

Someso tira del sol para cocinar

El instituto coruñés agasajó a un grupo de docentes finlandeses con un completo menú elaborado con electrodomésticos solares

ANA LORENZO

A CORUÑA / LA VOZ

Redondo de pollo y codillos de cerdo acompañados de arroz, champiñones, verduras y pan; y de postre, bizcocho, peras al vino y té. Ese fue el completo menú que pudieron degustar un grupo de docentes finlandeses que la semana pasada visitaron el centro integrado de formación profesional (CIFP) de Someso dentro del programa europeo Erasmus+. Esta comida no tendría nada de especial si no fuese porque todos los platos fueron elaborados con cocinas y hornos solares, algo que dejó estupefactos a los profesores extranjeros. «Se quedaron tan alucinados que empezaron a sacar fotos como japoneses», bromeaba ayer Juan Bello, profesor del Departamento de Edificación y Obra Civil de Someso, que insistió en la gran rentabilidad de estos electrodomésticos solares, que se construyen con cajas de cartón y papel de aluminio y cuyo coste no supera los 5 euros.

De él partió la idea de organizar este original almuerzo después de que los profesores finlandeses mostraran un gran interés por el módulo bioclimático experimental que se levantó en el centro y que sirve de ejemplo como un solución constructiva que prioriza el uso de materiales ecológicos y la alta eficiencia energética en la edificación, que no precisa ni calefacción en invierno, ni aire acondicionado en verano, ni deshumidificadores. «El módulo les pareció muy interesante, y nos hicieron tan-



Docentes finlandeses degustaron comida preparada con hornos solares.



El módulo bioclimático es una construcción única en el mundo.

tas preguntas sobre él que se les acabó el tiempo. Por eso el jueves, cuando me levanté y vi que el cielo estaba despejado, se me ocurrió organizar una comida solar», explicó Bello, que reconoció que los hornos solares son una excelente herramienta para enseñar a los alumnos las posibilidades de la energía solar.

En la preparación de la comida que se sirvió a los docentes finlandeses se utilizaron cuatro

hornos y cinco cocinas solares, porque cada uno de los elementos se preparó por separado para mostrarle a los comensales que son electrodomésticos útiles para realizar cualquier comida. «Para una hogar normal basta con utilizar uno porque se puede preparar toda la comida junta y normalmente a diario no se hacen tantos platos», afirmó Bello, que utiliza esta cocina con el sol un tercio del año.