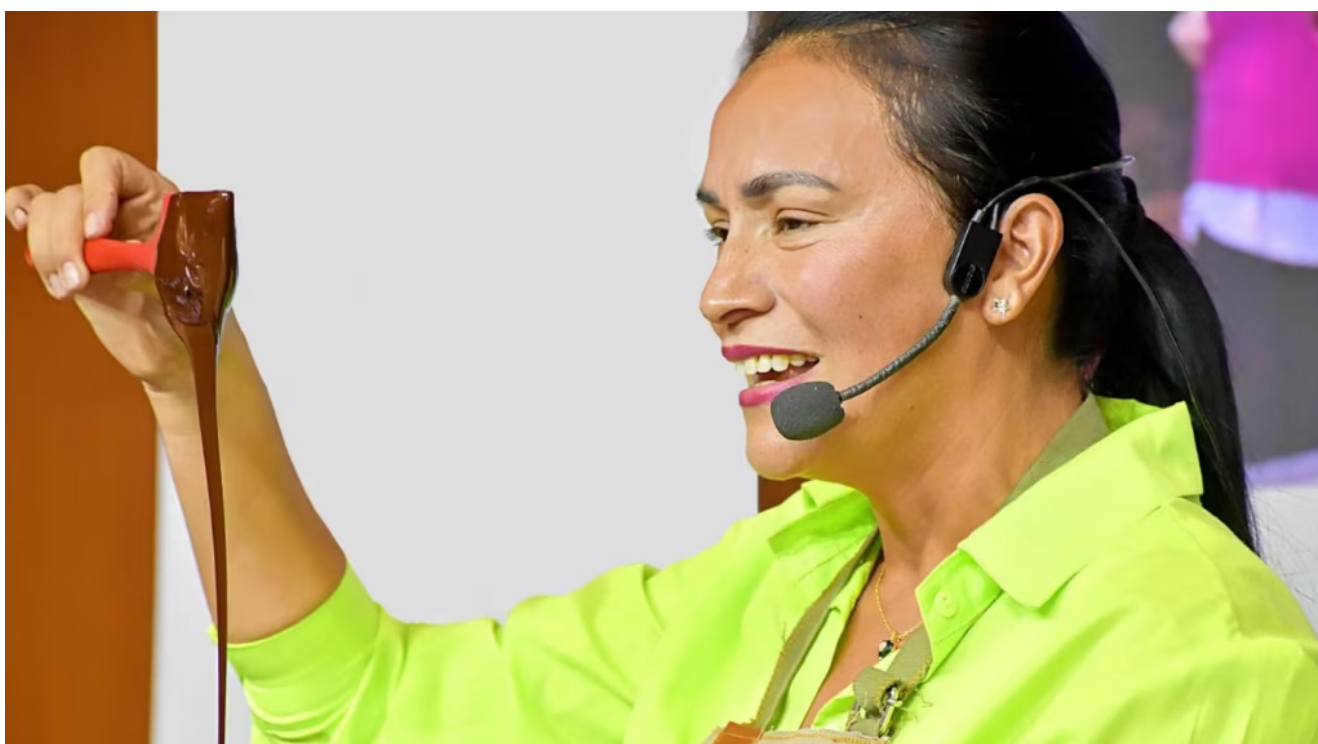


Transformó el dolor más grande en chocolate: la historia de la mamá que honra a su hijo con cada receta

31/08/2025



Cuando a los 32 años tuvo a Vittorio, el primero de sus tres hijos, María José Nieto, una cordobesa de sonrisa franca y mirada vivaz, no imaginó que su vida cambiaría de manera radical, de una vez y para siempre. “Hasta ese entonces yo tenía todo super armado, tenía mi casa, una empresa de promociones y empleo temporario con una socia, estaba casada con Hernán y por fin iba a tener a mi primer hijo”, cuenta como si fuera el relato de una vida soñada y perfecta.

Vittorio había sido un niño muy buscado y esperado, y sus ojitos vieron la luz por primera vez en la ciudad de Córdoba, luego de un embarazo y un parto normal. A los tres días, ya de alta y en casa, **María José supo que algo no andaba bien.** “Yo notaba algo raro, como que dormía demasiado, y lo despertaba

para darle de comer y no succionaba”, comenta.

Su instinto de mamá primeriza estaba en lo cierto. Tras varias consultas, una internación por deshidratación que lo dejó en coma, y después de 45 días, llegó el diagnóstico: aciduria metilmalónica combinada con Homocistinuria cobalamina C, **una enfermedad genética metabólica de la cual ambos padres eran portadores sanos.** “Una intolerancia alimentaria extrema a cuatro aminoácidos de las proteínas que todos necesitamos para crecer, desarrollarnos y tener tonicidad muscular, y que a Vitto lo intoxicaba y básicamente le impedían vivir”, resume María José a 15 años de aquel momento que la transformó para siempre.



