

Y un pimiento

P.M.G. • LOGROÑO

FUENTES dignas de todo crédito confirmaron a este cronista que el pasado sábado se le casó una hija al Rey. Una ceremonia discretita, de poco eco, que apenas mereció unos minutos en los mentideros televisivos. Pues bien, para espanto de glotones, un almuerzo previo se sirvió a base de... ¡Virutas de fuá!

Cuidado, compañeros: vivimos tiempos oscuros y las herejías culinarias amenazan con borrar la tradicional sabiduría gastronómica de nuestros pueblos. La nuvel cuisin (disculpen la ortografía) coloniza las mesas patrias y embriaga con sus aromas dulzones a cocineros con ínfulas artísticas. Platos desiertos, apenas manchados por una mínima porción de pato (dígase canaggd), son saludados con reverencia y tasados a precios petrolíferos.

En momentos tan difíciles, toda actividad dirigida a elogiar los productos naturales, vacíos de poesía pero repletos de sabor, merece aplausos y albricias. Así, por ejemplo, la exaltación del pimiento que ayer organizaron las sociedades gastronómicas logroñesas en la Plaza de Toros. En época de confusión alimenticia, se agradece la reivindicación de un manjar sabroso y barato, nacido de la tierra, cultivado al sol y mecido por los cierzos.

El coso logroñés amaneció (los domingos amanece a eso de las once y media) poblado de platos y salpicado de vinos. Todas las sociedades colocaron sus muchos saberes culinarios al servicio del pimiento relleno y ofrecieron al visitante una rotunda sucesión de platos teñidos de rojo. Para martirio de cuerpos débiles, los alimentos de sucedían con energía amenazante: los de aquí eran más suaves; los de allá picaban un punto; los de acullá arrasaban estómagos...

La Exaltación del Pimiento se celebró ayer en la Plaza de Toros



T. BLANCO

Los bajos de la Plaza de Toros se llenaron de visitantes, cocineros y gastrónomos.



T. BLANCO

El pimiento relleno de carne protagonizó la mañana dominical en Logroño.

Además de los pimientos rellenos, y como en la variedad anda el gusto, cada sociedad participante preparaba uno (o varios) platos de su elección. Todos sabrosos, todos tradicionales, todos apetitosos: choricillo, caracoles, callos, guindillas... Los paseantes templaban sus ánimos con un almuerzo enérgico, regado como conviene: con un vaso de vino riojano.

Los organizadores han recuperado esta tradición tras cuatro años de ausencia. Y han introducido cambios: la entrada es más restringida. Cada socio dispuso de tres invitaciones (a un precio de 300 pesetas) para repartir entre sus amistades. Así el acto ganó en intimidad, según el presidente de la Asociación de Sociedades Gastronómicas, José Miguel Sagarribai: "Pretendemos arrancar otra vez y recuperar el sentido de fiesta familiar, de amistad y convivencia. Amistad, fundamentalmente, entre todas las sociedades logroñesas. Antes, cuando la entrada era libre, se juntaba tanta gente que el festival se complicaba mucho".

Por cada miembro, las sociedades gastronómicas pagaron 900 pesetas. El dinero recaudado sufragará los gastos de la comida anual que la Asociación ofrece a los ancianos, y que este año tendrá lugar en la residencia Santa Justa el domingo 19 de octubre.

En total, los organizadores esperaban repartir unas 2.500 raciones, aunque todo dependerá del apetito (habitualmente generoso) de los visitantes.

Por una vez en el año, la Plaza abandonó tauromaquias para que un puñado de riojanos rindieran pleitesía a un fruto sabroso y potente. El pimiento. El día en que, en su lugar, celebremos la Exaltación de las Virutas de Fuá (o de los Confles), ese día, habremos perdido la batalla y sólo nos quedará una salida honrosa: el suicidio.