

**Desaparicions.** Apareixen tres nous casos de 'nadons robats' a Ponent i ja pugen a nou.

**Patrimoni.** Vallbona busca ajuda per a la urgent reforma de la coberta.



## SALUT DIETÈTICA

# Cuina per a malalts renals

La Fundació Jaume Arnó organitza quatre tallers a la ciutat de Lleida dirigits als pacients || L'objectiu, aprendre tècniques d'alta gastronomia especialment indicades per a aquestes persones

M. MAS

LLEIDA | La dieta és molt important per als malalts amb insuficiència renal. Per oferir idees originals i apetitoses a aquests pacients, que tenen una sèrie d'aliments prohibits, i perquè puguin innovar en la cuina, la Fundació Renal Jaume Arnó de Lleida ha organitzat quatre tallers gastronòmics indicats per a cada etapa de la malaltia. El restaurant Cassia de la capital del Segrià ha acollit aquests cursos, que han combinat la part mèdica i més teòrica, impartida pel supervisor de Nefrologia de l'Arnau, Josep Maria Gutiérrez, i la part pràctica i culinària, a càrrec del cap de cuina d'aquest establiment, Mateo Blanch.

Dijous passat, les propostes culinàries per a les persones que segueixen diàlisi peritoneal van tancar el cicle d'aquesta innovadora iniciativa. Entre els assistents, que van pagar 20 euros, a més dels pacients, també hi havia especialistes sanitaris en nefrologia que, com en la resta de sessions, van presenciar la cocció dels ingredients a la cuina del restaurant i després tots junts van compartir taula i van degustar els plats.

Blanch explica que "un altre dels objectius del taller és que coneguim les tècniques de cuina a través de l'adaptació moderna de receptes tradicionals". "S'ha tractat d'un repte, ja que he substituït la sal per espècies per potenciar els sabors", afegeix. Una de les tècniques donades a conèixer va ser posar en remull la verdura 24 hores abans de consumir-la perquè així perdi els minerals que el ronyó malalt no pot depurar. A més, s'ha de bullir dos vegades canviant l'aigua.

De fet, aquest cicle es va inaugurar el passat 16 de setembre amb el taller dedicat a trasplantats. El va seguir a l'octubre el que estava dirigit als malalts que són sotmesos a hemodiàlisi. Al novembre es va impartir el curs per a diagnosticats de malaltia renal crònica avançada (MRCa), pacients que encara no fan diàlisi.

Per la seua part, el vicepresident primer de la fundació, Ignacio Gracia, va assegurar: "Han sigut unes sessions molt interactives i també pràctiques per als assistents, que han arribat a una mitjana de vint, i ja estem estudiant altres tallers semblants."

### ELS MENÚS DEL TALLER

#### Per a trasplantats

- Vichyssoise freda de poma i pera de Lleida amb rostos i herbes anisades.
- Papillota de salmó amb taronja, safra, pastanaga i carabassa.
- Macedònia gelatinada amb escuma de litxis i perfum de gingebre.

#### Hemodiàlisi

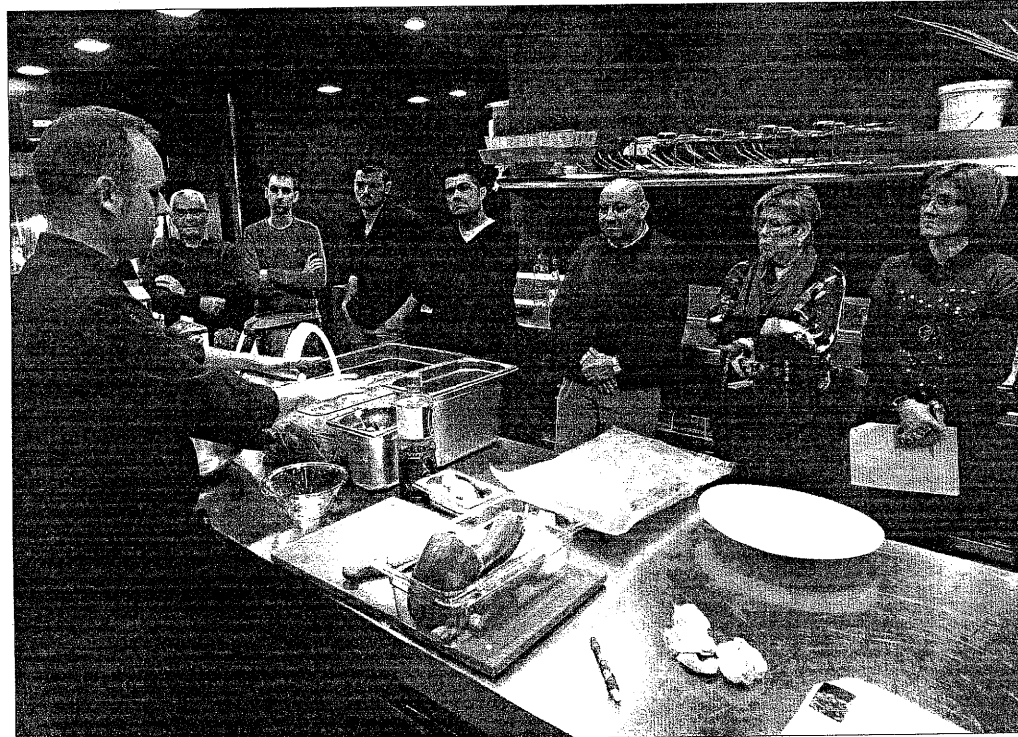
- Coca de recapte de verdures amb xips de fruites deshidratades.
- Arròs de safra amb conill rostit gratinat amb musselina d'alls tendres.
- Tambor semifred de mató amb escuma de mel i flors.

#### Malaltia renal crònica

- Crema deconstruïda amb productes de tardor i perfum de caviar de vainilla.
- Tataki de pollastre vaporitzat amb curri amb salsa de iogurt.
- Tatin cruixent de pomes al perfum de canyella.

#### Diàlisi peritoneal

- Wok de verdures amb gingebre, soja i encenalls de tonyina.
- Medallons de filet de porc amb panadó deconstruït.
- Mousse de pera conference amb llima, estèvia i fragància de timó de llimó.



El cuiner Mateo Blanch explica un dels plats del quart taller, dedicat a la diàlisi peritoneal.

### ENTREVISTA

## «He adaptat receptes tradicionals»

### Mateo Blanch

CAP DE CUINA DEL RESTAURANT CASSIA DE LLEIDA

Què ha suposat per a vostè aquest cicle de tallers?

He conegut una mica més les característiques de la malaltia renal crònica avançada i he volgut adaptar receptes tradi-

cionals perquè les persones amb aquesta patologia puguin disfrutar menjant, que vegin que la cuina pot ser saludable i divertida alhora.

Com valoren els assistents al taller l'elaboració d'aquests plats?

Es queden sorpresos amb el contrast de textures i descobren nous gustos. A més, tenen l'oportunitat de compar-

tir inquietuds amb altres persones que es troben amb els mateixos problemes. Intento que passin una bona estona. Pensa que es pot repetir l'experiència?

Estem valorant altres col·laboracions futures amb la fundació. L'experiència de barrejar cuina amb medicina m'ha satisfet personalment i professionalment.

