

INTEGRACIÓN EN PINCHOS

Personal de Voluntared, alumnos del programa de altas capacidades del colegio Campolara y usuarios con discapacidad auditiva de Arans-Bur remataron ayer con una cena para 400 personas el proyecto Oído Cocina

C.G.U. / BURGOS

Brocheta de mar y tierra con langostinos y carne picada; huevo 'tropical' cuya base es melocotón en almíbar; cremoso de pera y foie; un rollo de pan de molde, salmón y huevas de caviar; empanadillas de morcilla y mermelada de higo; pizza de albahaca y queso fresco; y, por último, bolas de queso y mermelada de frambuesa con almendras en palos de brocheta. Estos fueron los siete pinchos que degustaron ayer las 400 personas invitadas a la merienda cena celebrada ayer en el jardín de la sede de la asociación Arans-Bur tiene en Fuentesillas, unos comensales que pudieron comprobar que la mezcla en la cocina potencia los sabores pero también el talento de quienes llevan el delantal puesto.

Ese era el objetivo prioritario del proyecto Oído Cocina. Una iniciativa puesta en marcha a comienzos de curso por la entidad sin ánimo de lucro Voluntared, el programa para escolares de altas capacidades del colegio Campolara (Crece) y la Asociación de Familias de Personas Sordas de Burgos (Arans-Bur) con la intención de que la cotidianidad de cocinar y sentarse a una mesa sirviera de espacio de encuentro para personas con facultades diversas. «Creemos en el valor de la diferencia porque aporta lo que cada uno tiene de bueno», explicaron ayer tres de las personas que han estado involucradas en la organización de la idea, Idoia Larrea (de Voluntared), Asunción Robador (de Campolara) y Rebeca París (por Arans-Bur).

En Oído Cocina han participado alrededor de 100 niños, algunos con discapacidad auditiva y otros con altas capacidades, tanto del colegio Campolara como de otros de la capital, ya que el programa Crece admite a escolares de otros centros. La idea era que se juntaran una vez al mes para que la excusa de aprender a elaborar unos pinchos sirviera para que todos ellos conocieran un poco más de la realidad de los otros. «Para muchos, oír hablar de un audífono o de un implante coclear antes



Aprender a elaborar pinchos sirvió de excusa para que los 100 jóvenes participantes se adentraran en las realidades de los otros. / FOTOS: LUIS LÓPEZ ARAICO



Los pinchos ofrecidos ayer están incluidos en un recetario en lengua de signos.

era una barrera y ahora son instrumentos amigos», destacó Asunción Robador.

Pero el objetivo del programa era ir más allá y, de hecho, los participantes han grabado diversos vídeos para conformar un recetario virtual en el que explican cada paso en lengua de signos. Y eso implica que jóvenes sin discapacidad auditiva han aprendido a comunicarse en un mismo idioma con quienes sí la tienen. «Hay vídeos en los que no se sabe quién es quién», dijo Rebeca París. En cada una de estas grabaciones, todas muy cortas, la empresa de inserción MQD se ha encargado de añadir los subtítulos. «De esta manera, se han derribado otras barreras, porque ahora saben para qué son los subtítulos y para qué

sirven y eso lo trasladan en casa», remacharon las organizadoras.

Para la elaboración de los siete pinchos del recetario, se ha contado con la colaboración de la Escuela de Hostelería de La Flora, cuyos profesores y alumnos estuvieron ayer ayudando con los preparativos. Pero Oído Cocina también contó con el apoyo de Antonio Arrabal y del periodista Gerardo de Mateo, con quien grabaron para La 8 el programa Jaque al Chef; así como de los cocineros Ricardo Temiño, Miguel Cobo e Isabel Álvarez. Y eso en la provincia, fuera de ella tienen el apoyo de Andoni Aduriz, Álvaro Garrido y Paco Pérez. Y a esto se añaden 130 establecimientos y locales «amigos» que difunden el proyecto con cartería y patrocinios.