

# VOCES



*Charlas en la mesa*  
CAIUS APICUS Crítico de gastronomía

## Me confieso culpable por no escribir cartas

Cuánto tiempo hace que no recibe una carta? Una carta en la que le cuenten cosas, una carta agradable, de amistad, no digamos ya de amor. El género epistolar, como tantas otras cosas, ha sucumbido, liquidado por toda la gama de mensajería inmediata que ofrecen los avances tecnológicos. Naturalmente, los cocineros viven en esta sociedad, y son un buen reflejo de ella. Han de estar al día. Será por eso que empiezan a brillar por su ausencia las cartas en muchos restaurantes, especialmente en aquellos cuyos fogones están a cargo de un chef de la clase de los mediáticos.

Echo de menos las cartas. Primero, por algo tan sencillo como mi capacidad de elección de un menú: prefiero ser yo, a estas alturas, el que decida lo que quiere comer; me he llevado ya suficientes sustos. Conste que durante mucho tiempo he sido de los que, al llegar a un restaurante, tras los saludos de rigor y el vistazo a la carta, cuando llegaba la pregunta de «¿qué vas a comer?» decía al chef: «Hazme tú el menú».

Sin embargo, si en la carta veía algo que me apetecía especialmente, le decía que me lo pusiera. Y todo salía la mar de bien. Me gusta ver la carta con tranquilidad. Me ofrece un panorama perfecto de lo que sabe hacer el responsable de la cocina. Y eso que, en los tiempos dorados de las cartas, no era tan sencillo como ahora cambiarlas a diario. Hoy basta modificarlas en el ordenador, imprimirlas... y listo.

Me gustaban las cartas incluso cerradas. Quiero decir que había algunas que eran auténticas obras de arte. Las de Zalacain, por ejemplo, cuya cubierta cambiaba cada año; o aquellas cartas con dibujos de Laxeiro de Toñi Vicente (malas noticias: ha cerrado su restaurante de Vigo), las del Can Fabes de Santi Santamaría, o tantas otras...

Los sitios sin carta eran, para qué nos vamos a engañar, los de tipo tabernario, muy típicos, muy «auténticos», en los que te cantaban la inexistente carta. Bueno: no exactamente. Te cantaban la columna de

la izquierda, guardando un prudente silencio sobre la de la derecha, la de los precios. Era una manía, también, cuando se te ofrecían cosas «fuera de carta», siempre tentadoras, siempre de estación y siempre de precio desconocido, precio que no te decían porque tenían miedo de ofenderte, qué cosas. Y al final venía el susto.

Reconozco que yo fui de los que defendieron los menús cerrados, al estilo de lo que se ofrecía en los restaurantes franceses. Me acuso de haber sido un entusiasta propagador de los menús llamados «largos y estrechos». No es que me arrepienta de ello: fue una innovación necesaria. Ya empezamos mal cuando se les llamó «menú-degustación». No, mire usted. Yo a un restaurante solía ir a comer, no a degustar. Las cantidades menguantes de los platillos tenían una ventaja: si lo que degustas te disgusta, el trago es corto. El concepto era bueno; la evolución, nefasta. Eso sin contar que, a nivel personal, «degustar» me parece una de las palabras más rematadamente cursis del idioma español.

Hoy, cuando eliges un restaurante de moda, sabes desde antes de reservar que vas a comer lo que al chef le parezca; que te van a servir lo que yo llamo un «menú-exhibición», si acaso con la precaución de saber si hay algo que te sienta mal.

Ay, las cartas. El 'email' les dio el primer golpe; luego, los SMS; después, los famosos 140 caracteres, que convierten a todo el mundo en redactores de boletines de agencia, con la diferencia de que estos no le dan patadas a la ortografía cada diez caracteres. Finalmente, el WhatsApp, demoledor. Todo ello de muchísima utilidad fuera del restaurante. De seguir así, el cocinero de turno acabará enviando un WhatsApp a cada comensal antes de cada platillo. Aunque, bien mirado, eso da mucho más trabajo que imprimir una carta.

Ciertamente, no sé de qué me quejo. No recuerdo cuándo escribí mi última carta, que seguramente sería de pésame. De modo que yo también soy culpable. Pero, de vez en cuando, añoro la sorpresa ilusionante de encontrar, al abrir el buzón, la carta de una persona a la que aprecio. Y añoro las cartas de los restaurantes, aquellas que demostraban, poniendo la elección en sus manos, que en un restaurante la persona verdaderamente importante era el cliente. Como debe ser: al fin y al cabo, es quien paga.

● Los alimentos con propiedades anticancerígenas sólo previenen el cáncer si se incluyen en una dieta sana y equilibrada, según Fernando Fombellida, estomatólogo y autor, junto al chef Andoni Luis Aduriz, del libro 'Cocinar para vivir'. Hay quien toma estos productos, pero, al mismo tiempo, ingieren en grandes cantidades alimentos procesados industrialmente o alcohol. «Si haces esto no estás consiguiendo los objetivos», dice el experto.



