

Programa de la COPE

A una vecina de Ribafrecha, le toca un «Seat Panda»

LOGROÑO. — Olga Nicolás Castroviejo, vecina de Ribafrecha, ha sido agraciada con un «Seat Panda», al resultar favorecida en el sorteo que lleva a cabo Luis del Olmo, en la COPE, en un programa patrocinado por «Bimbo».

El famoso locutor tuvo que hacer grandes esfuerzos para convencer a la vecina de Ribafrecha de que no era una broma.

Carnicería Salchichería
ZANGRONIZ
CARNES PROPIAS

el
SOLOMILLO
y el
CHULETON
de La Rioja
Pérez Galdós, 61. LOGROÑO.
Teléfono 280792.


monblury

● Croisantería
● Pastelería
Pérez Galdós, 47. LOGROÑO


BODAS BANQUETES
C/. República Argentina, 41, bajo
Comedor con capacidad para 600 comensales
Pida presupuesto en Cafetería Robi
Teléfono 230487



Comercial Trabajos Decoración
MIGUEL MALMIERCA CUEVAS
INSTALACIONES Y OBRAS DE TODO TIPO
Locales comerciales-pisos-oficinas
Albañilería, fontanería, carpintería, electricidad, parquet, moquetas, escayolas, pinturas y todo lo necesario para una buena decoración
Doctores Castroviejo, 36.
Tlf. 24.74.22. LOGROÑO

QUESOS
Camembert Roquefort
Parmesano Bola Holandesa
Bouquet Gruyère

CASA PIAZUELO
Gallarza n.º 9.
Teléfono 228215.

El rincón de Eduardo

En La Rioja este plato se mejora

Cazuela de callos en Mondragón

Días pesados, camino de Vergara, adonde íbamos a presenciar un partido de pelota, nos paramos en Mondragón, la localidad guipuzcoana que no hace mucho tiempo era un pequeño poblado rodeado de laderas verdes salpicadas de caseríos y que ahora se han llenado de gigantescas colmenas donde habitan los miles y miles de nuevos «mondragoneses» que acudieron llamados por la importante industria que pedía más y más mano de obra.

Y no fueron pocos los riojanos que atendieron la llamada, como el amigo Jesús, un hombre que pinta mucho en el pueblo y no nos referimos sólo a que sea pintor y porque tiene mucha clientela, sino que como lleva allí muchos años tiene amigos sin cuento y en todas las esferas locales.

Con Jesús fuimos a tomar un par de chatos de vino, un linto muy oscuro que embotellan en Vitoria y paramos en una bodega llamada «Ausejo» donde una cuadrilla de amigos estaban comiéndose una cazuela de callos que habían puesto sobre el mostrador, cocinados por Crisantos, un portugués afincado desde hace muchos años en Mondragón.

Los callos se hicieron pronto el eje de la conversación porque nos pidieron opinión de cómo estaban guisados, dejándonos decepcionados cuando —y en buena parte forzados por la situación— les otorgamos un «seis y medio sobre diez», cuando, probablemente, un examen más riguroso y en ambiente neutral le hubiera rebajado la puntuación. Y es que estaban hechos recientemente, por lo que les faltaba el asentamiento que da el reposo a las salsas y



tenían un exceso de salsa de tomate que aportaba bastante acidez. Y es que no hay exceso de rigor en estos guisos en el País Vasco.

Los callos se hacen muy bien en nuestras cocinas y es muy difícil que nos los mejoren y mucho menos en las regiones del norte donde no hay tradición en preparaciones de esta clase de platos.

Mientras que en La Rioja aparecen en cualquier taberna o mesón, resulta difícil verlos en los mostradores guipuzcoanos.

Curiosamente y como confirmando nuestras líneas, nos encontramos con la receta que facilitó una anciana riojana residente en San Sebastián para incluir en un excelente libro que logró el famoso cocinero José Castillo con recetas de abuelas vascas.

Esta señora, después de lavar bien los callos, y cortarlos en pedazos, los deja en un puchero grande lleno de agua debajo del grifo durante toda la noche, dejando que caiga un hilo de agua del grifo.

En el momento de prepararlos los pone en un puchero cubriendo de agua los callos, añade una cebolla entera, un par de tomates, unos ajos y un puerro, también entero. Añade chorizo cortado en trozos, algo de jamón picado, una guindilla, un par de pimientos secos, una taza de aceite y sal. Dejar que cueza todo muy despacio y cuando los callos están tiernos se les quita toda la verdura que se ha puesto y se dejan los callos en una cazuela de barro, junto con su caldo.

