

INICIATIVA ÚNICA AL PRINCIPAT

Alta cuina per a al·lèrgics

El grup hotelier Sport Hotels Resort & Spa, amb tres hotels a Soldeu, és pioner a Europa a l'hora d'ofrir àpats elaborats especialment per a persones amb al·lèrgies alimentàries

EVA ARASA*
CANILLLO

Actualment, més de 100 milions de persones a Europa pateixen algun tipus d'al·lèrgia, segons les dades de l'Associació Nacional de Informadores de Salut (ANIS). A més, les previsions són que aquesta xifra vagi en augment i que, pels volts del 2015, arribi fins al 50% de la població. Davant d'aquestes perspectives, i tenint en compte que bona part de les al·lèrgies són també alimentàries, sembla normal que cada vegada hi hagi més productes i serveis específics per a persones amb algun tipus d'al·lèrgia. Ara bé, quan es tracta de restauració i hostaleria, l'oferta és més aviat escassa, fins al punt que el complex hotelier Sport Hotels Resort & Spa, amb tres hotels a Soldeu, és l'únic amb un Segell de Qualitat en la manipulació d'aliments per a al·lèrgics i intoleràncies alimentàries.

És evident que les infraestructures de l'hotel de cinc estrelles de la cadena, el Sport Hotel Hermitage & Spa, han estat decisives a l'hora de tirar endavant el projecte: una carta completa amb esmorzars, dinars, berenars i sopars, adaptada especialment per a persones que pateixen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. I és que, per garantir que els plats no s'han contaminat amb cap al·lèrgen, és necessari separar la seva producció de la de la resta de plats per a no al·lèrgics. És a dir, l'elaboració s'ha de separar en el temps o en l'espai, de manera que el fet que l'Hermitage disposi de tres cuines és un clar avantatge.

Però, en qualsevol cas, al costat de les infraestructures necessàries, hi va haver la voluntat per part de la direcció de la cadena d'apostar per la qualitat del servei i el valor afegit. A partir d'aquí, es va nomenar Teresa Font com a coordinado-



►► Amb total garantia ► Un plat etiquetat i degudament tapat, a punt de ser servit.

l'apunt

PROCEDIMENT EXCLUSIU

► La cuina que es fa servir per cuinar els plats per a al·lèrgics és netejada abans i després de la seva utilització. A més, s'utilitzen estris exclusius.

► Un cop el plat està cuït, el menjar es refreda i s'envasa al buit. En el moment de servir-lo, es reconstitueix al forn de vapor i se serveix tapat amb una campana de plàstic, etiquetada i amb els símbols corresponents.

ra del projecte d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, que d'aleshores ençà ha fet equip amb el xef executiu dels Sport Hotels, Toni Davi.

La magnitud del projecte

Si no es coneix de primera mà el món de les al·lèrgies, és difícil fer-se una idea de la magnitud que suposa tirar endavant un projecte com aquest. Així, per garantir que un plat no conté un al·lèrgen determinat, ni tampoc traces d'aquest al·lèrgen, la cadena ha d'assegurar la traçabilitat de tots els productes que arriben a la seva cuina, des de l'adquisició de les matèries primeres fins al moment de servir el menjar. Pel que fa als processos, la cuina s'ha de netejar abans de començar a pre-

PROCEDIMENT ESPECÍFIC

Per garantir que un plat no conté al·lèrgens, cal assegurar la traçabilitat de tots els productes que arriben a la cuina

AMB SEGELL DE QUALITAT

El grup hotelier ostenta una distinció per la correcta manipulació d'aliments per a al·lèrgics i intoleràncies

parar els plats per a un tipus d'al·lèrgia determinada i els manipuladors han d'utilitzar estris diferents, que no hagin estat en contacte amb els al·lèrgens.

Tal com va explicar Teresa Font en declaracions a EL PERIÒDIC, un total de 100 empleats del resort van haver de fer una formació específica de la mà d'una de les quatre empreses que ofereixen cursos de manipulació d'aliments per a al·lèrgics al Principat. Posteriorment, la mateixa coordinadora va ser l'encarregada de fer una formació interna, per acabar de donar a conèixer els protocols que s'han de seguir en l'elaboració dels plats.

La carta per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries dels Sport Hotels s'ha elaborat de manera que es puguin atendre casos d'al·lèrgies creuades i al·lèrgies múltiples. Tots els plats que la componen ja són lliures, d'entrada, dels al·lèrgens més freqüents, establerts per la Unió Europea: gluten, ou, lactosa, proteïna de la llet, fruits secs i marisc.

A partir d'aquí, els clients que desitgen acollir-se a aquest servei (sempre amb reserva prèvia i una antel·lació mínima de 48 hores) omplen una fitxa personal indicant totes les al·lèrgies que pateixen i un full de comanda dels diferents plats que consumiran durant la seva estada a l'hotel. Font va recordar els primers clients: una família amb dos fills amb múltiples al·lèrgies. Quan marxaven, la nena, de 9 anys, va exclamar: «aquesta vegada la mama sí que ha pogut fer vacances». I és que, en els casos més greus, el consum d'un al·lèrgen pot provocar atacs d'asma i, fins i tot, un xoc anafilàctic a la persona afectada, motiu pel qual els pares amb nens amb al·lèrgies (i sobretot les mares) van a menjar a fora enduent-se els propis estris i amb una dosi de preocupació afegida.

El Segell de Qualitat es converteix, doncs, en la garantia que els aliments són manipulats correctament i que els aliments no es contaminen d'al·lèrgens. Finalment, el xef, Toni Davi, està content de «poder posar els coneixements de l'alta cuina al servei també de les persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries». ■

*earasas@andorra.elperiodico.com

Descobreix Aravell Golf Restaurant



Obert a tothom
NATURA - CUINA CATALANA - GOLF

Forfait dissabtes i diumenges:
"Divertits jocs de golf + Menú + Passejada pel Camp"
15€ adults - 10€ nens



Aravell Restaurant

A 5 minuts de la Seu d'Urgell per la cruïlla de Montferrer Telf. +34 973 360066 www.aravellgolfclub.com