

Los celíacos quieren incorporar el pan a la dieta sin gluten que ofrecen colegios públicos

La delegación de Burgos de la Asociación Celiaca de Castilla y León celebraba ayer una asamblea en su sede / Negocia con el Ayuntamiento para que la dieta se aplique en sus campamentos

E. VADILLO

BURGOS.—Completar con pan el menú sin gluten que ofertan algunos colegios de Burgos a los alumnos que padecen la enfermedad celiaca. Ésta ha sido una de los problemas que se presentaba ayer en la asamblea que celebraba la delegación de Burgos de la Asociación Celiaca de Castilla y León y que pretende solucionar de inmediato.

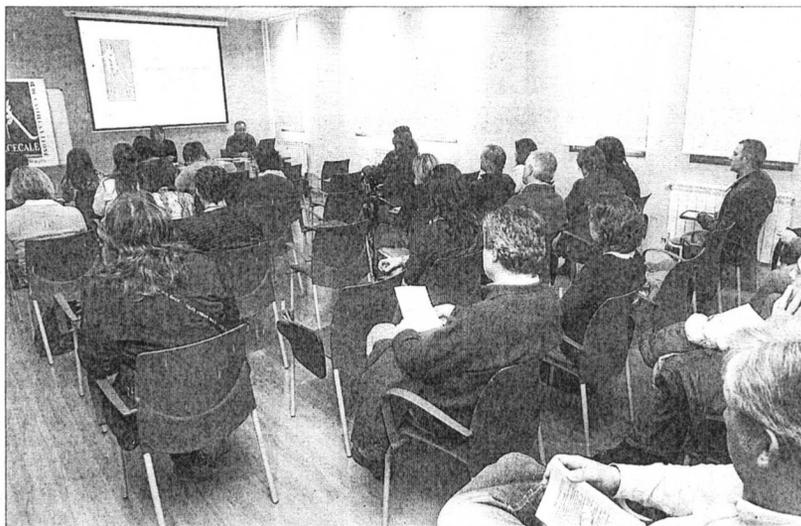
Pero no será la única batalla que van a iniciar en la ciudad contra el gluten. Además de la lucha en el campo de la educación, se quieren adentrar en el de la sanidad. «Sabemos que muchos medicamentos tienen gluten y queremos conocer cuáles son, de la misma manera que sabemos un poco los de los alimentos por el listado que tienen», detallaba el delegado, Francisco Javier Bartolomé.

El paso siguiente será el de continuar sus contactos con el colegio de Farmacéuticos con el objetivo de informarse de la normativa legal que existe sobre el gluten en medicamentos que, comentaba, «está más avanzada que la de los alimentos; es bastante más restrictiva». Por el momento, desconocen si se ha registrado algún problema en Burgos en este sentido y pretenden evitarlo en un futuro y pretenden que siga así, aunque sin olvidar que hay medicamentos que contienen el temido gluten.

Poligro en la mesa

Continuarán con su interés por intentar que los campamentos urbanos que organiza el Ayuntamiento en las vacaciones de verano incluyan comidas especiales para los niños que no toleran el gluten, que están negociando.

También pretenden recoger en una publicación las recetas que se han elaborado en los talleres de elaboración de producto y platos



La asamblea se celebraba ayer en la sede que tienen ahora en el centro Graciliano Urbaneja. / ISRAEL L. MURILLO

Pretenden recoger en una publicación recetas que permitan elaborar pan y postres sin gluten

sin gluten, que ha organizado la delegación en 2007, y entre los que se encuentran diferentes tipos de pan y postres. En principio, a la búsqueda de financiación para que este recetario pueda ver la luz.

Talleres que la delegación burgalesa dice que tendrán continuidad y que, incluso, se van a ampliar. Por lo pronto, ya está previsto que una de las inscritas en la delegación «nos enseñe a hacer crueros», añadía Bartolomé.

El miércoles esta enfermedad celiaca se abordará en la Universidad, en una jornada que ha organizado el Área de Nutrición de la UBU. Bajo el título de El peligro en la mesa, se dedicará en profundidad al tema de las alergias e intolerancias alimentarias.

La delegación de Burgos, que lleva funcionando 5 años y agrupa a unas 120 familias de la ciudad, incluido el Ayuntamiento de Briviesca, y provincia, ha conseguido que desaparezca el gluten de muchos sitios. Por lo pronto, de la cabalgata de los Reyes Magos y de las actividades de los centros cívicos.

Sigue destacando su labor de asesoramiento tanto a personas como a instituciones que de una manera u otra tengan algún tipo de relación con la enfermedad celiaca.