

En España se ha presentado un libro muy interesante: Celíacos Famosos

Son 16 personas, celíacos o padres de niños celíacos, los que han escrito este libro. Algunos son famosos y otros son personas relevantes en su ámbito de actuación. Por ejemplo, Silvia Marsó (su hija), María Valverde, la condesa de Romanones o el futbolista Torres Gómez son algunas de las personas que han ayudado a escribir este libro contando sus propias experiencias.



Esas experiencias son narradas de forma distinta por cada autor pero todas ellas tienen un punto en común. Cada uno narra su vida sin gluten, anécdotas de cada vez que van a un restaurante, de cómo han cambiado los hábitos de su vida, como es irse de vacaciones, etc.

Lo más importante, creo, que se consigue con este libro es que debe ser de obligada lectura por cualquier persona, sea o no celíaco. Todos podemos tener alguna persona afectada por esta intolerancia y es una forma de conocer como es su vida. Para las personas recién diagnosticadas seguro que es un buen salvavidas que les ayudará en esos primeros momentos de incertidumbre.

Sorprendentes son las cifras de esta intolerancia. 450.000 personas en España integran este colectivo, ellos son los diagnosticados, muchos otros todavía no están diagnosticados. De hecho cada vez más se diagnostica en personas mayores, e incluso en jubilados.

Un punto fuerte del libro es que Sergi Arola participa desinteresadamente con la aportación de recetas, en concreto ocho recetas sin gluten. En la presentación el famoso cocinero expuso como deberían actuar los responsables de restaurantes cuando llega una persona con intolerancia al gluten.

" La verdad que fue muy interesante y me hizo recordar un cliente que teníamos un día a la semana en el restaurante de un hotel.

Esta persona un día llegó al restaurante y dijo que era celíaco, nosotros le dijimos que no se preocupase que disponíamos de platos y si no lo hacíamos en el momento. La cuestión es que el cliente quedó muy agradecido con nuestra atención, y además la comida le gustó mucho. El cliente repitió a la semana siguiente, y la siguiente, pero nosotros ya estábamos preparados. Disponíamos de pan sin gluten e incluso de platos que sin ser anunciados como sin gluten, carecían de él. Pero lo más importantes, en la cocina teníamos muchísimo cuidado con

cualquier tipo de contaminación cruzada."

En fin, todo un acierto de libro que seguro podrá ayudar a muchas personas

http://www.saberesysabores.com.ar/fotos/celiacosfamosos.gif&imgrefurl=http://saberesysabores.com.ar/2009/saberes/may/00003.htm&usq=__iInWzfUpKGeoppohwk2lXkjw5EI=&h=274&w=450&sz=55&hl=es&start=75&tbnid=ptLWdAohGMJjRM:&tbnh=77&tbnw=127&prev=/images%3Fq%3Dmar%25C3%25ADa%2Bvalverde%2Bcel%25C3%25ADacos%26gbv%3D2%26ndsp%3D18%26hl%3Des%26sa%3DN%26start%3D72