

ENCUENTRO DE EMBARCACIONES VOLUNTARIOS

Cocina marinera para cerca de un millar de tripulantes

Javier Vidal y Vicente Eusebio se encargan de la comida que se sirve en la taberna marinera. Desde que comenzó el encuentro de embarcaciones, el número de visitantes no ha dejado de crecer. En la cocina del Hospital Naval preparan más de 1.000 raciones.

REPORTAJE DE D.F.

Al VIII Encuentro de Embarcaciones Tradicionales han acudido unos 125 barcos de diferentes países. La organización de un evento de tales características exige el esfuerzo continuo de decenas de personas que cuidan de cada detalle. Se ha buscado alojamiento —entre otros lugares, se habilitó el pabellón polideportivo de Esteiro con colchonetas—, se ha ofrecido información e incluso se han conseguido billetes de avión y de autobús a los participantes. Un engranaje perfecto y voluntario en el que, tan importante como el buen dormir, es el buen comer.

Ahí, tras los fogones, se encuentran Javier Vidal y Vicente Eusebio. El primero es nutricionista jefe del Servicio de Alimentación del Hospital Clínico. Vicente Eusebio fue jefe de máquinas y en la actualidad es docente en el IES Marqués de Suanes. Los dos se encargan estos días de elaborar los menús que degustan los marineros (se acercan al millar), a los que se

unen también familiares y amigos. Cocina de campaña a la que se enfrentan con alegría.

Javier Vidal, alias Pío, no para de charlar y de contar con entusiasmo cuáles son los menús que se han preparado y todavía se prepararán a lo largo de estos intensos días. “A los marineros hay que darles muy bien de comer, están fuera de casa, navegan, duermen poco y nos ofrecen una fiesta única, ¡que menos que darles de comer como a obispos!”. El menú corrobora sus intenciones, el guión: carnes a la comida y pescados a la noche.

Menús > “El jueves cenamos canelones de ternera y dorada con salsa provenzal, ayer comimos ensaladilla y ternera suprema estofada con patatas y a la cena servimos bacalao, intencionadamente, en honor de Manolo Bacalao”. Se refiere a Manuel Alonso, “alma mater” de este encuentro. “Estamos aquí trabajando desinteresadamente por el Club del Mar, pero sobre todo por Manolo, porque merece nuestro apoyo y porque



Los dos cocineros encargados de la comida del encuentro posan en la taberna marinera

LUIS POLO

JAVIER VIDAL
“A los marineros hay que darles muy bien de comer, están fuera de casa, navegan y duermen poco”

vale la pena compartir estas jornadas”.

Nutricionista de profesión, nadie mejor que él para entender de las calidades de los alimentos, de su valor calórico. Pero además es un buen comedor, “un señorito, casi casi un marqués”, matiza bromeando, por eso el sabor de los platos es fundamental, “y la cantidad, a esta gente no se le puede racanear, si quieren más pan, que lo tomen, y si no les gusta el menú, les preparamos, dentro de un or-

PERSONAL
La celebración del encuentro en Ferrol pone en marcha a decenas de voluntarios

den, cualquier otra cosa, que sientan que en Ferrol tienen su casa”, comenta.

De estos últimos no ha habido casos notables. Los comentarios de los comensales son excelentes y aquellos que asisten con asiduidad a estos encuentros, comentaban que nunca habían comido tan bien. “¿El secreto?, no lo hay. Buena materia prima, el mejor aceite de oliva y, bueno, saber calcular las cantidades, pero para eso me he inventado un programa que funciona a las mil maravillas”.

La cocina de la taberna marinera comenzó preparando 300 comidas y 500 cenas. El viernes la cifra ya subía, al mediodía, a 800 y en los días centrales de la concentración superan el millar. Para completar con éxito la misión, los cocineros cuentan además con el apoyo del Hospital Naval, que ha cedido sus instalaciones.

Se trata de sólo una parte de la compleja maquinaria que pone en marcha el encuentro. Hay decenas de voluntarios que trabajan en el pabellón de Esteiro y por todas las instalaciones que ocupa el encuentro.

Móvil en mano, se acomodan los barcos en los pantalanes, se explican los mapas y se da cuenta de la programación a un ritmo frenético, quemando etapas y consiguiendo hacer historia.



XVIII ACAMPADAS INTERMUNICIPAIS NA NATUREZA
CAMPAMENTO FORTUNA VILARBO 07
(13 a 17 anos)
entre o 17 e o 30 de xullo
TODAVÍA QUEDAN PLAZAS
MATRICÚLATE
NOS CONCELLOS DE: NEDA, AS PONTES, FERROL, MALPICA E TAMÉN EN NEBOA

Organiza: ESCOLA DE TEMPO E AIRE LIBRE NEBOA
Tel.: 981 347 690

Patrocina: Concello de Neda, Concello de As Pontes, Concello de Ferrol, Concello de Malpica, Concello de Tamén en Neboa

Colaboran: Cella, Endesa, Xunta de Galicia, Deputación de Ferrol

Cámara Ferrol
Curso MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 3 horas
DATA: 12 de xullo (xoves)
HORARIO: de 10:00 h. a 13:00 h.
CERTIFICACIÓN HOMOLOGADA POLA DIRECCIÓN XERAL DE SAÚDE PÚBLICA DA CONSELLERÍA DE SANIDADE DA XUNTA DE GALICIA
PRAZAS LIMITADAS

Información e inscricións:
Departamento de Formación
Cámara Oficial de Comercio de Ferrol
Telf.: 981 333 165
E-mail: formacion@camaraferrol.ora · fct@camaraferrol.ora

web diariodeferrrol.com
Toda la información en un solo clic

Diario de Ferrol a nova enerxía de Galicia

Reabre la biblioteca municipal tras un interminable período de obras