

El padre de los judiones (El Adelantado de Segovia,08-03-07)



Tomás Urrialde sigue colaborando en distintas actividades. / KAMARERO

Tomás Urrialde recibirá el domingo el homenaje de la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos

C.G.Q. - Segovia

Se le puede considerar el padre de los judiones. No en vano, hace más de 50 años elaboró un plato de judiones de La Granja para una comida y “les gustó tanto” que se decidió repetir la experiencia y, poco a poco, el plato llegó a formar parte del menú tradicional segoviano. Tomás Urrialde fue este padre de los judiones, algo que recuerda ahora con satisfacción, al tiempo que señala que los judiones solo se utilizaban entonces como comida para el ganado o, molido, para las caballerizas.

Ha sido más de medio siglo en los fogones, desde que comenzase a trabajar como cocinero, cuando tenía once años, con su padre.

Por toda su trayectoria profesional, Urrialde recibirá el próximo domingo, 11 de marzo, el homenaje de la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos (AIHS), en la cena de clausura de la XV Semana de la Cocina, que acogerá el hotel Husa Puerta de Segovia. En Cándido trabajó durante más de 40 años y en Los Arcos otra docena, hasta que abandonó esta profesión que, “puede ser sacrificada, pero en la que hay que hacer todo con cariño y dedicación”.

Durante el tiempo que ha estado en la cocina, Urrialde asegura que “todo ha cambiado mucho”, al tiempo que valora el quehacer de los jóvenes cocineros segovianos. Destaca además que en Segovia “nos gusta comer bien; aquí se disfruta comiendo”. Él mismo afirma que disfruta tanto comiendo como elaborando los platos que cocina. Ahora, jubilado, no se ha despegado de la cocina, con continuas colaboraciones cuando así se le solicita. En cuanto al homenaje, de los propios hosteleros, afirma que “es una emoción muy grande”.