

Societat | | Actualitzat el 24/05/2016 a les 17:45

## Neix a Llinars del Vallès un obrador que només fa productes sense gluten ni lactosa

*Maurici Cot va decidir obrir un negoci així després de ser diagnosticat com a intolerant al gluten | Utilitza com a substitutius el blat de serraí, la farina d'arròs, el midó de blat de moro o la fècula de patata*



Maurici Cot, al seu obrador amb una de les seves creacions. | Jaume Ventura

Un pastís de xocolata, uns *borregos* típics de Cardedeu o unes lioneses farcides de nata són algunes de les receptes del pastisser cardedeuenc Maurici Cot. Tot i que estan fetes amb ingredients diferents, comparteixen una característica: no tenen ni gluten ni lactosa. En Maurici els fa a l'obrador que ha obert fa un mes i mig a Llinars del Vallès, on només prepara productes aptes per a intolerants a aquests ingredients.

La idea li va venir fa uns anys, quan li van detectar precisament una intolerància al gluten i a la lactosa. Explica a **NacióGranollers** que a partir d'aquell moment va començar a investigar ?i a provar variants i a buscar receptes?. Sempre amb el mateix objectiu: que el producte final fos el més semblant possible als tradicionals.

Diu que no ha estat fàcil perquè cada ingredient té el seu propi mètode? i perquè per arribar a un punt on amb blat hi hagués arribat d'una manera li ha calgut trobar altres camins. També explica, però, que utilitza com a substitutius ingredients ben coneguts per tothom: ?El blat s'utilitza gairebé per tot i he hagut de trobar substituïts, com altres cereals, pseudocereals o blats sense gluten. Per exemple el blat de serraí, més conegut com a farina de fajol, la farina d'arròs, el midó de blat de moro o la fècula de patata?.

Finalment, però, es mostra molt satisfet amb el producte final que pot oferir a uns clients que defensa que no han de ser només intolerants a certs ingredients: ?Estem oberts a tots, som un negoci inclusiu?, defensa. De moment ja reben encàrrecs de restaurants, hotels i empreses de càtering, però expliquen que també venen directament a particulars.

El pastisser afegeix que, amb negocis com el seu, es resol un dels problemes que segons creu pateixen els intolerants a certs aliments: la poca oferta disponible.