## Desde La Merced

ALUMNOS DE C.F. GRADO SUPERIOR DE GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

# La recepción es mucho más que dar la clave de wifi

Debe saber que cuando llega a un hotel, independientemente de su categoría, el recepcionista le puede facilitar más información y servicios que la clave del wifi. Ésta también se la dará, pero tenga paciencia y escúchelo, serán sólo cinco minutos.

En el proceso de registro se facilita información sobre cuál es su habitación, dónde está y qué ha contratado. Preste atención por si hay algún error o dispone de algún servicio que no sabía que existiera. Se le identificará en recepción, y eso hará que se mueva con más libertad por el hotel, por si necesita cargar algún servicio a la habitación o cualquier otra información.

No dude en consultar cualquier duda, servicio que le puede ofrecer el establecimiento, la información turística de la zona o los eventos que se celebran en el entorno. Aproveche y disfrute lo que le ofrece la vida en su viaje.

Si necesita que la factura se haga de algún mo-

do concreto, a nombre de una empresa u otra persona, varias según los cargos efectuados... adviértalo antes y no tendrá que esperar. El oficio de las personas que trabajan en una recepción consiste en ser diligente, pero necesitan tener la información adecuada para ello.

Suele ocurrir que alguien olvide algún objeto o prenda. No dude en llamar una vez abandonada la habitación. Tal vez no hable con la misma persona o no le recuerde, pero suelen tener todo apuntado por si les falla la memoria y le podrán enviar lo que sus compañeros hayan encontrado.

Y usted no olvide devolverles la sonrisa al irse, la necesitará para el próximo huésped.

P.D.: Hay un anuncio que dice que lo más caro de un viaje es el hotel. Puede que sea verdad. Pero las alternativas que existen no tiene los mismos servicios. Ya sabe: algo tendrá el agua cuando la bendicen.



Recepción del hotel Termal en El Burgo de Osma. LA MERCED

GLOSARIO OFRECIDO POR EL DEPARTAMENTO DE INGLÉS

### Inglés con mucha 'sauce' (salsa)

- Sea bass on a fragrant shallot sauce**  
(Lubina sobre salsa de chalotas al oloroso)
- Soya oil**  
(Aceite de soja)
- Vizcaína sauce and parmentier potatoes**  
(Vizcaína y parmentier de patata)
- Stock cube**  
(Pastilla o cubito de caldo)
- Vinaigrette made from its juices**  
(Vinagreta en jugo)
- With orange**  
(A la naranja)
- Sunflower oil**  
(Aceite de girasol)
- Virgin olive oil**  
(Aceite de oliva virgen)
- Whale oil**  
(Aceite de ballena)

● **¿Es la canción de los Beatles** 'Lucy in the Sky with Diamonds' un himno rebelde al consumo salvaje de drogas, o un emotivo tributo a la imaginación de un niño? La cuestión, que ha mantenido ocupados a los fans de los

Beatles desde 1967, podría pasar a ser materia de examen para los adolescentes británicos ya que el comité examinador AQA planea introducir tres canciones de los Beatles en el programa de música para septiembre de 2016.



78%

● **El 78% de los propietarios de vivienda** cree que los gastos asociados a su compra son desproporcionados, según la encuesta de pisos.com en la que refleja que el 69% de los compradores pendientes de amortizar un préstamo tuvieron que domiciliar su nómina y varios recibos, así como hacerse un seguro de hogar y/o vida, tarjetas de crédito y un plan de pensiones.

La Soria encontrada **MANUEL MELENDO** Historiador

## La patrona de Ólvega

UNA DE LAS APARICIONES MARIANAS MÁS SINGULARES ES LA DE LA VIRGEN DE OLMACEDO

**S**abían que la Virgen de Olmacedo se llama así porque se apareció encima de un olmo a unos pastores?

Una de las apariciones marianas más singulares es la que protagoniza la Virgen de Olmacedo, patrona de la villa de Ólvega. Florentino Zamora Lucas, en su libro 'Leyendas de Soria', nos narra una antigua leyenda del siglo XII, que nos cuenta la historia de esta Virgen.

La leyenda narra cómo los monjes Cistercienses decidieron abandonar un monasterio que habitaban desde tiempo atrás en la villa de Ólvega, que entonces llevaba el nombre de Alauva. En el monasterio estaba la imagen de la Virgen de Calatrava, a la que los vecinos del pueblo tenían gran devoción, ya que era su patrona.

La intención de los monjes era trasladar su residencia a Fitero, llevándose todas las posesiones del monasterio, incluyendo la propia Virgen.

El día en que se celebraba la Ascensión del Señor fue el fijado para partir por los habitantes del cenobio cisterciense. Forma-

ron una gran procesión de carros para llevarse todas sus pertenencias y partieron de la aldea de Alauva. Los aldeanos salieron al camino para despedir con grandes muestras de tristeza a su patrona la Virgen de Calatrava.

Entre los que contaban sus cuitas a la Virgen se encontraban dos pastores llamados Juanico y Pedro, que llevaban sus rebaños a los pastos cercanos al monasterio, y aprovechaban el sestar de las ovejas a media tarde para acercarse al camarín de la Virgen para hablar con ella, como si de una madre se tratara.

