

Investigación y cocina se unen para mejorar la calidad de vida de las personas diabéticas

Platos sabrosos, fáciles y bien presentados para el día a día de los diabéticos propuestos por cocineros de prestigio. Este es el propósito del taller instructivo y participativo, que ha ofrecido originales recetas en base a nuevos y tradicionales alimentos, para demostrar que tener diabetes no es un impedimento para disfrutar cocinando y comiendo.

HC

23/10/2009 16:02 CEST



Los cocineros Ferran Adrià, Joan Roca y Nando Jubany, durante la presentación del taller

La iniciativa, surgida de la colaboración entre [Fundació Alícia](#) y [Fundació Clínic per a la Recerca Biomèdica](#) (FCRB), ha tenido lugar en Món Sant Benet, en Sant Fruitós del Bages y ha contado con la participación de los cocineros Ferran Adrià, Joan Roca y Nando Jubany. Un total de 15 personas con diabetes ha podido disfrutar de un gran número de recetas fáciles y prácticas para mejorar su calidad de vida. Esta es la primera concreción de la colaboración entre las dos fundaciones para potenciar la investigación en este campo.

Después del éxito del taller piloto celebrado el pasado 13 de junio, algunos de los pacientes que asistieron al mismo vuelven a participar en esta segunda

edición. El taller ha sido presentado por la Dra. Elena Roura, responsable del Departamento de Salud y hábitos alimentarios de la Fundación Alícia, e impartido por Serafín Murillo, dietista especialista en diabetes del Hospital Clínic de Barcelona, y Marc Puig-pey, cocinero responsable del Departamento de Salud y hábitos alimentarios de la Fundación Alícia.

Como muestra de su total apoyo al proyecto, Ferran Adrià, Joan Roca y Nando Jubany han elaborado en directo alguno de los originales platos del taller. Las propuestas culinarias han sido concebidas con base a las recomendaciones médicas facilitadas por un equipo de investigadores del Hospital Clínic, liderados por Ramon Gomis y Anna Novials con la participación activa de Margarida Jansà y Mercè Vidal, enfermeras educadoras de diabetes, y desarrolladas por Elena Roura, la nutricionista y tecnóloga de alimentos, Núria Cinca, y el chef Marc Puig-pey, integrantes del Departamento de Salud y Hábitos Alimentarios de la Fundació Alícia con el apoyo de sus compañeros del Departamento de Investigación Científico y Gastronómico.

La colaboración entre ambas fundaciones se han concentrado en varias líneas de investigación: por un lado, la introducción en las dietas de cereales poco conocidos o actualmente en desuso, cuyas características nutricionales indican un alto contenido en fibra dietética y un menor contenido en hidratos de carbono, lo que conlleva mayores beneficios sobre el control de la glucemia de los pacientes.

Por otro lado, se ofrecen recetas y preparaciones dirigidas a incrementar el volumen de los alimentos sin aumentar su contenido en hidratos de carbono ni calorías. Hasta la fecha también se ha elaborado un recetario de postres a base de frutas y está por terminar otro a base de verduras y hortalizas.

Con la colaboración de los diseñadores del Estudi Moliné y del fotógrafo Nani Pujol de Ambar fotografía, se han elaborado materiales educativos para ayudar a las personas con diabetes a controlar su alimentación y su consumo de hidratos de carbono.

Sobre la diabetes

La diabetes es una enfermedad crónica caracterizada por la presencia

excesiva de glucosa en la sangre, debido a que el cuerpo no produce insulina o no la utiliza de modo adecuado. Un 90% de los 171 millones de diabéticos del mundo sufre diabetes de tipo 2, la más frecuente en edades avanzadas, cuando existen antecedentes familiares con diabetes y en personas con obesidad. Por ello es imprescindible mantener una dieta baja en sal y grasas y que controle los carbohidratos (pan, pastas, almidones, etc.).

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

DIABETIS | RAMON GOMIS | FERRAN ADRIÀ | RECETAS | JOAN ROCA |
NANDO JUBANY | HOSPITAL CLÍNIC | TALLER | COCINA | RESTAURACIÓN |
NUTRICIÓN |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)