



## Show cooking con recetas de alta cocina adaptadas a las necesidades de los mayores

14-05-2014

Enmarcado en una jornada organizada por SARQuavitae titulada *Texturas, color y sabor con salud. Alimentación y nutrición de las personas mayores*, destacados chefs adaptaron en un *show cooking*, algunas de sus recetas a las necesidades de los mayores.

Ceviche, hervido valenciano, sardina marinada o salpicón de pulpo son algunas de las recetas de alta cocina que los chefs **Alejandro del Toro**, **Julio Colomer** y **Antón Canellas** adaptaron para orientarlas a las necesidades de las personas de mayor edad. Los chefs participaron en un *show cooking* en vivo organizado por SARquavitae y enmarcado en la jornada celebrada en Valencia el pasado 7 de mayo y titulada *Texturas, color y sabor con salud. Alimentación y nutrición de las personas mayores*.

El objetivo de la jornada fue dar a conocer las necesidades específicas de los mayores en cuanto a su alimentación, y demostrar que con imaginación e implicación con este colectivo se puede adaptar cualquier receta y que sigan así disfrutando del placer de la gastronomía. En esta línea, el cocinero Alejandro del Toro (chef una estrella Michelin) adaptó una de las recetas de su restaurante, con base de merluza y judías, y que se presentó como especialmente indicada para personas con problemas cardiovasculares. Por su parte, Julio Colomer (rte. Ciro) y Antón Canellas (rte. Ampar) prepararon sendas recetas a base de clochinas y sardinas indicadas para las personas con falta de apetito y las personas con osteoporosis, respectivamente.

Asimismo, los chefs de los centros residenciales SARquavitae 'Ciudad de las Artes' y 'Monte Arse', **Inma Sanchís** y **Sergio Higón**, elaboraron un salpicón de pulpo indicado para personas diabéticas con arritmias cardíacas y desorden metabólico y hepático. El campeón de España de coctelería y finalista en el campeonato del mundo **Iván Talens** ofreció un taller práctico de cócteles saludables.

### La alimentación como factor de prevención de enfermedades

Además del *show cooking*, la jornada, que hizo hincapié en la necesidad de unas buenas pautas de alimentación en los mayores para conseguir mejorar así su salud y propiciarles una mayor calidad de vida, contó con destacados ponentes del sector. **Nuria Barcons**

, nutricionista del departamento médico de Nestlé Health Science, ofreció pautas básicas para lograr el equilibrio nutricional y **Josep Pascual**, director técnico asistencial de SARquavitae, incidió en que es *“muy común que se descuide la importancia de la alimentación como factor de prevención de enfermedades, más allá de los tratamientos farmacéuticos”*. Por su parte, **Lourdes Monge**, directora general de Salud Pública de la Generalitat Valenciana, quiso agradecer la iniciativa a SARquavitae y destacó la creciente atención de los profesionales sobre las necesidades nutricionales de los mayores.

[www.sarquavitae.es](http://www.sarquavitae.es)