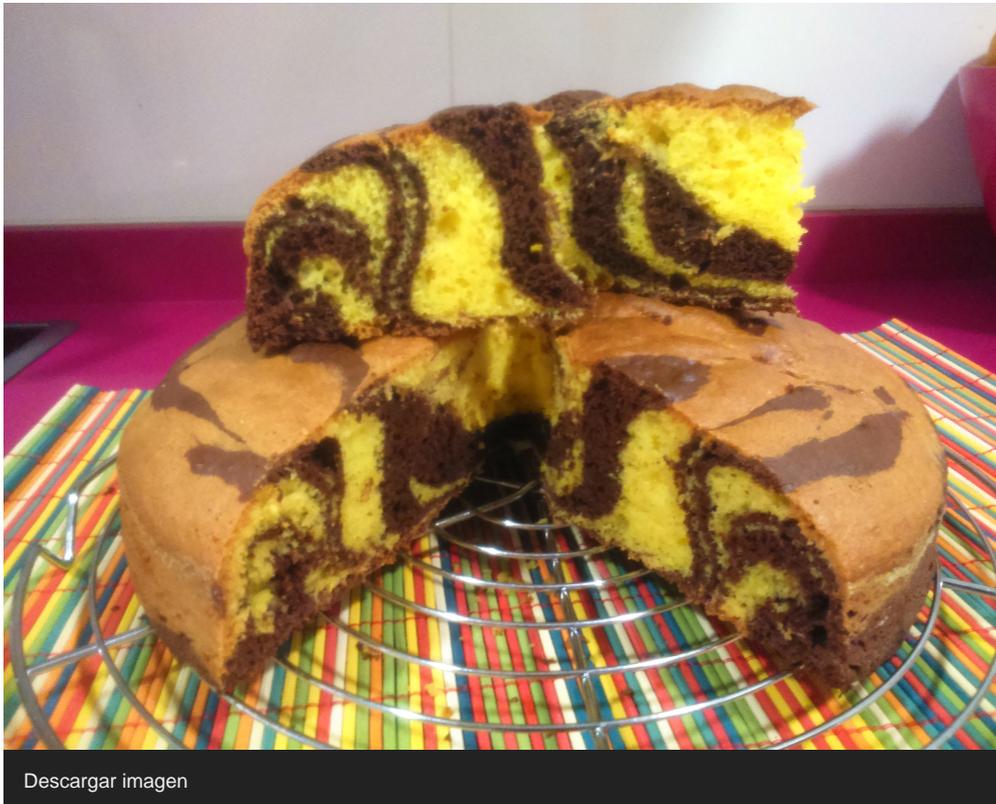


viernes 26 de mayo de 2017

La Jornada de Asprocehu propiciará la presentación de un recetario para celíacos editado por Diputación



Descargar imagen

En el evento, que se desarrolla mañana de 10 a 16,00 horas en la Casa Colón, no faltarán conferencias, degustaciones, música y animación para el público infantil

Destinado a las personas que por prescripción facultativa tienen que seguir una dieta exenta de gluten, mañana se presentará en la Casa Colón de Huelva el recetario “Naturalmente sin gluten”, editado por el Servicio de Publicaciones de Diputación en el marco del patrocinio de la III Jornada sobre Enfermedad Celíaca, organizada por Asprocehu.

Pensado como una herramienta para mejorar la calidad de vida cotidiana de estas personas, el recetario consta de 61 composiciones gastronómicas de panadería y repostería, elaboradas por monitores del grupo “Panarras sin gluten”. También de recetas aportadas por personas o entidades que colaboran con este grupo y son referentes en la línea de elaboración de productos sin gluten con harinas naturales.

Tal como se señala en el prólogo del libro “no es frecuente encontrar mucha bibliografía en español sobre elaboraciones sin gluten con harinas naturales”, por lo que el recetario pretende ser un aliado para una alimentación segura, saludable apetitosa y asequible para personas con este tipo de trastorno digestivo.

El recetario para celíacos y personas con diferentes grados de intolerancia al gluten está impreso en papel guarnecido en plástico que lo hace más resistente a las manchas y grasas propias de la cocina. Con el mismo sentido de utilidad, para hacer más manejable el formato, el libro no va cocido ni pegado, sino con una espiral que permite acceder cómodamente a las recetas.

Entre estas recetas, toda clase de panes, bizcochos, magdalenas, hojaldrinas, torrijas, tartas y otras exquisiteces para endulzar el paladar más goloso. También los más sibaritas encontrarán en el recetario bollos de hamburguesa sin

lácteos, triángulos de espinacas o pan de castañas con pacharán navarro. La presentación del recetario y el resto de actividades programadas se desarrollarán mañana, Día Nacional del Celíaco, en la III jornada sobre esta enfermedad que organiza la Asociación Provincial de Celíacos de Huelva Asprocehu, con el patrocinio de Diputación y del Ayuntamiento capitalino.

El evento, que fue presentado en Diputación por la vicepresidenta de Coordinación y Políticas Transversales, María Eugenia Limón; la concejala de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Huelva, María José Pulido; y el presidente de Asprocehu, Ángel Carmelo Mariño, en presencia de la diputada de Bienestar Social, Aurora Vélez y la alcaldesa olontense, Lourdes Martín, también cuenta con el patrocinio del Ayuntamiento de Huelva y la colaboración de diversas instituciones y empresas, como el Ayuntamiento de Gibraleón y el grupo “Panarras sin gluten”, entre otras.

Entre los objetivos de la jornada, que inaugurarán a las 10,30 horas Ángel Mariño, María Eugenia Limón, María José Pulido, y la parlamentaria andaluza por Huelva, María Márquez, se encuentra mejorar la alimentación del celíaco para que pueda llevar una dieta sin gluten equilibrada y sin falta de ningún nutriente esencial, y proponer estrategias para abaratar el coste de la dieta sin gluten. Según datos de la asociación, la cesta de la compra de un celíaco es 1040 euros más cara al año que la de cualquier otra persona.

La III Jornada sobre Enfermedad Celíaca girará en torno a tres conferencias sobre “Calidad nutricional de los productos sin gluten”, “Psicología y nutrición” y “Dieta sin gluten: ¿me pierdo algo?”, que pronunciarán el catedrático del Área de Tecnología de Alimentos de la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia, Manuel Gómez; el psicólogo y sexólogo onubense, Francisco Márquez; y la dietista y nutricionista del Hospital Universitario de las Cruces (Baracaldo), Teba González Frutos.

Además de la parte científica, que se desarrollará en la sala A de la Casa Colón, la jornada contará, en el Salón de Chimeneas y en los Jardines, con demostraciones de elaboración y degustaciones de panes y repostería sin gluten, stands informativos de empresas relacionadas con la enfermedad y cuentacuentos, juegos tradicionales y talleres de diversa índole para la animación del público infantil.