

Actualidad

'La emoción del bienestar' propone una nueva mirada a la restauración en residencias y centros de mayores

Abril, 2025

Consciente de que el sector de la restauración colectiva, la comida no es solo una cuestión de nutrición; es también una fuente de bienestar emocional, especialmente para las personas mayores. Con esta premisa, la empresa Albi ha desarrollado el proyecto **'La emoción del bienestar'**, una iniciativa que busca transformar la experiencia gastronómica en residencias y centros asistenciales para convertirla en un tiempo y un espacio que invite a la salud y a la satisfacción personal y colectiva.

Tal y como indican desde **Albi**, comer es más que una necesidad fisiológica, es una **experiencia que involucra recuerdos, emociones y hábitos**. En este sentido la alimentación en residencias no solo debe ser equilibrada y saludable, sino que también debe **ofrecer estímulos sensoriales** que rompan la monotonía diaria y mejoren la calidad de vida de los mayores.



Con 'La emoción del bienestar' Albi propone recuperar el placer de la comida

Para **Juanjo Canaval**, Director de Operaciones del proyecto **'La emoción del bienestar'**, «este proyecto parte de un enfoque multisensorial. Se basa en el supuesto de que el sabor no es solo una cuestión de gusto, sino una **combinación de diferentes sentidos**: la vista, el olfato, el oído y la textura en boca. A través del uso de colores, aromas y combinaciones de ingredientes estratégicamente seleccionados, Albi busca **recuperar el placer de la comida** para aquellos que, con la edad, han perdido parte de su capacidad gustativa».

Una respuesta a la pérdida del gusto en edad avanzada

Y es que, con el envejecimiento, la pérdida progresiva de las papilas gustativas afecta a la percepción del sabor y, en consecuencia, al interés por la comida. Esto puede derivar en pérdida de peso, malnutrición y problemas de salud asociados. Conscientes de esta realidad, Albi ha implementado **estrategias basadas en la estimulación del olfato**, responsable del 80% de la experiencia del sabor.

La empresa trabaja con el concepto de **'Poner gafas al paladar'**, el cual, continúa Canaval, **"se traduce en una selección cuidadosa de ingredientes que realzan el aroma y el sabor a través del 'food pairing', una técnica que combina elementos compatibles para potenciar la experiencia gustativa. De esta manera, Albi busca devolver el placer de comer y fomentar una mejor alimentación entre los mayores"**.