

Los primeros alumnos del Basque Culinary inician prácticas en restaurantes

■ MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN. Los primeros sesenta alumnos del Basque Culinary Center realizan este mes sus prácticas en restaurantes de distintas comunidades, aunque principalmente en Gipuzkoa y alrededores, para cumplir con la segunda parte de su educación gastronómica. «Aunque ya han hecho prácticas estudiantiles, ahora es cuando deben aplicar lo aprendido en lo que es una cocina profesional. Ahí van a recibir su primera impresión de lo que es el mundo de la restauración profesional», explica Yayo Galiana, jefe de comunicación del centro culinario. El BCC tiene firmados convenios de cooperación educativa con restaurantes de todo el Estado para que sus alumnos hagan prácticas.

Veintinueve alumnos se han quedado en Gipuzkoa «bien porque

son de aquí, bien porque son de fuera y residen en Gipuzkoa o bien porque se han querido quedar en vez de volver a su provincia o a su país», señalaba Galiana. A los que viven en otras provincias se les ha buscado un restaurante cercano.

Los veintinueve restaurantes guipuzcoanos son: Agorregi, Araeta, Bodegón Alejandro, Bokado Aquarium, Branka, Buena Vista, Casa Tiburcio, El Txuleta, Ganbara, Ikaitz, Illarra, Juanito Kojua, Kata4, Kazkazuri, La fábrica, Narru, Ni Neu, pastelería Barrenetxe, Portuetxe, Rekondo, Casa Gandarias (Donostia), Batzoki (Errenteria), Chalcha (Eibar), Elkano (Getaria), Frontón (Tolosa), Iñigo Lavado (Irun), Kako (Astigarraga), pastelería Brasil (Irun), Hotel Atalaia (Irun), Restaurante Lasa (Bergara), Stick (Errenteria) y Zelai-Zabal (Oñati).

«El potencial de un niño con autismo no tiene límite»

Donata Vivanti Vicepresidenta del Foro Europeo de la Discapacidad y madre de dos hijos con autismo

Ha participado en una reunión del comité ejecutivo del foro en Donostia

■ CRISTINA TURRAU

SAN SEBASTIÁN. Toda persona con discapacidad tiene un potencial para desarrollar. Lo dice Donata Vivanti (Milán, 1948), vicepresidenta del Foro Europeo de la Discapacidad, que ha participado en una reunión del comité ejecutivo del foro en San Sebastián. También ha visitado instalaciones de Gautena, entidad a la que se vincula por su trabajo en Autismo Europa. Doctora en Medicina y madre de dos gemelos con autismo severo, aparcó su carrera profesional para dedicarse a la discapacidad.

– **Es madre de cuatro hijos, dos de ellos gemelos con autismo. ¿Cómo ha marcado este hecho su trayectoria profesional?**

– Una de las consecuencias de la discapacidad de los hijos es que muchas madres –mayoritariamente– tienen que dejar su empleo. No hay tiempo para todo. En Italia un 60% de las madres de hijos con autismo han dejado o han reducido significativamente su trabajo. Mi compromiso con las organizaciones del ámbito de la discapacidad viene de ahí. Yo dejé mi trabajo por atender a mis hijos y, cuando tuve las cosas un poco organizadas, me involucré en esta tarea.

– **¿Cómo ha cambiado la consideración del autismo en Europa?**

– En Italia ha cambiado radicalmente en los últimos años. Las concepciones que culpabilizaban a la madre han quedado felizmente superadas. Y en ello han tenido un papel importante las asociaciones de familias. Han establecido alianzas con las principales organizaciones de psiquiatría internacional y han sido activas en la organización de congresos y cursos de formación. Sobre todo en los países anglosajones, la forma científica de comprender el autismo está asentada y tiene apoyos importantes.

– **Los cambios han sido grandes.**

– Cuando yo empecé a trabajar en asociaciones de autismo, el énfasis se ponía en las familias y la carga que para ellas podía suponer el problema. Pero hoy nos centramos en los derechos y protección de la persona con autismo y, sobre todo, en sus capacidades y potencial.

– **Es difícil hablar del autismo en general por las distintas capacidades de cada afectado.**

– En la aproximación basada en derechos que impulsa el Foro Europeo de la Discapacidad está claro que



Donata Vivanti compartió su experiencia en Donostia. ■ JOSE USOZ

«En Italia, un 60% de las madres de hijos con autismo han dejado o han reducido su trabajo»

no hay una única receta en este campo. Si hablamos de desarrollar el potencial de cada persona estamos reclamando una aproximación flexible a las necesidades de cada uno. El potencial de una persona con discapacidad, incluso en grado severo, es una puerta abierta a la que no hay que poner límites.

– **¿Cuáles son los retos del Foro Europeo de la Discapacidad?**

– Trabajamos para desarrollar la convención de derechos de Naciones Unidas para personas con discapacidad. Queremos que el apoyo a la inclusión se mantenga, a pesar de las medidas de austeridad aplicadas en Europa. En los mensajes de la Comisión Europea no escuchamos una defensa explíci-

ta del caso de las personas con discapacidad.

– **¿Se notan los recortes en sus asociaciones?**

– Hay algún impacto en la mayoría de países europeos, especialmente en la reducción de servicios de ocio o de vacaciones. En los países escandinavos no ha habido recortes. En la página web del foro (www.edf-feph.org) recogemos ejemplos de recortes para presentarlos conjuntamente en la Comisión Europea.

– **¿Cuál es su mensaje para las familias acerca del autismo y la discapacidad?**

– Que crean en la potencialidad de sus hijos, aunque no siempre sea fácil. Como madre veterana conocí momentos en los que no había medios para trabajar debidamente estas capacidades. Pero hay que trabajar porque los niños crecen y se convierten en personas adultas más abiertas al contacto y a recibir estímulos y propuestas. No hay que descorazonarse porque, incluso sin intervención temprana, hay margen de desarrollo.



Martin Irurita e Imanol Loyarte, ganadores de Leche Lacturale



lacturale

*Primera**

Leche Certificada en
Producción Integrada de Navarra

Una Categoría Superior

* a nivel nacional.

Lehenengoa*

Ekoizpen Integratua
Ziurtatutako Nafarroako Esnea

Kategoria Gorena

* nazio mailan.



+ Calidad
Sabor + natural
+ Respeto al medio ambiente

www.lacturale.com

