

La Cantina del Tenorio, ganadora de la 'otra' feria organizada por la asociación de celíacos

Junto al ganador participaron otros tres locales: Mesón del Cid, Cibercafé Cabaret y Blue Gallery

M. M.

BURGOS.- La Cantina del Tenorio ha resultado ganadora de la 'otra' feria de tapas que en las pasadas fiestas de San Pedro protagonizaron cuatro establecimientos burgaleses, tras aceptar la propuesta de la asociación burgalesa de celíacos de elaborar una tapa apta para el consumo de este colectivo. Junto al ganador, se animaron también a participar Mesón del Cid, Cibercafé Cabaret y Blue Gallery.

Pescados, carnes, escabechados y ensaladas protagonizaron así las cuatro tapas participantes, cuya calidad quedó doblemente respaldada por el logro por parte de tres de ellas, de algunos de los premios de la feria 'oficial' de tapas de San Pedro 2008. Por ello, los celíacos premian sobre todo esa participación que muestra cómo pueden crearse gran variedad de pinchos basados en el buen hacer culinario a la vez que guiados por la responsabilidad social con este colectivo. La mues-

Mesón del Cid cuenta con platos para celíacos hace años en su carta y La Taberna los incluirá ya

tra son también los platos que ya pueden verse en la carta habitual de algunos restaurantes burgaleses.

Diego Gorostiza, responsable de La Cantina del Tenorio y miembro de la Federación burgalesa de Hosteleros, reconoce que la experiencia ha sido gratificante y ya están trazando los platos incluirán en la nueva carta que como restaurante ofertarán en su local. Recordaba que la invitación a participar les llegó de mano de una amiga que lleva años implicada en esta asociación como es Isabel, la responsable del restaurante La fábula. «Su restaurante lleva años con platos sin gluten en la carta y nos informó de qué alimentos pueden o no tolerar las personas celíacas», explicó Gorostiza.

A pesar de tener ya pensada la tapa que prepararían en el concurso de San Pedro 2008, el hostelero añadió que decidieron cambiar el pan que serviría de base al conjunto de la tapa 'Bacalao con almendras, crujiente y aderezo', con el que lograron también el tercer premio en la categoría de tapa fría en San Pedro.

Disfrutar de los alimentos

«Entendemos que estas personas son un cliente más y no sólo ellos sino la familia que les acompaña quienes si le ven disfrutar también ellos lo hacen, lo que les invita quizás también a volver», comentó.

Igual criterio rigió la elaboración de la tapa del Mesón del Cid para San Pedro, donde se decantaron

por eliminar la base de pan que la sustentaba. «Escogimos una ensalada de escabechados para completar la tapa, pero preparar estos alimentos no es imposible, ya que de hecho nosotros tenemos hace años varios platos en carta incluidos postres», explicó José Luis López Alzaga, responsable del restaurante y vicepresidente de la Federación Burgalesa de Hosteleros. «Lo que causa agradable sorpresa a algunos celíacos, al creerse estar destinados de por vida a tener sólo fruta de postre».

López Alzaga remarca que «somos nosotros los profesionales, los que tenemos que asesorar a nuestros clientes y ayudarles a disfrutar de una buena comida», comentaba, que se suma así a la implicación del Ministerio de Sanidad quien hace ya años hizo público un listado con los alimentos perjudiciales para celíacos y afectados por el anaxakis.

La intención es lo que cuenta y si desde Blue Gallery, Saul confiesa que pensaron ya en una tapa apta para todo el público, en el bar Cabaret se dejaron asesorar al ser la primera vez que prestaban mayor atención al gluten. Las apuestas fueron así las acertadas, ya que la tapa caliente del Blue Gallery, 'Huevo trufado en texturas', fue la ganadora de la tapa caliente en la IV feria de tapas, mientras que 'Rabo de toro fileteado con pimiento rojo y crema de zanahoria', a concurso por el bar Cabaret, quedó tercera.



La Cantina del Tenorio están ya elaborando varios platos aptos para celíacos que añadirán a su carta. / I. L. M.

