



EMILIO GARCIA
EMILIO GARCIA

Las sociedades gastronómicas volvieron a preparar sus viandas bajo los tendidos de la plaza de toros.

Invitados de relleno

La Agrupación de Sociedades Gastronómicas repartió en la plaza de toros unos 3.000 pimientos rellenos

RUBEN MARIN A. LOGROÑO

Entre vetustos carteles anunciando corridas de Antónete y reclamos del alquiler del almohadillas a 175 pesetas, la Agrupación de Sociedades Gastronómicas volvieron a colocar ayer sus fogones bajo los tendidos de la plaza de toros y repartieron casi 3.000 pimientos rellenos entre familiares, amigos y otros invitados. No faltaban ni los políticos.

A unos y otros les compran las invitaciones para acceder a la plaza -tres como mínimo por socio, 300 pesetas por entrada- y así financian la comida de la beneficencia para los abuelos asilados con las Hermandades de la Caridad el domingo 18. Ellos se lo guisan y ellos se lo comen. Los mentores de la idea les preparan la comida y luego lo celebran en La Rondalosa «yéndonos a comer caparrones» el mismo día.

Una tradición más, unida al rosario de ritos. El calendario es otro. En 1975 comenzó a celebrarse el Festival de Exaltación del Pimiento Relleno «siempre el domingo siguiente al final de San Mateo, para prolongar las fiestas y financiar la comida de los ancianos, que es dos domingos después, depende de cuándo juegue el Logroñés», explica José Miguel Sagarribay, presidente de la Agrupación de Sociedades Gastronómicas.

■ «Meter el relleno cuesta mucho porque el pimiento es muy fino y pequeño»

Dos horas bajo los tendidos de La Manzanera sirvieron para dar almuerzo variado aunque repetitivo. Las sociedades gastronómicas se afanaron en preparar, desde la noche del viernes las viandas entre besamel, picadura de carne, salsas y pimientos del piquillo, «es una labor de chinos porque el trabajo manual cuesta una barbaridad. El pimiento es fino y muy pequeño, hay que tener cuidado para que no se rompa al meterle el relleno», explicaba con aspecto de sabio maestro de los fogones Angel Madorrán, de El Rincón.

Su secreto no es otro que paciencia, maña en las manos,

ternera y lomo de primera. «No sé si los hombres lo hacemos mejor que las mujeres», dudaba. «Las hay más y menos diestras», terciaron en Riojavelo. Antes de que el festival perdiera su carácter competitivo El Rincón

logró al menos dos años el premio a la calidad, aunque ayer también se distinguió por la cantidad: 560 pimientos rellenos.

Sin aditamentos

«Sólo carne picada, sin aditamento ni especias. Un poco de whisky y ajo picado. Ese es El Bodegón», resumía el cocinero de la sociedad gastronómica. A partir de ahí empezaban a complicarse las recetas hasta llegar al final. Amén del relleno de setas de la Sociedad Micológica o los pimientos al chi-



EMILIO GARCIA

El Festival del Pimiento Relleno comenzó a celebrarse en 1975.

co-gastronómico. La Rondalosa los aderezaba con «un poco de fua, whisky, nuez moscada y salsa de almendra» para darle un toque de sabor a la carne, sin el jugo del pimiento, «que lo aprovechamos para la besamel».

Entre tantos pimientos, las sociedades gastronómicas también daban lugar al aperitivo con sangrecilla, pimientos verdes escalfa-

la inevitable panceta y chorricillo. Improvisados corros de parientes cercanos hacían malavarismos con los cubiertos y platos de plástico para almorzar por la patilla. La ocasión merecía la pena. Inicio de la temporada gastronómica a beneficio de los 170 asilados. No fueron los familiares los únicos que almorzar. Un cocinero de La Llave confesaba entre fogones que «lue-

Relleno a porta gayola

La Plaza de Toros acogió el festival del pimiento de las sociedades gastronómicas

REDACCIÓN • LOGROÑO

5/10/98
La Plaza
N I verónicas, ni media estoca prendida (que vale). La Plaza de Toros de Logroño se liberó ayer de su natural condición y se abrió a porta gayola para acoger a siete sociedades gastronómicas logroñesas, en una nueva edición del festival del pimiento relleno, celebrado este año bajo una ambiciosa denominación: exaltación.

Lo explica José Miguel Sagarribay, presidente del colectivo que agrupa a todas las sociedades: «Desde el año pasado, ya no se compete. Queremos que sea un día para la convivencia entre los socios, una celebración festival». Y añade: «Desde que dejó de ser competitivo, se acabaron las sospechas, los picadillos y los malos entendidos. Aquí venimos a divertinos».

Reina, pues, no sólo la armonía: aquí domina la carne picada, la sugestiva salsa donde bailan los pimientos, su perfumado aroma que se esparce por cada rincón del coso de La Manzanera. Dormidos en las cazuelas de barro de Navarrete, los protagonistas de esta jornada aguardaban la llegada del mediodía, hora en que comenzaría su desfile por esta pasarela gastronómica en que ayer devino la Plaza de Toros.

Siete sociedades gastronómicas se repartían el ambigü. Los cocinillos de Gure Txoko, El Rincón, Riojavelo, El Bodegón, La Llave, La Rondalosa y Sociedad Micoló-



TOMÁS BLANCO

Socios de El Rincón exhiben sus cazuelas con pimientos.

gica —que aparcaron para otro domingo la recogida de setas— afilaban las espumaderas, sacaban brillo a sus cucharas de palo e ignoraban las reclamaciones de sus propios jugos gástricos, dispuesta toda su atención en el perfecto maridaje entre los dos ingre-

■ Gure Txoko, La Llave, Micológica, Bodegón, Riojavelo, Rincón y Rondalosa, las siete participantes

dientes más clásicos cuando de rellenar pimientos se trata: carne picada para engordar la hortaliza nacida probablemente a la vera del Ebro, en las huertas autóctonas que estos días ponen en el mercado lo mejor de sí mismas.

Sólo de carne picada

«Creemos que el pimiento relleno tiene que ser de carne picada y no aceptamos ningún otro tipo», confirma Sagarribay. En su auxilio, acudió este año la Carnicería Sole y Goita. También Bodegas Muriel con su vino y Conservas Muleta. Chopera —que brinda desinteresadamente el coso— y el Ayuntamiento de Logroño —que facilita el utillaje de mesas, sillas y vallas— cierran el capítulo de agradecimientos de los organizadores, que también protagonizan con su festival una buena causa. «Repartimos entradas e invitaciones entre nuestros amigos y conocidos», explica Sagarribay, «y con lo que recaudamos, preparamos cada año una gran comida a beneficio de los ancianos que viven en los asilos de Logroño». En esta ocasión, la celebración tendrá lugar dentro de quince días, en el hogar de la tercera edad de Madre de Dios.

Pero hasta entonces, lo que procede es honrar como merece al pimiento relleno, proclives a homenajearse con sus recetas los propios organizadores y participantes. «Habiendo de comer y de beber, aquí se pasa divino», concluye Sagarribay.