

ETCÉTERA

INVITADO ESPECIAL

De 'Masterchef' a la cocina inclusiva de Lacus Aragón

● El joven cocinero Marcos Casorrán regresó al taller donde participa con alumnos con y sin discapacidad

ZARAGOZA. Hace un mes, el joven cocinero de La Joyosa **Marcos Casorrán**, de 10 años, participaba en el programa 'Masterchef Junior 9'. Fue eliminado pronto, pero no dudó en calificar la experiencia de «inolvidable». Ayer por la tarde, Marcos volvía a cocinar sin tanto eco mediático y rodeado de buenos amigos en la Escuela de Cocina Azafrán.

Desde el año pasado, Marcos es uno de los 16 cocineros junior, con y sin discapacidad intelectual, que participan en el programa de ocio inclusivo 'Salseando con los chefs de LacusCina' de la Fundación Lacus Aragón.

El joven concursante de 'Masterchef' fue recibido con grandes aplausos. Antes de empezar a cocinar, los compañeros le pidieron que contase alguna anécdota. Marcos habló del viaje a Port Aventura, de los amigos que hizo y del sandwich de un metro que sacaron en el programa. «Fue lo que más me llamó la atención».

«Los jueces eran bastante exigentes, más que nuestra profe», confesó entre las risas de sus amigos. Les mostró los regalos que le dieron: una cuchara de madera, varios delantales y un trofeo con el logo de MasterChef Junior.

Tras este preámbulo tocaba cocinar: lentejas estofadas y coquitos. Marcos se integró en un grupo junto a sus amigos **Dani y Guille**, y la voluntaria **Cristina Morón**. «Aquí todos hacen de todo –explicó Cristina–, y si a alguno le cuesta más, pues le ayudan». En la cocina de Azafrán no hay cuchillos a la vista. En todo caso, los chavales manejan la puntilla (un cuchillo de pequeñas dimensiones) bajo la supervisión de las monitoras.

En el taller de ayer, **Maite Fernández** y **Eva Mérida** fueron sus profesoras/amigas. Al inicio, Maite ofreció algunas pautas: entregó las recetas y las explicó, habló de la importancia de la seguridad y de la organización; de las mate-



Marcos Casorrán muestra a sus compañeros los regalos de 'Masterchef'. ALEJANDRO TOQUERO

rias primas y de cómo trabajarlas. «Ya sabéis que es importante organizarse bien –apuntó– y, por supuesto, la limpieza, así que a lavarse las manos antes de empezar a cocinar».

El papel de las voluntarias es fundamental. Supervisan más que dirigen y ponen calma en los momentos donde asoma en los fogones algo parecido a la tensión. Pero su impresión general no puede ser mejor: «Los chicos aprenden, se divierten y hacen

buenos amigos; es una experiencia de integración increíble», aseguran.

Isabel Pemán, de la Fundación Lacus, lleva más de dos años coordinando este programa de ocio inclusivo. «En este tiempo han ganado muchas habilidades en la cocina, que luego pueden llevar a su vida diaria y hacerlo disfrutando; además, practican el trabajo en equipo, repartiendo tareas y sabiendo organizarse».

En fin, que todas las barreras

mentales alrededor de la discapacidad saltan por los aires en estos talleres que se transforman en un gran acto de generosidad. «No te juzgan, todo les parece bien y son divertidos; hacen que las cosas más sencillas parezcan extraordinarias». Más allá de los argumentos culinarios, Maite Fernández se queda con esas sensaciones. «A ver en qué trabajo te reciben con abrazos, besos y felicitaciones», confesó.

ALEJANDRO TOQUERO