Los dos zagales salieron al camino a despedir a los monjes, como el resto de los habitantes del pueblo, ya que sentían gran pena por su marcha. Juanico y Pedro se acercaron a los carros de los monjes para preguntarles si volverían pronto. Uno de los frailes les respondió que sí, pero que tenían que rezar mucho.

Los muchachos no se habían percatado de que la Virgen de Calatrava iba con los monjes, camino de Fitero, sobre un hermoso caballo blanco. Cuando la procesión de carros se perdió en la



Romería de la Virgen de Olmacedo en Ólvega. HERALDO

lejanía, los dos pastores se acercaron al monasterio para pedir a la Virgen la pronta vuelta de los monjes. Cuando llegaron al lugar donde se encontraba el trono de la Virgen, lo encontraron vacío, sintiendo gran pena y congoja por la ausencia de su querida madre celestial.

Entonces los dos zagalillos miraron hacia lo alto porque en ese momento cruzó el cielo un relámpago, sonando casi al unísono un enorme trueno. Los pastores salieron del convento espantados, pensando en las consecuencias que semejante relámpago podría haber ocasionado a sus ovejas.

Fue entonces cuando vieron una gran claridad en la copa de un olmo centenario que se encontraba por aquellos lugares. Se acercaron al viejo árbol y cayeron postrados de hinojos, al contemplar en las ramas del olmo la imagen de la Virgen de Calatrava, que no había querido abandonar Alauva.

Los muchachos corrieron al pueblo a contar la noticia, y los vecinos acudieron al prado donde se encontraba el olmo. Cuando vieron con sus propios ojos el singular milagro, decidieron cambiar el nombre a su patrona, que desde entonces se denominó la Virgen de Olmacedo, por haberse aparecido sobre un olmo.

La patrona de Ólvega es una Virgen de gran devoción popular que ha celebrado su romería esta misma semana, coincidiendo con la festividad de la Ascensión del Señor, siendo una de las más concurridas de nuestra provincia.

### Es tiempo de...

● **Bulbos para el verano.** No todas las bulbosas florecen en primavera, de hecho, aún está a tiempo de plantar bulbos que florecerán este verano e incluso algunos lo harán en otoño. Ante especies: cañas de las Indias, azucenas, calas (en la imagen), amarilis, gladiolos, nardos, dondiego de noche, dalias, begonias tuberosas, agapantos, muguet...



### A lo que hemos llegado...

El apretón de manos puede revelar el estado de salud

● **La firmeza del apretón de la mano** es mejor que la presión arterial a la hora de evaluar la salud y la reducción de la fuerza muscular, medida por el agarre, vinculada consistentemente con la muerte temprana, la discapacidad y la enfermedad, según han detectado investigadores de la Universidad de MacMaster en Canadá. Los científicos han encontrado que por cada disminución de cinco kilogramos de la fuerza de agarre, había un aumento de uno de seis del riesgo de muerte por cualquier causa o un 17% más de riesgo de muerte por enfermedades del corazón. La fuerza de agarre saludable no depende, dicen, del tamaño y peso de la persona y en este estudio pareció variar con el origen étnico, por lo que será necesario realizar más análisis.

### Consumo responsable

## Navegamos mejor bajo techo

EL 43% de internautas europeos está satisfecho con su conectividad interior, pero sólo el 13% lo está con la navegación o acceso a las redes sociales en el exterior, según el último informe ConsumerLab de Ericsson realizado en ocho países europeos. El estudio refleja que los usuarios pasan un 85% de su tiempo en interiores, por lo que gran parte de sus experiencias de conectividad se ven influidas por el ambiente en espacios cerrados. Para actividades que requieren de tráfico intenso

de datos, como por ejemplo ver vídeo y televisión en streaming, el 34% cree que su experiencia interior es buena, pero solo el 10% dice lo mismo si es en el exterior.

A medida que los consumidores se familiarizan con tecnologías más rápidas como las de tercera y cuarta generación (3G y 4G), el uso que hacen de internet tiende a aumentar. Además, el nivel de satisfacción con los operadores depende igualmente de la calidad de la red y el servicio ofrecidos, explica la consultora.

En cuanto al tipo de actividad, mientras el 86% de los usuarios manda mensajes desde cualquier dispositivo en interiores, solo el 49% lo hace en exteriores. Asimismo, el 93% de los usuarios navega por internet en interiores, frente al 22% que hace lo mismo cuando están fuera. Del mismo modo, un 89% de los usuarios prefiere ver vídeos en interiores, mientras que un 65% de los usuarios prefiere escuchar música en exteriores con el móvil.

El estudio indica que las llama-

das tradicionales están dando paso poco a poco a llamadas por internet (VoIP) y los usuarios diarios de Internet alterna el SMS con la mensajería instantánea (IM).

No obstante, las llamadas tradicionales se siguen imponiendo por mayoría (85%), frente a las llamadas realizadas a través de internet (23%). Por su parte, un 68% sigue mandando mensajes de texto, frente al 42% que usa la mensajería instantánea.

E.P.