María José y Vittorio. (Foto: Healthy Majo)

La más difícil de las vivencias

Lo que siguió fueron dos años muy duros en los que las restricciones alimentarias, que eran subsanadas mediante la incorporación de sustitutos y productos importados que María José probaba con pericia y un amor inconmensurable, combinadas con todo tipo de terapias e internaciones fueron moneda corriente para **esta mamá súper poderosa que jamás, ni en la más terrible de sus pesadillas, imaginó el peor de los finales.**

“Yo nunca pensé que Vitto no iba a vivir”, dice hoy lejos de ese 5 de enero de 2012, cuando el corazoncito de su pequeño hijo de apenas dos años se detuvo para siempre, y con la tranquilidad que da saber que no le quedó nada por hacer por él “lo hice todo y más”, afirma.



Una vieja postal familiar. (Foto: Healthy Majo)

Cuando la vida sabe a chocolate

Cuando Vitto muere, y a pesar del dolor, **“no pensé en tirarme ni abandonarme, porque en cada recaída, él me enseñó lo que amaba la vida, y yo le había prometido que iba a estar bien”,** asegura.

Y aunque su vida había cambiado por completo, ya había vendido la agencia de promociones y venía de dedicarle el 100 por ciento de su tiempo a Vitto, el destino la puso frente a un nuevo desafío que no dudó en aceptar.

Durante toda la enfermedad del nene, y de la mano de un equipo de nutricionistas y especialistas en alimentación para enfermedades metabólicas, “había aprendido mucho, había empezado a fijarme qué comía, a conectarme con una vida más saludable, a correr, que me ayudó un montón, y con el tiempo, a compartir con mis amigas y en redes sociales todas las recetas de cocina saludable que había aprendido para Vitto”, **hasta que un día llega la propuesta que lo cambiaría casi todo.**



María José amplió su cartera de productos adaptados basados en chocolate. (Foto: Healthy Majo)

“Yo sentía que tenía que rearmarme como persona, encontrarle un sentido a la vida, identificar por qué hago lo que hago, porque mi vida había cambiado por completo. Entonces, un día, llega mi marido, Hernán, que trabaja en una empresa muy grande de Córdoba, y me dice, ‘tengo para que desarrollemos una línea de bombonería y chocolatería. ¿Querés ayudarme vos qué conocés?’. Y ahí empiezo a conocer, a investigar sobre todo lo que estaba en auge en el mundo en términos de chocolatería, pero descubro también, que en realidad eso era una golosina de consumo ocasional, y yo lo que quería desarrollar era un alimento real, porque sabía que había una necesidad muy grande en la gente de contar con productos sin azúcar o sin lácteos. Y así es como nace, en 2013, Healthy Majo”, una línea de chocolates que aporta nutrientes y es ideal para acompañar cualquier plan alimentario.

Actualmente, a través de su propia marca María José ofrece chocolates *Fitness and Wellness*, sin derivados de origen animal y con manteca de cacao real, en sus versiones de 70, 80 y 100 por ciento cacao; y *Sugar Free*, endulzados con aspartamo, 60 por ciento cacao, chocolate blanco (único en lonjas de 100 gramos) y con leche, en tabletas de 20, 70 y 120 gramos que pueden consumirse solos o en preparaciones, y que **se venden en dietéticas o en ferias gastronómicas a las que asiste para compartir con otros sus mejores recetas, consejos de cocina y nutrición.**



María José da charlas sobre comida saludable en los colegios. (Foto: Healthy Majo)

De esta forma, María José parece haber encontrado un nuevo propósito y también una forma de honrar a Vitto y sanar, seguir adelante, y apostar de nuevo a materner de la mano de Caetano y Valentino, que hoy tienen 9 y 11 años, y que **por su condición de papás portadores sanos de una enfermedad autosómica restrictiva, llegaron al mundo por ovodonación.**

“Yo siempre digo que Vitto vive en los chocolates, es una forma de tenerlo presente, de entender que a todos nos pasan cosas y que podemos hacer algo por alguien más. No solamente escudarse en el dolor, sino poder ayudar a otros con lo que sabemos”, afirma con una hermosa convicción, la misma con la que **comparte sus saberes con otras mamás que se le acercan para agradecerle sus recetas y productos, esos que permitieron que sus hijos pudieran volver a comer chocolate; o cuando la llaman para dar charlas motivacionales.**



Vittorio. (Foto: Healthy Majo)

“Si me preguntás cómo lo hice, no lo sé, a veces me pregunto ¿a qué fuerza volví? Pero sabés que lo más importante es tu hijo. Lo que me pasó no es algo mágico, ni soy una iluminada,

todo lo que hice fue porque no había otra opción. Podría haber abandonado, no involucrarme, dejar que pase, enojarme o terminar con mi vida. Pero **elegí transformar el dolor en chocolate, un chocolate amargo y sano**", concluye.

Fuente: TN