

EL PERRO

Gacetilla independiente de San Roque



© J. Mena

16 de Junio de 2006 nº 79



El Boix se toma en serio lo del convenio

Juan Carlos Ruiz Boix, el muchacho de la eterna sonrisa, se ha tomado en serio lo del convenio y la RPT. (recortes para todos). Días atrás se le pudo ver charlando amigablemente en la Alameda con Manolito el Tamborilero como si de dos personas normales se tratara. El tan traído y llevado conflicto del convenio que los tenía más enemistados que a Palma con Ledesma, ha pasado a la historia. El boix le ha prometido a Manolito que lo va a nombrar jefe del departamento de minorías étnicas y director del taller de canastos de caña que le va a crear en la Estación de San Roque con tal de que deje de dar por culo. Este ha accedido y de ahí la sonrisa profident de nuestro ínclito concejal que se quita de encima un peso.



ASUNTOS SOCIALES ABRE EN SAN ROQUE UN RESTAURANTE DE LUJO PARA POBRES

Está especialmente dirigido a personas tíasas como mojamas pero amantes de la buena cocina

Gracias a una iniciativa de la concejalía de Asuntos Sociales que dirige Herminia Moncayo, los sanroqueños pobres podrán disfrutar de la buena gastronomía a precios muy asequibles. Para ello y con el fin de evitar abusos, se han creado unas estrictas normas de funcionamiento que impedirán que gente con elevados ingresos accedan a este establecimiento subvencionado. Los interesados tendrán que acudir a las oficinas de AA SS y presentar junto con la solicitud un certificado de tiesura. Una vez estudiadas las solicitudes, se entregará



una cartilla de racionamiento a los que reúnan los requisitos pertinentes con la que tendrán derecho a cuatro comidas al mes. El restaurante, que abrirá solamente los viernes por la noche, sábados y domingos estará atendido de forma altruista por funcionarios y políticos que se irán turnando. Dispone de una variada y extensa carta a precios muy económicos en

la que no faltan el pescado, la carne, los guisos y otras especialidades de la casa como son el San Jacobo, la ensalada de palmito, los chorizos de la casa, el secreto a voces, la ensalada multimedia o el conejo

del pinar del Rey al ajillo. Mención aparte merecen la carta de postres y la de vinos. Delicias como las torrijas a lo Mayoral, la tarta al cacao de emadesa o las milhojas del pegou son dignas de paladear. La bodega alberga los mejores caldos del país y se pueden encontrar marcas como Viña May, Hacienda Boix, Castillo del Pino, Marqués de Palma o los afamados tintos de Bodegas Sainz de Medrano, herederos de Doña Basilia. El restaurante Casa Herminia dispone de una pequeña barra donde los pobres pueden tomar un aperitivo mientras esperan la mesa. Una copita de Tío Pepe Vázquez, o una cerveza de la Cruz del Padre Ventura le abrirán el apetito. Y como colofón después de los postres qué mejor que un chupito de pacharán Arantxa. Moncayo ha designado a M^a Jesús García como jefa de cocina y ya se han presentado voluntarios para los fogones el Ledesma, Gavino y Miguelito el Chaves. Jacinto Merino se ha ofrecido para somelier y Cabrera para probar los platos. Al igual que nuestra ciudad fue pionera en la creación de un campo de golf municipal donde pudieran practicar este deporte personas

M^a Jesús García es la jefa de cocina

de bajo poder adquisitivo, también lo es ahora en el ámbito de la gastronomía. En adelante las clases más desfavorecidas podrán probar el solomillo de ternera, el entrecote a la pimienta o la paletilla de cordero al horno acompañados de un buen vino, sin necesidad de ser concejal o esperar la comida de empresa en navidad. En la inauguración estuvieron presentes la corporación municipal, otras autoridades civiles y eclesiásticas y una representación de los más tíasos de San Roque que por su falta de experiencia fueron los que menos canapés atrincaron.

