

EL PUENTE

Senado reforzado

Lo contaba ayer Gonzalo Bareaño en La Voz. El Senado va a recibir un potente impulso en las próximas semanas con el desembarco de ilustres personalidades que han quedado liberadas de las importantes ocupaciones que han tenido en los últimos años. Nada menos que los expresidentes de las comunidades de Valencia, Aragón, Baleares y La Rioja y la exalcaldesa de Valencia.

Seguro que una decisión de tal calado se inscribe en los cambios decididos por la alta dirección del Partido Popular, que habrá visto la necesidad de relanzar la Cámara Alta en el tramo final de la legislatura. Debe de ser así, porque nadie puede negar que al Senado le hace falta desde hace mucho tiempo no solo un impulso, sino un empujón en toda regla que, o bien disipe las dudas sobre su utilidad que la ciudadanía arrastra desde hace décadas, o bien lo envíe hacia la disolución.

Pensar que se trata simplemente de encontrar un refugio muelle y bien remunerado para los altos cargos a los que las urnas han dejado en el paro sería dar la razón a esos radicales a los que, según Mariano Rajoy, sirve de títtere y portamaletas Pedro Sánchez. Manejar tal hipótesis sería tanto como asegurar que al PP le preocupa más la comodidad de sus barones que su propio futuro, amenazado por unas encuestas que anuncian que en las generales perderán más de 60 escaños y apenas tendrán posibilidades reales de gobernar.

La única justificación sería, pues, que el PP pretenda dar un impulso a la languideciente cámara reforzando con fichajes estrella una plantilla ya atiborrada de abultados currículos. Para confirmarlo, el siguiente paso podría ser formar una comisión de prebostes encargada de encontrarle sentido o concretar los pasos a seguir para su desaparición.

Tres millones de gallegos



Mercedes Parrado
Pulpeira del Ezequiel, de Melide

«El Camino es una bendición»

El pulpo y los peregrinos son su vida y sobre ellos lo sabe casi todo

JORGE CASANOVA
MELIDE / LA VOZ

Entrar en la pulpería Ezequiel de Melide supone ingresar a través de las fosas nasales esencia pura de pulpo que llega al cerebro como un tiro. El establecimiento es prácticamente una etapa de la Ruta Xacobeá. Al frente, la hija de los fundadores, Mercedes Parrado (Melide, 1971) y su marido Jorge. Hablamos con ella a las cinco de la tarde: «Todavía no he comido».

—¿Desde cuándo está usted cocinando y sirviendo pulpo? —Toda la vida. Con siete años ya servía las mesas.

—¿Y a qué atribuye la fama de esta pulpería?

—La fama la hicieron mis padres, que eran muy trabajadores. Trabajaban muy bien a los peregrinos y, además, piense que esta es la pulpería más antigua del pueblo. Y aquí damos las raciones muy abundantes.

—¿Cuántos kilos cuecen en un día?

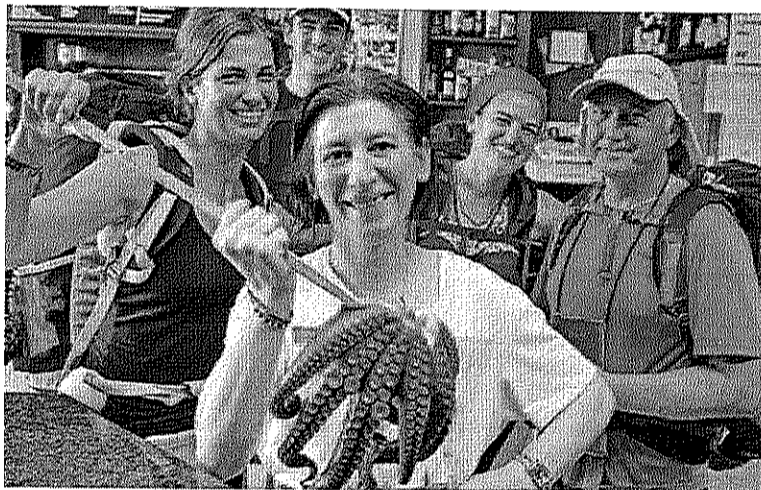
—En invierno, pocos. Pero en esta época ochenta o cien kilos.

