

opusdei.org

# «Comerse» el Alzhéimer

Así tituló el periódico La Razón un reportaje sobre una innovación de la Fundación Vianorte-Laguna, con motivo del Día Mundial del Alzhéimer.

22/09/2017

**La Razón** «Comerse» el Alzhéimer  
(Descarga en PDF)

\*\*\*\*\*

El sentido del gusto y del olfato son los primeros en perderse por la

enfermedad. Estimular las neuronas gustativas podría revitalizar las conexiones con el área cerebral responsable de la memoria y retrasar su avance, sobre todo durante sus fases más tempranas.

Máximo tiene 84 años. Y de ellos, casi la mitad los ha dedicado a su profesión: cocinero. Lo lleva en los genes: su hijo también lo es. Y el marido de su hija, también. «Trabajé en hoteles de cinco estrellas», relata. El Hotel Emperador de Madrid, el San Marcos de León...

En este último asegura que en una ocasión trabajó «cuatro días y tres noches» seguidas para dar de comer a 380 comensales. «Hacíamos consomé como los que se hacían antes: en una marmita metimos 34 gallinas, sacamos el caldo, le añadíamos fideos y carne al horno... el consomé madrileño», dice. Aunque no se dedicó profesionalmente a ello,

Margarita también es muy «cocinillas». Pacense de 89 años, «borda» todos los platos regionales: el gazpacho extremeño, las patatas «machucas» –«se cuecen con laurel y, al estar a medio cocer, se echa un poquito de ajo» – o las «migas del pastor» –«hay que cocerlas a fuego lento y, luego, freírlas con chorizo, bacalao... ¡tiene usted que probarlas!», dice—. El sentido del gusto de Máximo y Margarita ha sido clave para ellos a la hora de disfrutar y hacer disfrutar a los demás. Y ahora, ya octogenarios, más si cabe. Han asomado en ambos signos de demencia que podrían desembocar en la enfermedad de Alzheimer. Y fortalecer la sensación del sabor podría ser clave a la hora de retrasar el progreso de esta enfermedad, de la que hoy se celebra el Día Mundial.

Máximo y Margarita participan en el Programa de Estimulación Sensorial de la Fundación Vianorte-Laguna.

Allí disfrutaban de varias actividades, coordinadas por terapeutas, que fortalecen sus sentidos, como el oído –musicoterapia–, el olfato –aromaterapia– y también el gusto. Ayer, estaban haciendo el desayuno: cortaban las naranjas y las exprimieron, calentaron las tostadas, hicieron el café, otros aportaron algún «extra» –Máximo trajo uvas de su pueblo–... y, por supuesto, dieron buena cuenta de todo. Como explica a LA RAZÓN Javier Gómez-Pavón, jefe de Geriatría de la Fundación Vianorte-Laguna y experto en neuronutrición, los mayores que empiezan a desarrollar la enfermedad pueden perder el interés por la comida porque ya no son capaces de percibir su sabor... ni su olor. «Se están desarrollando tests en los que podría servir como técnica de diagnóstico el hecho de tener problemas de memoria y a la vez olfativos. Las neuronas del olfato se

pierden antes que las de la memoria», afirma Gómez-Pavón.

(...) [Enlace para leer el reportaje completo](#)

J.V. Echagüe

La Razón

.....

pdf | Documento generado  
automáticamente desde [https://  
opusdei.org/es-es/article/fundacion-  
vianorte-laguna-alzheimer-innovacion-  
terapias/](https://opusdei.org/es-es/article/fundacion-vianorte-laguna-alzheimer-innovacion-terapias/) (18/01/2026)