

El Día de Córdoba, Noticias de Córdoba y su Provincia ▶ Córdoba ▶ Flamenquín apto para celíacos

Flamenquín apto para celíacos

'Facemovil' es una aplicación que ayuda a estas empresas en la compra de alimentos La 'app' ofrece una lista de restaurantes con menú sin gluten

MARÍA FONSECA | ACTUALIZADO 27.05.2016 - 01:00

0 comentarios 0 votos

Me gusta 53 Twitter COMPARTIR

No hay mejor manera de celebrar el Día Nacional del Celíaco, que se conmemora hoy, que salir a comer a la calle y poder pedir un flamenquín y un salmorejo cordobés. Y es que, hechos tan cotidianos como ir a un restaurante a almorzar es un problema para las personas que padecen cualquier intolerancia alimentaria, en general, y la celiaquía, en particular. La enfermedad es un rechazo permanente al gluten del trigo, cebada, centeno que, según explica la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), se "caracteriza por una reacción inflamatoria" que conlleva a que el consumo continuo de productos con gluten "puede provocar trastornos importantes". En este sentido, las personas celíacas deben evitar el consumo de alimentos tan básicos como el pan, la harina, la cerveza, la cebada y cualquier alimento que tenga alguno de estos ingredientes como tartas, galletas o productos de repostería. Además, la pasta y otros productos elaborados y envasados contienen gluten. Por tanto, salir de tapas para un celíaco es un "quebradero de cabeza". Sin embargo, es cada vez más frecuente que la sociedad responda con alternativas a este sector de la población. En esta línea, la Federación ha puesto a disposición de los miembros de su asociación una aplicación para teléfonos móviles, *Facemovil*, "para ayudar a los celíacos en la compra segura de su alimentación". Esta herramienta, que en la actualidad cuenta con cerca de 25.000 usuarios, ofrece "toda la información relativa a los productos sin gluten que aparecen en la lista vigente de alimentos", explica FACE. Además, es posible acceder a un listado de restaurantes y hoteles "formados por las diferentes asociaciones en los que podemos encontrar un menú seguro y apto para celíacos". La aplicación, tal y como detalla el colectivo, incluye también un "lector de código de barras con el que se pueden escanear los productos de los diferentes establecimientos para saber si son aptos para las personas celíacas".

En este sentido, el usuario de la app puede salir sin reparos a tomar unas tapas en cualquier lugar de España. En la ciudad, uno de estos restaurantes es la Sociedad de Plateros de María Auxiliadora, o "el paraíso gastronómico del celíaco" como comenta Manuel Bordallo, propietario del local. En el restaurante, "toda la comida que hacemos es sin gluten", explica, "pero reservamos una parte para personas con intolerancia, que tiene una elaboración extremando las medidas de seguridad". Así, la comida la almacenan de forma separada y la preparan en un rincón aparte. "Tenemos una freidora sin gluten y toda una batería de utensilios sólo para la elaboración de los platos para el comensal celíaco", detalla el gerente, quien consciente de la realidad de las personas con celiaquía, se toma "muy en serio el protocolo a seguir": desde lavarse las manos hasta usar utensilios distintos, entre otras medidas. "El camarero tiene completamente prohibido mezclar platos para intolerantes con los de otros comensales" sin esta dolencia en la misma bandeja.

Aunque toda la carta está compuesta por productos sin gluten, la "especial atención" de los pedidos para celíacos hace que La Sociedad de Plateros María Auxiliadora sea un referente en la hostelería cordobesa. Algunos de los platos que ofrece Manuel Bordallo son el rabo de toro, distintas recetas de bacalao, croquetas y salmorejo o preparado con pan sin gluten. "La gracia del salmorejo está en el tomate y el ajo, por lo que usar un pan u otro no le afecta", confiesa Bordallo. Y todos estos "mimos" no hacen que los "precios se disparen".

Pero el cuidado al cliente llega hasta el punto en que en una reserva, el comensal puede decirle lo que le gustaría comer y el equipo de Bordallo "le cocinan al gusto". En este sentido, "buscamos que nadie tenga envidia de los demás por comerse un buen flamenquín", afirma.



Un camarero muestra un flamenquín sin gluten en Plateros.