

EIBAR



Lleno. La carpa de la plaza de Unzaga se llenó de calor humano, y los comensales brindaron por el éxito de una iniciativa en favor de la cooperación. :: FOTOS: FÉLIX MORQUECHO

Mucho más que una comida popular

La convocatoria en apoyo a las comunidades campesinas de Perú reunió a 400 personas en Unzaga

:: FÉLIX MORQUECHO

EIBAR. Las organizadoras no querían marcar un objetivo en la presentación del evento, pero el Alcalde desveló que habían pedido 400 sillas. Y el objetivo se logró. Ese número de comensales se reunió ayer en la plaza de Unzaga para comer juntos y lo hicieron en apoyo al trabajo que las ONGs realizan con las poblaciones campesinas de Perú. La comida popular solidaria fue un éxito de participación y una muestra de que hay gente que paso a paso quiere ir hacia una sociedad con menos desigualdades.

Las ONGs eibarresas Egoaizia y Aldatzen junto a Alboan que tiene su sede en Bilbao, habían organizado una fiesta con el fin de dar a conocer el trabajo que realizan con las comunidades campesinas en países como Perú. Allí se destinarán los fondos conseguidos ayer y de esos cultivos llegaba el arroz de comercio justo que sirvió como plato principal ayer. Es fácil pensar en una comida popular para 400 personas pero ponerlo en práctica requiere un gran esfuerzo. Para ello contaron con un equipo de cocineros de diversas sociedades eibarresas que se afanaron para preparar una veintena de paelas con pollo y verduras. No fue tarea sencilla pelearse con los fogones pero los asistentes les aplaudieron con ganas en el inicio de la comida.

Las cooperantes quisieron organizar una fiesta que sirviese de escaparate al trabajo que vienen desarrollando desde hace años. Para ello contaron con actividades de animación, un cuentacuentos y Juanma Cano y Nerea Olano narrando la jornada a través de megafonía.



Apoyo. El chef Ramón Roteta brindó con los cocineros tras su taller.

Roteta con niños y mayores
La jornada celebrada ayer contó con el apoyo de la comunidad europea de cocineros Euro-Toques. El con-

vido chef Ramón Roteta estuvo en Eibar para mostrar el apoyo de la asociación al trabajo que desarrollan los cooperantes y lo hizo conduciendo un animado taller de cocina. Fue el encargado de ayudar a niños y niñas a preparar brochetas de fruta con chocolate. Después de atender



Dulce. Atentas al cuentacuentos con el morro lleno de chocolate.



Positivo. Buen ambiente y aplausos para el equipo de cocina.

a la chavalería tuvo tiempo de acercarse a los fogones de los cocineros y no se le cayeron los anillos por ponerse a picar pollo como uno más.

El delantal con color de buzo de mahón se convirtió en el uniforme de la solidaridad en una jornada muy señalada para las ONGs locales. Gen-

te de todas las edades y familias enteras salieron a la calle para mostrar su apoyo al trabajo que hacen día a día en favor de los que han tenido menos suerte que quienes vivimos a este lado del planeta. Fue una gran comida de hermandad, pero mucho más que una comida.