

Domingo de gloria

DIARIO LA RIOJA
28/10/96

Las sociedades gastronómicas ofrecieron ayer una comida a los ancianos

P.M.G. • LOGROÑO

LOS placeres de la vida: pequeñas recompensas que redimen de graves sufrimientos. La comida es uno de ellos, y no de los menores. Antes al contrario, una mesa bien surtida alegra la vista y espabila el espíritu.

Con el tiempo, sin embargo, llega la vejez. Y los estómagos fatigados piden descanso. Entonces, los almuerzos se sirven vacíos de sal, huérfanos de pimienta, escasos de especia y secos de salsa. Los manjares sabrosos y potentes se almacenan en el desván de la memoria y sólo alimentan recuerdos teñidos de nostalgia.

Pero una vez al año (al menos) conviene olvidar temores sanitarios y darse un banquete. Que el paladar recuerde antiguos sabores, marginados por la tiranía del colesterol y la hipertensión. La alegría de un plato bien surtido es capaz de endulzar muchas jornadas de hastío.

Para gloria de ancianos, las sociedades gastronómicas riojanas decidieron (ha ya 25 años) ofrecerles todos los años una comida. Los gastrónomos de la región (muchos y muy notables) juntan afares y sabidurías para regalar un día sabroso a los mayores.

Este año organizaron la juerga alimenticia en la residencia de las hermanas de los ancianitos desamparados. Y prepararon un menú jugoso, digno de subida alabanza: mosaico de fiambres, so-



TOMAS BLANCO

Un momento de la comida que organizaron los gastrónomos.

pa de cocido enriquecida con menudillos y bacalao con dos salsas (de pimientos verdes y del piquillo). Un gran almuerzo coronado con un postre mayúsculo: tarta de turrón fría y mousse de plátano con salsa de frambuesa.

En la jornada festiva participan,

Los ancianos limpian los platos y no dejan de alabar las virtudes de la salsa y del bacalao

con ánimo jovial, los miembros de 14 sociedades gastronómicas. Y todos juntan esfuerzos para donar minutos de placer a los ancianos, bajo la dirección del jefe de cocina, Paco Carretero.

Doscientas personas degustaron el completo menú. Unos manjares que deben ser mirados con escrúpulo: hay que evitar comidas fuertes en exceso, que minen la salud de los mayores. La jornada comenzó ya con aires festivos: una misa aderezada con los cánticos del Orfeón Calasancio sirvió de eucarístico aperitivo al festín.

Los gastrónomos riojanos se ocupan de todo: acuerdan el menú con las encargadas, compran los manjares, los preparan... Regalan estómagos y corazones agradecidos. Las sociedades cuentan, además, con colaboradores: Campo Viejo, Comercial San Mateo Bebidas, Peñaclara y la Casa del Café. Con todo, el costo del almuerzo se sitúa entre las trescientas y las trescientas veinticinco mil pesetas.

Y los ancianos esperan el día con ilusión. Limpian los platos y piden: "Ya podéis volver dentro de dos horas". Saben que tardarán algo más: un par de años. En octubre de 1997, les tocará el turno a los residentes de Santa Justa. Entre tanto, algunos mayores cierran la comida como corresponde: con café, copa y puro. Alguno alaba al cocinero: "Seguro que ha tenido que ganar algún trofeo; no he visto salsa mejor". Y entre años y años, disfrutaron la vida.