

## JORNADAS NATURALDIA DE TOLOSA



Las cocinas parabólicas y los hornos solares suscitaron el interés de un público muy variado, interesado en las energías renovables. [KLISK]

Las Jornadas de la Naturaleza 'Naturaldia' se inauguraron ayer con la curiosa iniciativa de cocinar a través de hornos y cocinas solares

# Cocinando con el sol

AINHOA CALLEJA

TOLOSA. DV. Con un poco de creatividad y gracias a los tímidos rayos de sol que salieron ayer en Tolosa, se pudo dar inicio a las jornadas de naturaleza, *Naturaldia*, de una forma original y llamativa. Roberto Ruiz del restaurante Frontón y guiado por los miembros de la ONGD Ingeniería sin Fronteras, preparó en la terraza del Frontón, una compota, arroz con leche, bizcochos y un consomé a base de hongos secos.

«Para realizar este experimento hemos empleado cocinas y hornos solares, que aprovechan esta energía renovable. Pero no sólo hemos escogido alimentos que se cocinan con el sol, sino aquellos que previamente se han secado al sol, porque también cocina por sí solo. De este modo, en la compota hemos utilizado frutos pastificados como los orejones y las ciruelas, o los hongos en el consomé», explicaba el conocido restaurador.

La misma idea fue la que trasladó a la exposición-degustación de alimentos heliofilizados. Pimientos chorriceros, frutos secos y cortezas de cerdo, pero también frutas menos habituales en este proceso como la manzana, el mango, plátano y piña. El resultado fue excelente, tanto que los niños



Roberto Ruiz, del restaurante Frontón, revisaba los pucheros. [KLISK]

lo comían como golosinas. Susana López, de Ingeniería sin Fronteras, explicaba el sencillo proceso de la cocinas parabólicas y los hornos solares que se emplearon en este experimento gastronómico y sostenible: «Los paneles metálicos captan la energía solar y la convierten en calor, capaz de guisar, freír y hornear. Como ONG, nos preocupamos de buscar medidas respetuosas con el medio ambiente y que también puedan ser utilizadas en países en vías de desarrollo. En este sentido, India es uno de los países con más expe-

riencia». Asimismo, mostraban en exposición un horno realizado a mano que permitía reciclar materiales para su construcción a partir de cartón, papel de periódico, de aluminio, una placa de vidrio y otra de metal negro. Tan efectivo como cualquier horno para hacer pizzas o bizcochos.

Por su parte, Sole Martín, organizadora de Naturaldia, expresaba así el buen inicio de las jornadas: «Suponíamos que esta actividad tendría éxito porque es más lúdica y visual que las conferencias. De esta manera hemos con-

'La casa solar', primer tema de las jornadas

Mañana lunes a las 20.00 horas en la casa de cultura, continúan las jornadas *Naturaldia* con la conferencia *La casa solar*, a cargo de Sergio Vega, director del master de calidad en la construcción de UPM, y Ana Gómez, arquitecto con master en Arquitectura Bioclimática. Presentarán un prototipo de vivienda auto-suficiente energéticamente. Hoy domingo a las 18.30, se inaugura la exposición de Miren González *Cubos de Basura* en el cine Leidor. Se trata de una serie de obras creadas a partir del reciclaje de lienzos y otros materiales.

seguido llegar a un público más amplio, incluso niños. Ahora serán muchos los que se animen a participar en las conferencias que son la base de las jornadas».