



JAVIER ALAMO
VALLADOLID.- La participación del Real Madrid en los actos del 75 aniversario del Real Valladolid no finalizó en el minuto 90, con el 0-0 en el marcador. Tras el encuentro que disputaron el equipo local y el conjunto de Carlos Queiroz, algunos miembros del club blanco, entre otros muchos, tuvieron que ser hospitalizados como consecuencia de una intoxicación alimentaria.

En el banquete previo al que asistieron, además de miembros de la directiva del Real Madrid, otros personajes destacados del deporte y de la cultura española, premiados con ocasión de la efeméride. Unos 50 invitados sufrieron las consecuencias de una comida en mal estado. Jorge Valdano, director general deportivo del

La fiesta del Valladolid terminó con Valdano en el hospital

NUMEROSOS ASISTENTES AL BANQUETE DEL 75 ANIVERSARIO DEL CLUB CASTELLANO, INGRESADOS TRAS SUFRIR UNA INTOXICACION ALIMENTARIA

club madridista, fue uno de ellos. Ayer permaneció todo el día en el hospital a causa del riesgo de deshidratación que padecía como consecuencia de su infección gástrica. La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de Castilla y León realiza un estudio epidemiológico para determinar la causa concreta cuyo

origen es claustro del Museo Patio Herreriano, en la capital vallisoletana.

La enfermedad se manifiesta en constantes vómitos, diarrea, tiritonas y malestar general.

Entre los afectados se encuentran numerosos periodistas, deportistas y directivos de clubes. Además de Valdano, del Real Ma-

drid también resultaron afectados José Ángel Sánchez (director general de marketing), Ramón Calderón (directivo), Ramón Martínez (director de fútbol) y Gregorio Benito (ex jugador).

Entre los afectados por la infección también se encuentra el presidente de la Real Federación Española de Fútbol, Ángel María

Villar, así como gran parte de la plantilla del Valladolid, que se vio obligado ayer a realizar un entrenamiento bajo mínimos.

Luis Palafox, restaurador que sirvió el menú (aperitivos de embutido, queso y canapés; crema castellana, tarrina de centollo caliente, solomillo con foie, helado y mousse), aseguró que sus asesores alimentarios, descartaron, en principio, que se tratara de una intoxicación alimentaria.

Un laboratorio independiente analiza, por encargo del restaurante y la presión de las autoridades, muestras de los alimentos y platos utilizados en la comida. «Es casi seguro que no ha habido ningún incumplimiento alimentario, y lo más seguro es que se trate de una infección vírica», se defiende Palafox.