

Pedro Roy: "Queremos salir del mito del típico cordero asado con patatas"



En una bodega del siglo XVII, en pleno centro de Zaragoza, se encuentran las cocinas que permiten deleitarse de la mejor comida a los socios de la Sociedad Gastronómica Cultural Los Sitios. 20 años después de su apertura siguen tan vivos como siempre, reivindicando el valor de la cocina aragonesa, que "debe salir del cordero con patatas".



La Sociedad Gastronómica Cultural Los Sitios está ubicada en el centro de Zaragoza

Zaragoza.- Las calles del Casco Histórico de la capital aragonesa son famosas por sus tapas y su buen ambiente gastronómico, pero son pocos los que saben que, bajo sus conocidas calles, se encuentra una bodega del siglo XVII que cada vez que enciende sus fogones rinde homenaje a la mejor cocina aragonesa.

Se trata de la Sociedad Gastronómica Cultural Los Sitios, que cumple veinte años siendo fiel a la buena mesa. Menestra de invierno y carrilleras de ternera es el menú con el que los cocineros, y socios de la sociedad, pretenden hacer el deleite de **todos los invitados a la comida institucional que conmemora toda su trayectoria.**

Un camino que comenzó a recorrerse en 1996, cuando un aparejador de Pamplona, Enrique Salvador, se trasladó a Zaragoza trayendo consigo una de las mejores tradiciones del norte, las sociedades gastronómicas. Junto a él se formó un grupo de médicos, abogados, jueces o constructores que se reunían entre esas cuatro paredes para pasar el mejor rato

posible.

El presidente de la Sociedad Gastronómica Cultural Los Sitios, Pedro Roy, destaca el buen ambiente que reina en la bodega y reivindica la poca relevancia que se le otorga a la cocina aragonesa que, asegura "debe salir de mito del típico cordero asado con patatas".

Pregunta.- Las Sociedades Gastronómicas son toda una tradición en comunidades como el País Vasco pero aquí en Zaragoza son poco comunes, ¿podría explicarnos su funcionamiento?

Respuesta.- El funcionamiento es muy sencillo. Se junta una serie de gente con un único objetivo: guisar y cocinar. Como si fuera un restaurante pero con unas instalaciones particulares. El sistema es muy simple: la sociedad provee de una serie de cosas como aceite, sal, azúcar, patatas, etc., los usuarios lo cogen cuando van a cocinar, rellenan un sobre con las bebidas y todo lo que han cogido, se suma y se divide entre las personas que están comiendo.



El comedor de la sociedad tiene un aforo de 49 personas gracias a sus dos salas

P.- Y cada socio se reúne con su grupo de amigos...

R.- Así es. Además de las comidas de socios que hacemos, está abierto a que cada socio pueda llevar a los amigos y hacer las comidas y cenas que quiera. Los socios ahora mismo estamos haciendo una comida al mes que, como guisamos los jubilados, la llamamos "la comida de los jubiletas".

P.- ¿Cómo surgió el grupo original de socios?

R.- Éramos un grupo que teníamos en común que, quien empezó a promover la sociedad, que fue un aparejador, hizo un círculo próximo de gente, formado por amigos y aparejadores, y eso se fue extendiendo. El socio que entra tiene que venir avalado por dos socios, pero al resto de los 58 no nos conoce cuando entra. Aunque te conoces enseguida, no hay ningún problema.

P.- ¿Ha sido complicado mantener la sociedad estos 20 años?

R.- No. Quizás hemos pasado un bache debido a la crisis por dos razones. La primera porque el 20% de los socios tienen pequeñas empresas o son autónomos y la crisis no les ha tratado lo bien que les trataba antes. Y el segundo problema es que no hemos hecho un poquito mayores. 20 años más encima provocan que no seas tan diligente ni frecuentes tanto la sociedad como antes. Pero bueno, estamos renovando los cargos y los socios. Además, detrás vienen los chicos de 40 años que tienen unas ganas de comer y de juntarse tremendas.

P.- Las generaciones futuras vienen pisando fuerte...

R.- El hecho de que los hijos puedan acceder directamente a la acción que tiene su padre ha provocado que se hayan dado de baja, entre comillas porque se quedan como socios honorarios, gente que usaba poco la sociedad y pasa su acción a su hijo sin ningún tipo de problema ni de coste. Y eso está muy bien. Entonces menores de 50 años igual hay 20 o 25 personas ya, que no está mal.

P.- ¿Cuál debe ser el perfil del socio de la Sociedad Gastronómica Los Sitios?

