

ALGO SE CUECE



Deliciosos y saludables

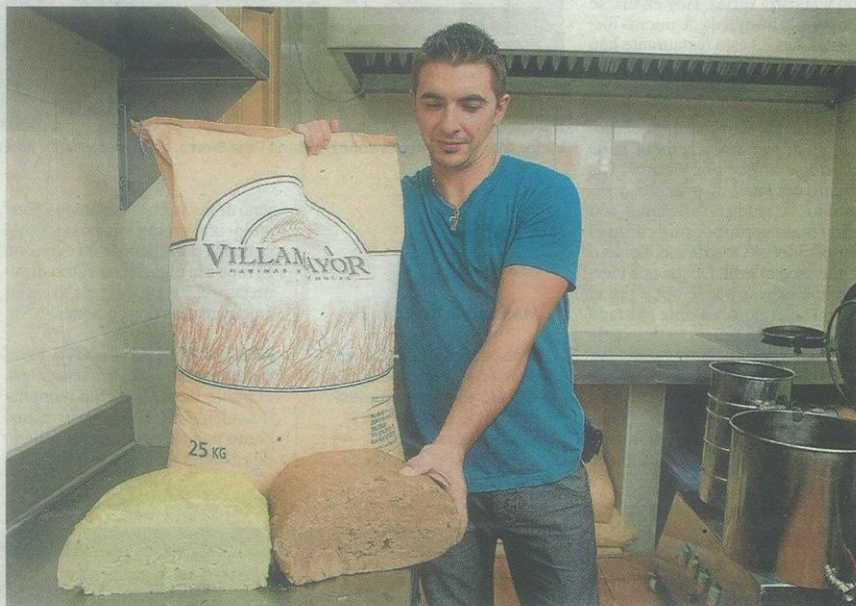
Productos de Aragón (VII). ¿Cómo desayunar fibra y, a la vez, darse el capricho de un dulce? La churrería San José de Zaragoza y Harinas Villamayor han desarrollado una fórmula para preparar su especialidad con salvado de trigo, una de las aplicaciones de los productos de esta empresa oscense. ISABEL CEBRIÁN

EL PRIMER CHURRO INTEGRAL

A veces, las ideas más ocurrentes pueden llegar por la vía más sencilla: por ejemplo, una broma. «Una amiga desayunaba en la churrería San José de vez en cuando y, un día, preguntó si había churros para dieta», cuenta Miguel Martínez. La ocurrencia hubiera caído en saco roto si no hubiera sido porque Miguel es comercial técnico en Harinas Villamayor, una empresa aragonesa especializada en el tratamiento de cereales adaptados a multitud de usos, y buscó hacer posible el invento. Gabriel Benyo, el churrero del zaragozano bar San José, recogió la propuesta y juntos buscaron la fórmula del churro integral.

«Al principio, cuando los sacaba a la barra, la gente se quedaba un poco parada. Otros me decían que se me habían quemado, porque son más oscuros que los normales. Y cuando puse el cartel de churros integrales, la gente no se lo creía». Normal; son los primeros churros con alto contenido en fibra, gracias a una fórmula desarrollada por Harinas Villamayor, que es la que les proporciona la harina y el salvado. Pueden ponerse esta etiqueta ya que su contenido en fibra se lo aporta un salvado micronizado -con la consistencia de la harina- que conserva todas las propiedades nutritivas de este alimento, y por su receta que garantizan un aporte de fibra de seis gramos por cada cien de masa.

«Las recomendaciones diarias de consumo son de 25 o 30 gramos al día y, en muchos casos, no llegamos a esta ingesta recomendada. Por eso estos churros son una forma novedosa de tomar fibra», explica Martínez, que asegura que el consumidor final no va a notar diferencias en sabor ni en textura, pero va a tomar «un producto con un contenido en fibra mucho mayor, con las ventajas que eso aporta a la hora de mantener una alimentación saludable», detalla.



Gabriel Benyo, propietario del bar San José, con una muestra de harina normal y otra integral. A FOTOGRAFÍA



Los churros integrales, la especialidad del bar San José. ALMOZARA FOTOGRAFÍA

tegrales son un caso más de cómo la colaboración entre empresas puede dar lugar a ideas inéditas.

TRIGO EN TODAS PARTES. Desde churros con alto contenido en fibra a papillas para alimentación infantil, pasando por golosinas o rellenos de comida preparada, en Harinas Villamayor desarrollan productos como harinas, sémolas, salvados y otros derivados de cereales. Su planta, situada en Plazencia del Monte, es capaz de desarrollar productos que viajan a toda Europa gracias a su apuesta por la innovación. «Somos una empresa familiar con más de 75 años de antigüedad», explica su gerente, Luis Villamayor. En 2010 inauguraron sus nuevas instalaciones. «La necesidad de trasladar la actividad fuera del casco urbano de Huesca nos permitió crear el centro de moliadura de trigo más importante de la comunidad aragonesa», señala.

Uno de los objetivos de esta empresa es dar la mayor calidad a sus productos. Les avalan numerosas certificaciones oficiales, y con ellas elaboran más de un centenar de productos diferentes. Los productos de esta harinera acaban formando parte de «geles dulces, snacks, cacao soluble», enumera Miguel Hernández. «Hemos desarrollado también un germen de trigo con un tratamiento térmico especial que está destinado a la producción de cosméticos, o harinas que se usan como encolantes en empresas de platos preparados», pone como ejemplo. «Hacemos el esfuerzo de adaptarnos a las necesidades de cada uno de nuestros clientes, que son tanto panaderos artesanos como consumidores industriales de harina para pan, bollería o fabricación de pasta». También comercializan sus harinas para las cocinas domésticas, a través de los especialistas en harinas de la calle, que son precisamente los panaderos.

Hace ya más de cuatro meses que Gabriel y su mujer y compañera de trabajo, Yolanda Hernández, incorporaron este producto a su bar de desayunos. Estos churros integrales se presentan con un color mucho más oscuro, una textura algo más densa y una sensación menos grasa al consumirlos. El chocolate casero, preparado con la receta de la abuela de Yolanda, completan el menú, que ha hecho muy popular en el barrio de San José a esta cafetería que abrió sus puertas en 2009. Sus concurridos desayunos hacen que los fines de semana tenga que repartir turnos para almorzar con estos dulces.

Tras el éxito del experimento, siguen pensando la fórmula para aligerar sus churros. «Hemos pensado en hacer un churro sin aceite, seguimos dándole vueltas a cómo hacerlo», confiesa Gabriel. De momento, los churros in-