

# Paella Artesanal de Rotary y M.A.D.E.R.

En el año 2003 a instancias de haber asistido algunos integrantes del Rotary Club de Pando, a una paella realizada por el Rotary Club San Carlos, decidimos en nuestro club, ver la posibilidad de hacer paellas, de forma de aumentar el ingreso de recursos económicos, con destino a continuar con las obras anuales de nuestro club.

Fue para ello que nos pusimos en contacto con el rotario Sr. Antonio Nocetti, de Rotary Club San Carlos, para sondear la posibilidad de que alguno de los integrantes de ese club, que hacen la paella, vinieran a nuestro club a enseñarnos como hacer las mismas. Fue así entonces que, en el mes de agosto del año 2003, coordinamos la realización de la primera paella conjunta entre ambos clubes.

En aquella oportunidad los dos o tres compañeros del Rotary Club San Carlos, que acompañaron al Sr. Antonio Nocetti, nos mostraron los procesos, los pasos en el armado y también las cantidades de productos que componen una paella de acuerdo con la cantidad de platos a obtener.

Todos juntos en esta oportunidad logramos una excelente conjunción de actividades y sacamos adelante nuestra primera paella rotaria del Rotary Club de Pando.

Para el año siguiente, decidimos hacer nuestra propia paellera, de acuerdo con lo que recomendaciones de Rotary Club San Carlos, y fue así como, gestión mediante, en una metalúrgica local se logró concretar la construcción del recipiente metálico de nuestra gran paella, que es la que perdura hasta estas fechas.

Un tema aparte fue la construcción del quemador de esa paellera que fue realizado a instancias de nuestro compañero de rueda, Sr. Gustavo Mesa, quien dispuso de recursos y habilidades innatas para la confección del quemador.

Dado que los comensales solicitaban variedad de la paella de mariscos tradicional, es que un año después del comienzo en la realización de paellas, resolvimos confeccionar una segunda paellera más pequeña, la que destinaríamos a hacer la “paella terrestre”, con capacidad para unos 60 platos.

Desde ese primer comienzo hemos realizado paellas en años consecutivos hasta el presente, (18va.), llegando a confeccionar unos 300 a 350 platos en cada oportunidad. Para la preparación de los elementos que integran una paella, como mariscos, cerdo, pollo, legumbres y especias, se pasa por la preparación de los componentes que se comienzan a preparar el día anterior, para que una vez prontos se guardan en freezer hasta el día siguiente cuando se hace el armado y cocción de la paella.

Generalmente el día previo, en la etapa de preparación, participan las integrantes de Pando M.A.D.E.R. y los integrantes de Rotary Club de Pando, quienes juntos en aras de preparar la paella pasamos un rato ameno y aportando cada uno su grano de arena en la confección de la misma.

Hasta el surgimiento de la pandemia en el año 2020, se realiza juntamente con el día de la paella, un evento, que es acompañado por actuaciones artísticas tanto musicales, como de bailes, humor y se sortean varios premios ente los comensales.

Todo lo recaudado en las Paellas del Rotary Club de Pando y M.A.D.E.R. se vuelca en obras a la sociedad de Pando y alrededores, para las diferentes acciones de contribución que van desde pares de lentes, pasajes para estudiantes, compra de sillas de ruedas e implementos ortopédicos, ayuda a merenderos, libros para bibliotecas, y ayuda a escuelas públicas urbanas y rurales.

Lo recaudado se reparte en forma equitativa entre M.A.D.E.R. y Rotary.

**ROTARY CLUB PANDO**

