

## ETCETERA

## Invitada especial

## Albóndigas al estilo 1800

La Sociedad Gastronómica Los Sitios conmemoró el bicentenario con comida de la época

A los fogones, los miembros de la Sociedad Gastronómica Los Sitios. En la mesa, sesenta comensales, entre los que se encontraban la concejala de Cultura y Educación del Ayuntamiento de Zaragoza, **Pilar Alcober**, el presidente de honor de la Asociación Cultural Los Sitios, **Carlos Melús**, o el presidente de los Voluntarios de Aragón, **Luis Sorando**.

Y sobre los platos, comida de la época de los Sitios seleccionada por el numerario de la Academia Aragonesa de Gastronomía **Francisco Abad**.

Así organizaron anoche desde la mencionada sociedad su particular (y apropiada) celebración del bicentenario, en la que tampoco faltaron varios Voluntarios de Aragón vestidos como en 1808.

El menú consistió en espinacas con borraja con pasas de corinto y piñones, albóndigas repentinas con salsa de perdiz, escudilla de Ángel para cuaresma y crespillos de borraja.

“Son platos que entonces comía la clase media aragonesa”, apuntó Francisco Abad, que antes de la cena impartió una conferencia titulada “Comida y cocina en el tiempo y el transcurso de los Sitios”.

Como explicó, todas las recetas fueron extraídas del libro “Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica” (1758), del franciscano natural de La Almunia Juan Altamiras.



Miembros de la Sociedad Gastronómica Los Sitios, junto a Pilar Alcober, antes de la cena. JUAN CARLOS ARCOS

Para Abad, este fraile “fue una persona muy importante para la cocina de esa época. Se puede decir que en Zaragoza se comía bajo tres influencias: la francesa, que predominaba en las despensas de la burguesía y la nobleza; la autóctona, basada en el puchero y el escabeche; y la de Juan Altamiras”.

Así fue en tiempos de paz, porque en los Sitios propiamente dichos, “cada uno comía lo que podía”: “Los alimentos básicos eran la harina, el vino, los pollos y gallinas que se criaban en los corrales y los conejos que se cazaban. Al desarrollarse los dos Sitios tan seguidos, no tuvieron tiempo de

hacer las matacías, con lo que las conservas cárnicas fueron escasas”, añadió Abad.

Este gastrónomo, que también es jefe del Servicio de Neurofisiología del Hospital Clínico y profesor de la Facultad de Medicina de la Universidad de Zaragoza, bromeó al ser preguntado por la comida que probablemente hubieran degustado en tiempos de paz algunos de los personajes más emblemáticos de los Sitios de Zaragoza: “La condesa de Bureta quizá hubiera tomado jícaras de chocolate. Agustina de Aragón, como miembro de la clase llana, probablemente legumbres. Y Pa-

lafox... seguramente lo que le dijera el padre Boggiero...”.

La conferencia fue seguida por varios de los miembros de la Sociedad Gastronómica Los Sitios, encabezados por su presidente, **Jesús María Heras**, y por los artífices del menú de la cena (**Alfonso Latorre**, **Mariano Berdejo**, **Fernando Palacín**, **Arturo Morollón** o **Javier Juan**, por citar algunos).

“Empezamos siendo un grupo de amiguetes capitaneados por el ya fallecido Enrique Salvador y, con trece años recién cumplidos, ya somos 60”, recordó Jesús María Heras.

**HELGA MARTÍNEZ**