

CON MUCHO GUSTO GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA

La sociedad gastronómica Los Sitios mira al futuro en su 25 aniversario

Los socios retoman con fuerza las actividades tras la pandemia con charlas, visitas turísticas y formación culinaria.

II CONTENIDO EXCLUSIVO | NOTICIA ACTUALIZADA 1/4/2022 A LAS 05:00
ALEJANDRO TOQUERO



Los socios que cocinaron el menú del 25 aniversario | **A. Toquero**

La sociedad gastronómica Los Sitios de Zaragoza celebró el viernes pasado el acto principal de su **25 aniversario**. Por supuesto, fue alrededor de **una comida conmemorativa a la que asistieron la mitad de los 60 socios**. En Aragón, no existe una cultura muy arraigada de este tipo de entidades, pero esta es una de las más veteranas.

Este año realmente celebra los 26 de andadura, pero su presidente, Mariano Berdejo, comenta que **“el anterior no pudimos juntarnos por la pandemia, así que es ahora cuando retomamos los actos conmemorativos”**.

Además, se han programado más actividades durante el resto del año. Dentro del programa de conferencias ‘Hablamos y cenamos’, el escritor Daniel Aquillué presentará a los socios en la sede del Tubo su último libro, 'Guerra y cuchillo. Los Sitios de Zaragoza 1808-1809'. También se llevará a cabo una **'masterclass' centrada en el ternasco de Aragón y una visita guiada para conocer los principales escenarios de los enfrentamientos con el Ejército francés**. “Pero hay más eventos que todavía están sin cerrar”, sugiere el presidente.



Alfonso Alegre, Rafael Calvera y Miguel Ángel Trigo, pelando espárragos y langostinos. | **A. Toquero**

De momento, lo más importante sucedió el pasado viernes. Y es que la comida de hermandad en la sede fue algo así como volver a la normalidad perdida hace dos años por la pandemia. “Antes nos juntábamos una vez al mes, y aunque en 2021 se hicieron algunas cosas, había mucha precaución”, comentan Alfonso Alegre, Rafael Calvera y Miguel Ángel Trigo, tres de los socios más veteranos.

Gracias a ellos, el resto de los compañeros pudieron degustar **el menú conmemorativo**. El jueves por la tarde y el viernes, desde primera hora, **pelaron los 150 espárragos de la esparragada que**

comieron y unos cuantos kilos de langostinos. Además, le dieron forma a las gildas y a otros aperitivos.



Pedro Roy, emplataando una ración de pollo al chilindrón. | **A. Toquero**

“Estamos jubilados y tenemos más tiempo, pero, sobre todo, lo hacemos porque nos gusta juntarnos y pasar un buen rato”. Este es el espíritu que guía a esta y a otras muchas sociedades gastronómicas. Por supuesto, también la pasión por la cocina, pero por encima de todo, apunta el presidente, **“una buena conversación y las magníficas relaciones personales que se han hecho”**.

Pero claro, **que la mesa esté bien servida es fundamental y de eso se ocupa Pedro Roy**. Durante cinco años fue su presidente. Ahora está liberado de esas funciones, pero no de las de las de ejercer de experto cocinillas. Es quien diseña los menús y reparte juego entre sus compañeros.



Los ingredientes y parte del menú del 25 aniversario de la sociedad. | **A. Toquero**

Así fue también a la hora de organizar el menú del 25 aniversario: **gildas y huevos de codorniz con langostinos para abrir boca; salmorejo de mango y gambas; esparragada; pollo a la chilindrón y peras con vino.** “Procuramos mirar mucho a los productos de la tierra”, asegura Pedro, mientras remueve unas carcasas de pollo con las que prepara un caldo. “Aquí no se tira nada”.



Los socios, durante la comida del 25 aniversario. | **A. Toquero**

“En muchas sociedades gastronómicas suele pasar que hay gente que no ha hecho un huevo frito en su vida, pero que, de repente, aprende una o dos recetas y las borda”. Pedro Roy cuenta esto

antes de referirse a “las estupendas migas montaÑesas” que prepara su amigo Rafael Calavera y al tiramisú de Miguel Ángel Trigo. “No tiene demasiados secretos –afirma su autor–, mucha paciencia y no dejar de dar vueltas hasta que la crema queda suave”.

El futuro de la sociedad gastronómica Los Sitios parece garantizado. El relevo generacional se viene produciendo desde hace unos años con la incorporación de algunos hijos de socios que, a su vez, han traído a otros amigos. Además, durante la pandemia se ha hecho una gran inversión en los equipos de renovación del aire. Y lo más importante, los socios están recobrando la actividad con fuerza: para los próximos tres meses están prácticamente reservadas todas las fechas para hacer eventos en la sede.