



Los comensales disfrutaron de los pinchos elaborados por los participantes del proyecto en los jardines de Aransbur. El clima se alió con la gastronomía. RAÚL G. OCHOA

La cocina aún e integra a jóvenes sordos y con altas capacidades

Voluntared, Aransbur y el Colegio Campolara han desarrollado el proyecto Oído Cocina / El objetivo, crear un recetario online traducido a la lengua de signos / 400 personas degustaron ayer los pinchos

VIRGINIA MARTÍN / Y. P. BURGOS
Cooperación, solidaridad o empatía son sólo una pequeña muestra de los valores que proyectos como Oído Cocina aportan, no sólo a quienes participan en ellos, sino a la sociedad en general. Oído Cocina surge como un proyecto socioeducativo que desarrollan tres entidades del mundo educativo y social, la Asociación para la reeducación auditiva de niños y niñas sordas (Aransbur), Voluntared y el Colegio Internacional Campolara, desde su programa Crece, en el que participan niños de altas capacidades y alto rendimiento, no sólo de este centro educativo sino otros colegios de la ciudad.

La unión de Voluntared y el Colegio Internacional Campolara surge hace dos años. «Vimos que a través de su proyecto Crece y en concreto desde el apartado Abre tu corazón, podíamos organizar proyectos para generar espacios de encuentro entre personas con capacidades diversas», explica Idoia Larrea, directora pedagógica de Voluntared, «así hace dos años llevamos a cabo un proyecto con Aspanias, el año pasado con Apace y, en esta ocasión, con Aransbur».

El proyecto Crece del colegio Campolara cuenta con 73 alumnos y 55 de ellos participan en Abre tu corazón. Este programa dirigido a niños con altas capacidades, 12, y de alto rendimiento, es una buena oportunidad para complementar el aprendizaje más académico. Se divide en dos ámbitos, el denominado Abre tu mente, en el que se abordan cuestiones como la robótica o la in-

vestigación, entre otras cosas; y Abre tu corazón -en el que se integra Oído Cocina- donde cobran especial importancia las inteligencias múltiples, siempre desde un ámbito lúdico.

Asun Robador, coordinadora del programa, explica que el proyecto se divide por fases en función de la edad, «Precrea, con niños de 6 años, que no participan en Abre tu corazón, pero a partir de esa edad, lo hacen todos los grupos». Desde los 7 años y hasta los 10 se desarrolla el programa Crea, entre los 10 y los 14, Ingeniería; de los 14 años a los 16, el proyecto Innova y ya con alumnos de Bachillerato, el proyecto Excelencia. De este modo, desde los 7 años, los alumnos participantes en el programa Crece se han visto inmersos en el proyecto Oído Cocina.

EL PROYECTO

El objetivo final del proyecto -en el que han participado un total de 100 niños en edades entre 7 y 16 años, junto con los profesores y cocineros- se centraba en la realización de un recetario online de 7 pinchos propuestos por la Escuela de Hostelería de La Flora -traducido a la lengua de signos y que se ha colgado en el canal de Youtube Aransbur MQD, esta última, empresa de servicios destinada a la supresión de barreras de comunicación, que se ha encargado del soporte web y la cartelería, entre otras cosas.

Al recetario se han sumado otras actividades, que han ido surgiendo «por el camino», como ha sido Chef Amigo. «Tras participar en el programa 'Jaque al chef' de Canal 8 con



Cocinando las elaboraciones que ofrecieron a los 400 comensales. RAÚL OCHOA

Antonio Arrabal, éste nos puso en contacto con otros cocineros de Burgos como Miguel Cobo, Ricardo Temiño, David Izquierdo, Alberto Molinero e Isabel Álvarez, con quienes hemos grabado 'Tapas en un minuto', comenta Larrea. Por otra parte, a nivel estatal, «hemos querido acercar el proyecto a los 159 cocineros

En el proceso se han sumado acciones como 'Tapas en 1 minuto', con cocineros de Burgos

con Estrella Michelin de España». Así, cocineros de la talla de Daviz Muñoz, Paco Pérez, Álvaro Garrido o Andoni Aduriz «nos han enviado

vídeos de apoyo, que también están colgados en el canal».

«Esta colaboración nos produjo mucha satisfacción sabernos una entidad con la que Voluntared y Campolara querían compartir este proyecto, sin duda ha supuesto mucho trabajo, pero muchísimas alegrías, hemos visto como los niños crecían en cada sesión», explica Marisol Illana, de Aransbur, quien añade que «en un principio nos dedicamos a trabajar la comunicación a través de la lengua de signos, abordamos las actividades que Aransbur realiza en los centros educativos y, por último, nos centramos en el objeto final del programa como era la cocina».

La lengua de signos les ha supuesto «acceder a otra forma de comunicación», mientras que la cocina «les ha permitido relacionarse de otra manera, a través de los sen-

tidos», comenta Larrea. «La lengua no ha sido una dificultad sino un reto, y es que es fundamental que las personas usemos la creatividad para generar espacios de encuentro en los que todos podamos participar, ha sido un aprendizaje para chavales y adultos, y se ha hecho sin etiquetas y sin centrarnos en limitaciones o dificultades». En este sentido, el programa ha logrado una integración total entre todos los participantes, «ha permitido que todos hayamos aprendido de todos», añade.

Durante el curso, se programaron encuentros una vez al mes para que se fueran elaborando las recetas de los pinchos «pero hay un intenso trabajo de muchas horas para prepararlo todo», incide Larrea. En el último mes ya preparando el acto final de ayer, los encuentros se multiplicaron a «tres o cuatro días a la semana».

PRESUPUESTO CERO

El proyecto nace con presupuesto cero y es a través de colaboradores como, poco a poco, ha ido tomando forma. Uno de esos colaboradores «imprescindibles» ha sido precisamente la Escuela de Hostelería de la Flora, «nos han aportado sus conocimientos y sus instalaciones, pero ellos han recibido una nueva forma de relacionarse, se han involucrado al 100% en el proyecto», explica Larrea, «ha sido un proyecto de voluntades y no de recursos económicos», añade Illana.

A la escuela se suman los denominados 'Establecimientos Amigos', que han colaborado a través de un patrocinio, aportaciones económicas o aportación económica o mediante un producto concreto, o bien como soporte de difusión, colocando el cartel de proyecto en sus instalaciones. De este modo se ha logrado involucrar en este proyecto a 130 establecimientos de Burgos.

Y una de las gratas sorpresas que ha supuesto el desarrollo de esta iniciativa es que para el próximo año estas 'voluntades unidas por la diversidad' han visto cómo su proyecto podrá saltar al ámbito estatal. En este sentido, Larrea explicó ayer que ya se está estudiando el «posicionamiento en el mercado a nivel estatal de un postre que se comercializa desde hace tres años y en el que están involucradas personas con Alzheimer. «Se plantea una campaña estatal dentro de la cocina en España», afirma.

LA CENA FRÍA

El colofón de este proyecto tuvo lugar ayer, con la celebración de una cena fría para 400 personas en los jardines de las instalaciones de Aransbur. Los asistentes pudieron degustar los 7 pinchos del recetario, que se encargaron de realizar los alumnos de la Escuela de Hostelería y los participantes de Oído Cocina. Antes de la degustación se desarrolló una presentación del programa, se proyectaron todos los vídeos del canal, y el grupo Desvbandados, conformado por un grupo de alumnos del Colegio Campolara, fue el encargado de amenizar la cita.