

la última de sevilla

Integración. El centro cívico El Esqueleto ha impartido un curso de repostería gitana

Un Polígono Sur más dulce

MARÍA JOSÉ RAMÍREZ en SEVILLA

Si les preguntan sobre los ingredientes de los dulces, se hacen las locas. No pierden tiempo en darlos a probar, pero sin desvelar los secretos de su arte repostero. A simple vista, dos cosas no deben faltar en la lista de la compra: chocolate, canela y el toque final, la fruta.

Han tenido cuatro meses para compartir además de recetas, risas y buenos momentos. Son las alumnas del curso de repostería que se clausuró ayer en el centro cívico El Esqueleto, en la barriada del Polígono Sur.

Quince mujeres gitanas unidas por un mismo motivo: el de salir adelante y encontrar un trabajo. "Elas son las que tienen que cambiar la realidad del barrio". Son las palabras de Beatriz Carrillo, presidenta de Fakali, la Federación Andaluza de Mujeres Gitanas.

La iniciativa forma parte de *Eurorromí*, el primer programa europeo específico para la mujer gitana, y que cuenta con varias actividades en otras provincias andaluzas, como Córdoba y Granada. "Su objetivo es intentar crear una marca gitana andaluza con la mujer como protagonista -comenta Carrillo-, algo que nos proporcione los altavoces que hemos necesitado desde hace tanto tiempo". El curso es la primera etapa, la siguiente es que ellas busquen el recurso para abrir su propio negocio.



EMPRENDEDORAS. Las alumnas pretenden ahora montar su propia pastelería en el barrio.

Santiago Sánchez, el profesor de repostería del curso, destaca el buen ambiente en clase. "El nivel era bajísimo -explica-, pero en sólo unas semanas ya empezaron a sacar sus propias ideas". Junto a él, Jesús, un joven estudiante de Derecho, se ha encargado de la alfabetización de las mujeres con una perspectiva empresarial.

Sánchez asegura que se ha saltado el guión del curso, ya que las alumnas trajeron recetas de los dulces de sus

EL RETO

Las alumnas quieren abrir una pastelería, 'Buñé Cali', que significa dulce gitano

abuelas. De la mezcla entre las recetas antiguas y las actuales han surgido pasteles como la *lágrima kali*, un bizcocho relleno de crema pastelera y cubierto de nata y

kiwi; o el *mestizo*, un dulce de chocolate blanco y negro con forma de rombo.

Macarena, una de las alumnas, reconoce que ha aprendido mucho, porque "no sabía ni montar la nata". Ahora, pretende abrir junto a sus compañeras su propio negocio. De momento, muchas ganas y un título para la pastelería: *Buñé Cali*, que quiere decir en lenguaje caló *dulce gitano*. Un lugar donde preparar pasteles "con mucha dulzura y tradición".