

Web de Rafael Moreno Rojas



Elaboración de pan y cata de salmorejo para celíacos



Una vez más, la taberna Sociedad de Plateros de M^a Auxiliadora ha albergado una actividad para los intolerantes al gluten, ya que integrantes de la [Asociación de Celíacos de Córdoba](#), han podido asistir a dos talleres de cocina: el primero sobre masa madre y el segundo sobre elaboración de pan, ambos obviamente para celíacos, e impartidos como no podía ser de otra manera por Manolo Bordallo.

Si no has podido asistir, os recuerdo que hace poco Manolo Bordallo publicó un vídeo con la elaboración de pan sin gluten ([Vídeo del pan](#)).

Al finalizar los talleres, se realizó una cata de dos tipos de salmorejo, mediante una ficha de cata elaborada por la profesora de la UCO, Hortensia Galán y que permitirá determinar el grado de aceptación y si existen diferencias entre el salmorejo tradicional y el elaborado sin gluten. Aunque habrá que analizar cada uno de los apartados de la ficha, podemos adelantar algo, pues en una votación a mano alzada al final de la misma, de los 20 catadores (no celíacos) hubo 4 incapaces de pronunciarse sobre cual de los salmorejos catados podría ser sin gluten y del resto 8 acertaron y 8 dijeron justo el contrario, lo que augura que las diferencias entre ambos son mínimas y por tanto los celíacos pueden disfrutar en Sociedad de Plateros de M^a Auxiliadora de un salmorejo tan apetecible como el tradicional y con certificación de no contener gluten.

Tras la cata, los celíacos, que no habían participado en ella, por razones obvias, pudieron degustar el salmorejo sin gluten con pan sin gluten y les pareció delicioso.

E l acto no podía finalizar de otra manera que con un caluroso aplauso a Manuel Bordallo, que sigue en su empeño de que en su establecimiento los celíacos (y otro tipo de personas con limitaciones alimentarias) puedan disfrutar de la mejor comida, con la mayor confianza.