

#DAELPASO  
LO BUENO, MEJOR LIBERO

¡Dale cucharal!



REPORTAJE

## Abriendo puertas para celíacos

Cada vez son más los restaurantes y bares que ofrecen en sus cartas comidas con productos es para personas intolerantes al gluten

PUBLICIDAD



**UN VERANO DIFERENTE**

**ALQUILER INVECO**  
ASOCIADOS COMERCIALES

SARA R. BORLADO  
01/08/2016

Compartir:



Cocinando flamenquines para celíacos en la Sociedad de Plateros de María Auxiliadora. - Foto: MIGUEL ANGEL SALAS

[Imprimir](#) [Enviar](#) [Valorar](#) [Me gusta PDF](#)[A-](#) [A+](#) [Imprimir](#) [Compartir](#)

Disfrutar de una comida al sol en una terraza de algún bar es algo común en Córdoba; pero puede suponer un calvario para un celíaco el hecho de encontrar dónde comer. Ultimamente, cada vez más bares y restaurantes están adaptando sus platos y cocinas para todo tipo de público, con el fin de evitar que nadie se quite del privilegio de disfrutar de una tranquila comida y, para ello, también tienen que adaptarse a los intolerantes permanentes al gluten —una proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno, la avena y el triticale—. Estos enfermos celíacos corresponden al 1% del total de la población española, unas 500.000 personas, por lo que ofrecer productos adaptados a ellos supone una demanda bastante importante.

En Córdoba, muchos hosteleros han querido canalizar esta demanda y adaptarse a este tipo de consumidor. En la Sociedad de Plateros de María Auxiliadora se comprometen al 100% para hacer de su restaurante un lugar placentero en el que el celíaco pueda disfrutar de una comida tranquila e igual a la de los demás, sin tener que envidiar a nadie por lo que esté comiendo. Llevan ofreciendo desde el 2009 esta variedad a sus clientes, idea que surgió a raíz del programa de cocina que ofrecen, ya que vieron cómo los espectadores demandaban los platos para celíacos. Desde entonces, adaptan el 70% de su carta, eliminando los productos que causan este tipo de intolerancia, y utilizan utensilios específicos que no hayan tenido contacto con ellos, como feldoras, vajillas, tostadores, entre otros. De este modo, ofrecen platos tradicionales de la comida cordobesa como el flamenquín, salmorejo, rabo de toro, carnillada o alcachofas al Montilla-Moriles, así como croquetas.

Además, desde la Sociedad de Plateros de María Auxiliadora pretenden impulsar la iniciativa Córdoba paraíso para el celíaco, con la idea de cambiar las tomas y hacer al celíaco el protagonista. Así, a través de la colaboración entre diferentes restaurantes ofrecerán un servicio para toda la demanda de celíacos, que, según asegura Manuel Boraldo, propietario de la Sociedad de Plateros de María Auxiliadora, es "raro es el día que no acude un persona celíaca". Asimismo, la iniciativa es un negocio importante para atraer más turismo a la ciudad a través de la gastronomía, para que este crezca en todos los aspectos, y canalice todo tipo de mercado.

Cada vez son más los restaurantes y bares que adaptan sus cartas a intolerantes y alérgicos, y ahora, cada vez más a intolerantes al gluten. Algunos de los que también se han sumado a ello son el restaurante Moriles Pata Negra, El Churrasco y El Rafelete, entre otros muchos.

### Edición en PDF

Esta noticia pertenece a la edición en papel de Diario Córdoba.

Para acceder a los contenidos de la herramienta debería ser usuario registrado de Diario Córdoba y tener una suscripción.

[Pulsar aquí para ver archivo \(pdf\)](#)