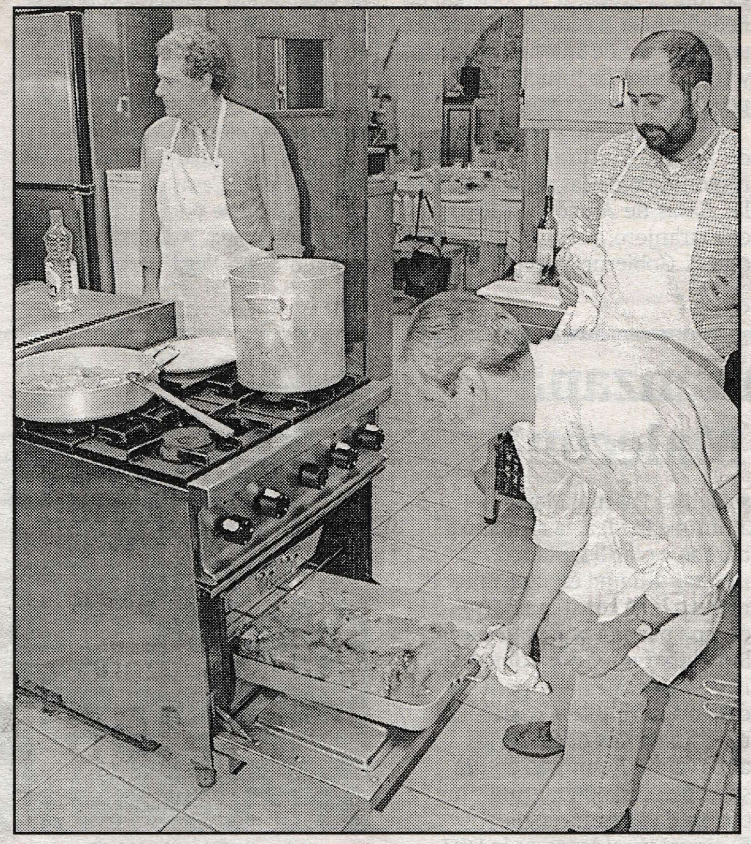
25-1-1999

ENCUENTROS Cibergastrónomos españoles se dan cita este fin de semana en Zaragoza para disfrutar de los productos aragoneses. Aunque todos son entusiastas de la red, aseguran que algunas cosas no se disfrutan «on line»

Disfrutar de la cocina en internet

Un grupo de cibergastrónomos disfruta de la cocina aragonesa este fin de semana en Zaragoza







Luis Correas

A la izquierda y arriba, trabajo en los fogones. Debajo, el grupo gastronómico posa junto a un jamón de Teruel

JOSE JUAN VERON **Zaragoza**

Delicias de Teruel, longaniza frita, tartaletas con paté de aceitunas negras y bacalao, migas a la pastora, bislatos con salsas, borraja, ternasco asado con patatas y trenza de Almudevar con natillas claras. Este suculento menú no pasaría de ser una lista de manjares propios de la gastronomía aragonesa en una página de internet; sin embargo, en la sociedad gastronómica Los Sitios se convirtió ayer en realidad. Un grupo de internautas de diferentes lugares de España se reúnen este fin de semana en Zaragoza para disfrutar de la cocina aragonesa.

«Desde fuera se aprecia poco la cocina aragonesa porque es muy sencilla y muy clásica. Sin embargo esta sencillez implica que las cosas deben estar en su punto y la materia prima tiene que ser de primera», explica José Ramón Zueco, uno de los organizadores. Así, un grupo de internautas de Zaragoza y Huesca llevan varios años difundiendo en la red los productos aragoneses y su cocina; ahora, se han decidido a hacer un encuentro para que el resto de sus compañeros de la red puedan comprobar por sus propios medios lo que han leído en sus ordenadores muchas veces.

«El grupo gastronómico en la red se creó hace dos años como un canal de cocina y así nos fuimos reuniendo aficionados, profesionales y buenos comedores. Ya se han hecho encuentros en Madrid, Bilbao, Palma de Mallorca y Tenerife y es lo mejor de todo», señala José Ramón.

Una vez llegados de sus ciudades respectivas (Ciudad Real, Madrid, León, Barcelona, Bilbao, Alicante y Huesca), los internautas de todo tipo y condición se unen en un objetivo común: disfrutar de la buena mesa. Sólo la cocina es objeto de charla y, salvo algún chiste que ameniza la velada, se discute sobre ingredientes, cantidades y tiempos. Aunque son partidarios de la cocina tradicional, ningunohace ascos a las buenas innovaciones, como el internet, sin ir más lejos.

Ayer a mediodía fueron acogidos en la sociedad gastronómica Los Sitios, donde se desplegó una amplia representación de productos aragoneses. La sociedad, que lleva tres años de funcionamiento, tiene entre sus componentes a algunos internautas que actuaron como anfitriones.

Ayer por la noche se fueron de tapeo, que también es gastronomía según los organizadores, y hoy disfrutaran de algunas innovaciones realizadas con productos aragoneses. Mientras, seguirán entre pucheros y ordenadores, hablando de las borrajas y de la nueva infovía a la que gráficamente de nominan «infovirria plus».

Sin embargo, este encuentro no sólo sirve para conocerse, comer y divertirse. También han visitado algunos lugares emblemáticos de la ciudad como La Seo, que ha causado más de una sorpresa, y se han entretenido en la compra de algunos productos típicos como aceite y vino. Por cierto, que la trenza de Almudevar lleva camino de popularizarse en Ciudad Real a juzgar por cómo les gustó a los internautas que llegaron desde allí. De hecho, se llevan una muestra.

La participación en esta curiosa peña gastronómica está abierta a todos los aficionados a la cocina que puedan disponer de internet. Sus actividades cotidianas en la red son el intercambio de receta y experiencias alrededor de la mesa, lo que, aseguran, llega a unir mucho a la gente. La dirección en internet es www.guiamiguelin.com, y está abierta a todos los aficionados a la cocina.