Las verduras se pasan por un pasapurés y se añaden a la cazuela de los callos, se añade el chorizo y se deja que hierva otro rato.

Cocerlos con patas

Esta buena señora no lo hace, pero es muy conveniente cocer los callos junto a una pata de ternera, para que ésta aporte al guiso una suave gelatina que favorece mucho a los callos.

Así lo hacen los gallegos, que cuentan con un plato de callos con garbanos muy rico.

El asador «Erreki», en Vergara

El «Erreki» de Vergara, situado junto al frontón de pelota, es un bar que nadie diría que da paso a un asador, pues parece de un moderno «pub», donde sólo sirven cubatas y cosas por el estilo.

Pero atravesada la puerta que separa uno de otro lugar, se encuentra el comensal en un pequeño pero bien dispuesto comedor y con una carta sorprendente, pues contempla unas treinta clases de vinos y, por el

contrario, tres platos tan sólo de pescado, uno de carne, acaso media docena de entradas, centradas y varios postres.

Allí hay que ir con la idea concreta de tomarse una chuleta de buey a la parrilla o un cogote de merluza. Hay también besugo.

El cogote lo asan a la parrilla y lo ofrecen con una salsa ligera de limón, un poco de vinagre y unas arandelas de guindillas de esas que preparan en Entrena

prácticamente en exclusiva para el País Vasco.

Un menú recomendable puede ser para dos personas una ensalada, un cogote de merluza y una chuleta. Se paga por ello dinero, pero se sale satisfecho.

Tienen un «Viña Alcorita» de 1981, que es un excelente vino, y el precio (seiscientas pesetas) es muy ajustado.

Ni que decir tiene que tienen una excelente gama de puros y licores.



pueblos, hoteles y bares. En el tema de hoteles se anotan 35 nuevos nombres.

En total aumentan esta guía quinientas referencias sobre la anterior.

Como novedad interesante es que se recogen restaurantes que carecen de calificación, pero que por unas u otras razones son merecedores de registrarlos. Ese bar donde dan excelentemente de comer, o ese mesón que aunque no podría tener sitio en la estimación de la guía si radicara en una zona concreta sí resulta destacable en otra. No se puede medir por el mismo rasero en el norte que en el sur.

Seguirá mercediendo el favor de los usuarios.



Alfredo Milazzo, presidente

El 27, fiesta de la patrona y primer aniversario de la actual junta directiva

El próximo 23, asamblea del Colegio de Médicos

Luis Javier Hernández
Redacción

LOGROÑO. — El próximo día 27 de junio el Colegio Oficial de Médicos de La Rioja tiene un doble motivo de celebración. De una parte, la festividad de su patrona, la Virgen del Perpetuo Socorro y, de otra, el primer aniversario de la nueva junta directiva que encabeza el doctor Alfredo Milazzo.

Los actos darán comienzo en la tarde del día 26, con una conferencia a cargo del Dr. Bartolomé Beltrán, secretario general del Instituto de Estudios Bio-Médicos y asiduo colaborador de «Antena-3» y la revista «Epoca», quien disertará sobre el tema «La influencia de los medios de comunicación en la salud». Dicha conferencia será a las ocho de la tarde, en el salón de actos del Colegio de Médicos (Avenida de Portugal, 7). A continuación, y en el restaurante «Barros» se reunirán en una cena de hermandad.

El día 27, festividad de la Virgen del Perpetuo Socorro, los médicos riojanos asistirán a la misa de la Iglesia de San Bartolomé, a las once de la mañana. A las doce del mediodía, y en el salón de actos del Colegio de Médicos, se homenajeará a los médicos jubilados: Raimundo Adán Ligorit, Francisco José Ardanza Trevijano, Andrés de Diego Martínez, Esteban Espuelas Ruiz, Fernando García Castellanos, Alberto Manso Arévalo, José-Salvador Martínez Herrera y Adoración Sáenz López, a quienes se les hará entrega del diploma e insignia correspondiente de «colegiado honorífico».

Por otra parte, el Colegio de Médicos tiene previsto celebrar el próximo día 23 la asamblea general ordinaria, en la que, entre otros temas, se aprobará la reducción de la cuota a los médicos en desempleo de 200 pesetas, por lo que éstos pagarán una cuota de 800 pesetas mensuales.