

**EL QUID** XOSE ANTONIO VILABOA. PRESIDENTE DE LAS CASAS REGIONALES EN GIPUZKOA

Ciudadano activo como ninguno, incluso posee la Medalla al mérito ciudadano de San Sebastián, Vilboa preside la Federación de Casas Regionales de Gipuzkoa y el centro gallego.

Con el apoyo de ambas presentó ayer su libro *La gastronomía en los caminos de Santiago por Gipuzkoa*, un tratado con el que lograr el Jubileo con el estómago y el espíritu bien llenos.



MIKEL FRAILE

Xosé Antonio Vilboa, presidente de la Federación de Casas Regionales y de la Casa de Galicia presentó ayer su libro.

# «En el Camino de Santiago tienen cabida gastronomía y espiritualidad»

JESUS FALCON

—¿Dónde comenzó el camino que llevo a este libro?

—Hace muchos años, quizá allá por 1964 cuando subí a Santiagomendi, en Astigarraga, y me sorprendió aquel retablo de Santiago matando moros. A partir de ahí continué investigando sobre la presencia del Camino en tierras vascas y guipuzcoanas. Fui amigo de Luis Pedro Peña Santiago y de Barandiarán, y ellos me animaron a continuar esta labor.

—¿Y cómo ha sido su elaboración?

—Sólo se trataba de organizar los muchos datos y apuntes que he ido recogiendo en estos años. Así lo hice en una estancia como hospitalero voluntario en el monasterio San Juan de Ortega de Burgos.

—¿Qué puede encontrar el lector en *La gastronomía en los caminos de Santiago por Gipuzkoa*?

—Está dividido en tramos, por el camino de la costa y por el interior. Son recorridos de cinco o seis kilómetros que se detienen en cada pueblo para describir sus monumentos y sus productos típicos. A partir de ahí propongo un menú, así en Hondarribia propongo gisantes frescos y leche frita, o en Zarautz lomos de merluza al txakoli, siempre intentando reflejar la gastronomía más tradicional.

—También detalla todos los monumentos dedicados al apóstol.

—Sí, yo enseguida me dí cuenta de la importancia que Santiago tenía en Gipuzkoa. En un territorio tan pequeño hay 25 templos dedicados a él y en una docena de pueblos las fiestas patronales llevan su nombre. Además

—¿Es compatible ganar el Jubileo con el buen comer?

—Por supuesto. Una cosa no quita la otra. El camino debe hacerse sin prisas, comiendo y descansando bien, así se obtienen mejores frutos. No se trata de darse latigazos, sino de enriquecerse espiritualmente.

—¿Cuántas veces ha realizado el Camino?

—El camino francés, tres veces completo. Pero casi todos los años hago algún tramo. El mejor fue el que hice con mi hijo, nos conocimos más el uno al otro que en los 25 años anteriores.

—En lugar de tomar fotografías dibuja.

—Sí, con mi rotulador puedo meterme más a fondo en el paisaje. Así puedes conocer mejor cada detalle y estilo artístico.

hay otros cuarenta templos consagrados a San Martín de Tours, patrono de los peregrinos.

—En su libro define la sidra como la bebida de los peregrinos.

—Sí, ya la definió así Aimer Picaud, el fraile francés que elaboró la primera guía de los peregrinos. Por cierto, éste fraile habla muy mal del País Vasco, decía que aquí no se sabía comer y que en lugar de hablar, se ladraba. Sin embargo le dedica el capítulo más extenso y elogia la sidra.

—Como buen conocedor de las gastronomías regionales, ¿con cuál se quedaría?

—Yo soy socio de Gaztelubide y eso marca. Sinceramente creo que la gastronomía vasca, y en concreto la donostiarra, es de las mejores del mundo. Sobre todo en las sociedades, donde hay cocineros excelentes aunque estén superespecializados.

—¿Pero el gusto no está en la variedad?

—Claro, como presidente de las casas regionales pruebo las delicias de cada uno, y todos tienen platos extraordinarios. Sin salir de Gipuzkoa se pueden degustar gazpachos, pescaditos fritos o pulpos insuperables. La oferta de las casas regionales es excelente.

—Por cierto, ¿qué papel desempeñarán las casas regionales en la Gipuzkoa del siglo XXI?

—Una función más importante de

lo que parece. Hoy día son auténticas aulas de cultura que se enriquecen mutuamente.

—¿Y a la cultura vasca?

—Claro, también enriquecemos a esta cultura, para empezar ahí están nuestros hijos, que son vascos. Por otro lado nosotros hemos aprendido a reunirnos entorno a la gastronomía y a la partida de mus, copiando a las sociedades...

—¿Siempre ha sido así?

—La verdad es que han cambiado mucho, hace quince años las casas regionales sí eran unos *quettos*, muy cerrados, donde la gente se reunía a consolar la morriña con un ribeiro. Pero hoy día es todo lo contrario, estamos abiertos a todo el mundo y hemos sacado nuestras fiestas a la calle.

—¿Y cómo le trajo la vida a Gipuzkoa?

—Por el trabajo..., vascos y gallegos tenemos en común la emigración, pero a mí me sentó muy bien. Un día subí a Urrestilla y pensaba que estaba en mi aldea de Pontevedra, nos parecemos

muchísimo.

—¿Sería capaz de elegir entre la sidra o la *quetmada*?

—Me quedo con las dos. Con ambas bebidas y ante un mantel se puede dar la mejor comunicación. Los políticos deberían probar a comer más juntos para solucionar los problemas.

VUELTA DE HOJA

## La última posada

MANUEL ALCANTARA

UN amigo de mi edad ha ingresado en una Residencia de Ancianos. Siempre he sido sensible a los malos ejemplos, pero no me gustaría seguir este. Pertenezco a una generación que nació en casa y veía morir en casa, aunque se pasara la vida fuera, y no me gusta ese final para nadie. No ignoro que, a veces, los viejos son un estorbo, pero también lo son a veces los jóvenes. No está bien aparcarlos. Los gitanos no lo hacen nunca.

Decía que un amigo de mi edad, quizá veinte minutos mayor que yo, ha entrado en una de esas residencias para personas mayores que tienen nombre de plato de restaurante chino: *Crepúsculo de primavera*, *Rollo de sol menguante*, *Valle de la tarde* y cosas por el estilo. Tengo entendido que algunos de estos hostales últimos son magníficos, en función del precio del hospedaje, pero no puedo entender cómo se toleran otros. La Comunidad de Madrid ha sancionado a 115 de las 355 residencias inspeccionadas. El número de hormigas que se considera aconsejable por cada anciano había sido ampliamente superado.

Las denuncias suelen partir de los familiares, que se aprovechan de que ellos no pueden ser denunciados. Les tranquiliza mucho la conciencia saber que el abuelito o la abuelita está mejor que nunca y no le falta de nada. «Si vieras lo feliz que es con sus nuevas amistades. Además, siempre dijo que no quería ser una carga para nadie», suelen decir al principio, luego empiezan las dudas. La gente que cuida a los viejos y, no se sabe por qué, les tutea, ¿tiene una formación adecuada? La Ley permite que cuando se trate de menos de cinco ancianos la actividad puede desarrollarse sin licencia.

Ni siquiera pueden entrar los inspectores de la vivienda. Lo ha dicho con toda claridad el presidente de la asociación madrileña de Residencias de la Tercera Edad: algunos están viendo que atender a los mayores es una actividad con futuro: no pagan impuestos ni seguros sociales. Por vivir más de la cuenta sí que hay que pagar impuestos. Aunque no se tenga futuro.