—¿Cómo lo hacen? ¿Hay algún truco?

—Antiguamente mis padres lo cocían con leña y un brasero. Luego pasó a cocerse con propano. La olla de cobre también está prohibida, así que usamos ollas de acero inoxidable.

—¿No se puede usar la olla de cobre?

—No, no. Está prohibida por Sanidad. Y no se lo pierda, que también quieren prohibir los platos de madera.



Mercedes, en su pulpería, uno de los establecimientos más visitados de todo el Camino. VÍCTOR MEJUTO

• UNA PELÍCULA «Ghost» UN LIBRO «El lazarillo de Tormes» SU COCHE No tiene carne

—Vaya. Pero siga, siga con la receta.

—Hay que hervir muchísimo el agua. Se mete el pulpo y, cuando empieza de nuevo hervir, si se ha metido mucho, se espera entre 15 y 17 minutos. Si se echa menos, unos veinte o veintialgo minutos. Otros veinte en reposo, a poder ser tapado, y ya está.

—El pulpo, ¿gallego o marroquí?

—Nosotros usamos pulpo canario y de las rías gallegas. Lo mezclamos. El más rico es el de la ría, tiene mejor sabor, pero pela más. Y también merma mucho.

—El pulpo es un bicho que no le gusta a todo el mundo. ¿A qué peregrinos les gusta más?

—A los latinoamericanos, a to-

dos. Y a los coreanos les chifla. A los ingleses, por ejemplo, no les gusta tanto.

—¿Cómo va la temporada?

—Muy bien, muy bien. Cada año un poco mejor. Este año, sin embargo, estamos echando de menos a los alemanes que, no sé por qué razón, vienen menos.

—La verdad es que estar en el Camino es una suerte.

—El Camino es una bendición. Para nosotros y para mucha gente. Da muchos puestos de trabajo.

—Por aquí pasará gente que ya conocen, que repite.

—¡Uy! Conocemos a gente de doce años haciendo el Cami-

no. Y otros que lo hacen cada año. Y hasta quien lo hace tres veces al año.

—Eso es afición. ¿Y no es el turismo xacobeo un poco reactivo a gastar dinero?

—No. Lo que ocurre es que la crisis aprieta. Igual antes venían diez y pedían diez raciones. Y ahora vienen diez y piden tres o cuatro. Pero la gente que tiene dinero, gasta.

—Estará usted aburrida de tanto pulpo.

—Bueno, va por temporadas. Algunas lo como a diario y luego me paso tres meses sin probarlo.

—¿Lo ha comido alguna vez fuera de aquí?

—Una vez, en Marín. Pero nunca salgo de aquí. Llevo sin vacaciones desde el año 92, cuando me casé.

GRACIAS a todos nuestros socios de Honor, Benefactores, Protectores, Mérito, Colaboradores, Estudiantes.

Con su generosa colaboración podéis apoyar al Museo a través de donación de obras de arte y otras acciones.

Se valoran también donaciones de libros, revistas, discos, grabaciones, películas, vídeos, fotografías, etc. que ayuden a la difusión de la cultura gallega y que sean de interés para el Museo. Asimismo, se valoran las donaciones de obras de arte, muebles, etc. que ayuden a la difusión de la cultura gallega y que sean de interés para el Museo.

GRACIAS POR ASOCIARTE



Tú también puedes colaborar y disfrutar de las ventajas de ser socio
www.amigosmuseoreinasofia.org
C/ Santa Isabel, 52 - 28012 Madrid - Tel: 915 094 287
asociacion.amigosmuseoreinasofia.org