



Varios miembros fundadores de la sociedad gastronómica 'La Rondalosa' posan en su sede de la calle Santa Isabel en una reunión celebrada el pasado miércoles. / M. H.

LA RECETA

Pimientos de bacalao y gambas

Ingredientes para 4 personas:

- ▶ 12 pimientos del piquillo
- ▶ 100 grs. de bacalao desmigado
- ▶ 250 gramos de gambas peladas
- ▶ mantequilla
- ▶ tomate
- ▶ nuez moscada
- ▶ aceite

Se rehogan las gambas peladas con un poco de mantequilla y se agrega el bacalao desmigado (deberá haber estado en remojo 24 horas para que se desale). Seguidamente se hace una besamel ligera con una pizca de nuez moscada y, a continuación, se mezcla con las gambas y el bacalao hasta que dé un hervor. Se deja enfriar y se van rellenando los pimientos, que luego se rebozan con harina y huevo. Luego se hace una salsa con tomate y los recortes de los pimientos y se pasa por el chino. Por último agregamos esta salsa a los pimientos, que previamente los habremos pasado por la sartén. El plato ya está listo para servir.

Cuatro miembros de la Peña Rondalosa **gestaron en 1975 la sociedad gastronómica** del mismo nombre que comenzó a andar dos años después

De ronda en la cocina

EVA FUENTEVILLA LOGROÑO

Ha transcurrido un cuarto de siglo desde que cuatro componentes de la entonces extinta Peña Rondalosa gestaran la idea de crear una sociedad gastronómica. Santiago Rivera, Félix Martínez, Emilio Maraño y Ángel Sáez, tenían la costumbre de cenar juntos cada jueves en el bar El Soldado y en uno de sus habituales encuentros decidieron apostar fuerte y lanzarse a la aventura de reclutar a los antiguos compañeros de la peña. Cuenta Ángel Sáez que «16 de ellos siguieron la idea y, para aumentar el número, captamos a amigos hasta llegar a la treintena de socios».

Con ellos no sólo nació la sociedad gastronómica, sino que también resurgieron la peña y la rondalla. Así, el 18 de septiembre de 1977, víspera de las fiestas mateas, quedó oficialmente inaugurada la sociedad gastronómica 'La Rondalosa', que hoy cuenta en sus filas con 40 componentes.

Desde entonces, el colectivo celebra el primer viernes de cada mes su cena oficial, a la que úni-

camente acuden los varones que conforman el colectivo, ya que al igual que la mayor parte del resto de sus homólogas riojanas es exclusivamente masculina.

Sin embargo, su aparición fue pareja a la implantación del sistema democrático español, y por ello se muestran orgullosos de haber sido la primera sociedad gastronómica de La Rioja que permitió la entrada a las mujeres los días de fiesta y víspera de festivales. «Porque somos democráticos y nuestras mujeres chillaban», apuntan entre risas algunos de los socios más veteranos.

Además, decidieron organizar cada año cuatro cenas oficiales con las féminas: San Valentín, San Bernabé, San Mateo y los Santos Inocentes. Explican que las mujeres son invitadas y no pueden entrar en la cocina, «por lo que echan lágrimas como puños de alegría», dice Sáez haciendo gala de un gran sentido del humor.

Sus cenas comienzan a las 21.30 horas y a modo de broche, como no podía ser de otra forma, los pioneros agarran sus guitarras y bandurrias y alegran la noche con

canciones de toda la vida.

También muestran su satisfacción por «haber salido con nuestras cocinas fuera de La Rioja». Así, en 1989 fueron los encargados de cerrar una semana cultural organizada por el Centro Riojano de Madrid con una cena y, sólo un año después, en un concurso de sociedades en el que tomaban parte colectivos vascos, navarros y riojanos fueron premiados junto a otros tres grupos de Santurce, San Sebastián y el logroñés 'El Bodegón'.

Por si fuera poco, desde 1978 tienen la fortuna de que los Reyes Magos hagan un alto en su camino y paren en la sociedad para reponer fuerzas y, de paso, entregar los regalos a los niños de los asociados.

Todos ellos son aficionados a la buena mesa, y por supuesto, entre ellos hay quien se desenvuelve en la cocina con gran soltura, aunque ninguno se dedica a la hostelería. Según relata Raúl Rojo, el socio más veterano, se trata de un grupo muy variopinto en el que se entremezclan profesionales de distintas ramas y edades. «Desde

LA SOCIEDAD

- ▶ **Fundación:** 18 de septiembre de 1977.
- ▶ **Origen:** la idea partió de Santiago Rivera, Félix Martínez, Emilio Maraño y Ángel Sáez, cuatro socios que se reunían todos los jueves a cenar en el bar El Soldado.
- ▶ **Socios fundadores:** 30.
- ▶ **Socios actuales:** 40.
- ▶ **Presidente:** Pedro Manuel Gil Roldán.
- ▶ **Sede:** un bajo ubicado a la altura del número 3 de la calle Santa Isabel.
- ▶ **Cena oficial:** el primer viernes de cada mes.
- ▶ **Edades:** el socio más veterano tiene 78 años y el más joven 24.

abuelos a nietos, charlamos de todos temas excepto de dos que están prohibidos: política y religión», señala Rojo. Tienen claro que si algún día desapareciera 'La Rondalosa' la echarían mucho de menos. No en vano se ha convertido en una segunda casa en la que, sobre todo, prima la amistad entre sus integrantes.