



Presentación del nuevo local para 'Cocinar a Ciegas' en el número 8 de la calle Gonzalo de Berceo 8 de Logroño. / OSCAR SOLORZANO

TODOS LOS SENTIDOS PUESTOS EN LA COCINA

El programa 'Cocinar a ciegas' que promueve la inclusión de personas con discapacidad visual mediante la gastronomía cuenta con nuevo espacio para impulsar sus proyectos

EL DÍA / LOGROÑO

La iniciativa 'Cocinar a ciegas' que promueve la inclusión de personas con discapacidad visual a través de la gastronomía avanzará en sus proyectos en un nuevo es-

pacio que le ha cedido el Gobierno regional en la calle Gonzalo de Berceo 8 de Logroño. El presidente del Ejecutivo riojano, Gonzalo Capellán, visitó ayer el nuevo espacio de 'Cocinar a ciegas' y mantuvo un encuentro con usuarios de este pro-

yecto y su principal responsable Ángel Palacios.

Este espacio, ubicado en un local habilitado antiguamente para oficinas, se ha reconvertido en un gran aula de cocina con electrodomésticos especiales y perfecta-

mente señalizado por audio para favorecer el acceso de personas con discapacidad visual, informa Efe.

Palacios, un profesor de la Escuela de Hostelería que perdió visión hace años, creó 'Cocinar a ciegas' para demostrar que la gastronomía

puede ser una herramienta para visibilizar otras capacidades, generar oportunidades y contribuir a transformar la sociedad; desde su puesta en marcha ha recorrido diferentes puntos de España con cursos y experiencias sobre esta iniciativa.

PROYECTO PARA SORDOCIEGOS.

A ello se suma ahora un local que ha sido adaptado también por empresas riojanas donde impartirá talleres y hará demostraciones de cocina en directo «para cambiar la mirada de la sociedad» y «demostrar que la gastronomía es mucho más que cocinar», explicó.

Además este año, la asociación afronta un nuevo reto: incorporar a cinco personas sordociegas a sus actividades. Con esta idea esperan dar una oportunidad a personas que tienen más barreras de comunicación. Palacios incidió en que quiere que «este sea un espacio abierto al público» como «manera de agradecer todo lo que nos han dado a nosotros desde que pusimos en marcha este proyecto hace año y medio». Entonces necesitábamos un lugar y ahora ya lo tenemos para que los alumnos puedan llegar y ponerse a cocinar sin miedo, porque esa es una primera barrera con la que llegan, pero se les quita cuando ven que desde el primer día tienen que ponerse a picar verdura», concluyó Palacios.

El presidente del Ejecutivo riojano, por su parte, destacó el carácter «pionero» de este proyecto que busca la inclusión de personas con discapacidad visual «y que puede extenderse desde La Rioja a cualquier lugar». «Quizás este no es un gran proyecto, de grandes titulares, pero si una de esas pequeñas cosas que importan en el día a día», destacó Capellán, que incidió en las posibilidades de que «colegios y otras asociaciones puedan acudir a aquí a conocer esta iniciativa».

Destacó que este es un proyecto que une «participación social, autonomía de personas con una discapacidad y algo que es extraordinario en La Rioja, nuestra gastronomía».