R.- Te tiene que gustar comer, cocinar y comer con gente amiga. Que se den estas tres situaciones es lo más fácil. En realidad mucha gente lo hace. Los jóvenes se juntan en casa de uno o de otro, guisan y comen o cenar. Es lo mismo pero nosotros le damos más profesionalidad al asunto con instalaciones más grandes y fogones profesionales. En el fondo no es muy distinto de lo que hace la gente pero, en lugar de dejarlo sólo para las Fiestas del Pilar o Navidad, lo tenemos abierto todo el año. Eso es realmente una Sociedad Gastronómica.



P.- Además de gastronómica, son Sociedad Cultural, ¿qué actividades desempeñan?

R.- Hacemos eventos muy raros, pero quizás lo que más llama la atención son las cenas que llamamos "Hablamos y cenamos". En estos eventos traemos de vez en cuando a alguien que, de manera gratuita, nos imparte una charla que tenga interés para los socios y, después, cenamos todos juntos. Hemos hablado de anisakis, de Los Sitios... Nunca hemos obtenido un no por respuesta porque la gente viene muy



Imagen de la cocina de la Sociedad Gastronómica Los Sitios

gustosa.

Hicimos también la primera cata de aceites del Bajo Aragón, hace 8 o 10 años, y el primer encuentro cibergastronómico que se hizo en Aragón, en enero de 1999. Así que, aunque es más gastronómica que cultural, hacemos cosas.

P.- Su sociedad se llama "Los Sitios", ¿qué actividades relacionadas han llevado a cabo?

R.- No te sabría decir por qué nos llamamos Los Sitios, me imagino que tendríamos como referentes la Puerta del Carmen, los Sitios de Zaragoza, una fecha señalada... Y a eso le hemos ido dando vueltas. Hemos hecho un par de actividades con la Asociación Cultural "Los Sitios de Zaragoza", que hacen una labor increíble. Entre ellas destacan una charla con motivo del bicentenario, en la que participó un descendiente de Napoleón Bonaparte, y una recreación de una cena de la época de Los Sitios. También hicimos con los asturianos en Aragón una comida del desarme.

P.- ¿Cree que se le da a la cocina aragonesa toda la relevancia que merece?

R.- No. La cocina aragonesa es el hermano pobre de la cocina nacional. No tenemos la materia prima que tienen gallegos o cántabros... Pero en algunos aspectos, las cocinas andaluza, extremeña y castellana, que tampoco van muy sobradas, obtienen más relevancia. La cocina aragonesa es lo que es, es un fiel reflejo de lo que es nuestra tierra. No tenemos grandes productos pero, sin embargo, la mayor parte de la culpa no es que tengamos poco, sino que lo tenemos muy mal publicitado. Nos pasa, en líneas generales, lo mismo que a los productos españoles cuando salen de España. Estamos hartos de ver las estanterías llenas de jamón italiano, aceite italiano o tomate italiano con lo que supone España en el mundo de la cocina.

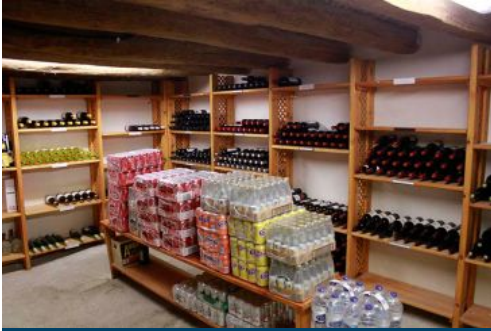


Imagen del almacén de la sociedad, del que se encarga la figura del "reponedor"

Queremos salir del mito del típico cordero asado con patatas y alguna cosa más. Hay buena cocina, porque no nos olvidemos de que estamos en la ribera del Ebro. Es la mejor huerta de España en cuanto a hortalizas y verduras, tenemos la parte de las Cinco Villas, un arroz excepcional... Yo no sé si las autoridades y los cocineros han hecho todo lo que debían hacer, pero nosotros somos buenos defensores de la tierra. Vamos, les hemos puesto almejas a las borrajas, que no es poco. Yo no sé si esto de ponerles almejas a las borrajas tiene su puntito, ni si nos las comemos por las almejas o por las borrajas.

P.- ¿Qué platos destacaría de la cocina aragonesa?

R.- Las verduras son importantísimas: borrajas, cardos... Las carnes también, hablamos siempre de nuestro ternasco, y es que tenemos terneras y vacas en el Pirineo magníficas. Pescado no producimos pero, sin embargo, fíjate, llama la atención que en Calatayud un plato muy típico es el congrio.

Nuestro aceite también es increíble y tenemos cinco denominaciones de origen de vino, que pocas comunidades las tienen. Y frutas, en la parte del Jiloca y del Jalón somos grandes productores de las mejores frutas de este país. Los melocotones de Calanda son Denominación de Origen pero no te olvides de las cerezas del Jalón. Tenemos muchos productos pero, para mí, verdura, un poquito de carne y fruta. En las combinaciones que quieras.
