

Palafox pide perdón.

A. G. E. VALLADOLID ■ No era un virus bailarín, sino una intoxicación alimentaria, así que el restaurador Luis Palafox, persona a la que se encargó el banquete, se encontraba ayer hundido tras conocer la resolución de Sanidad. «Lo sentimos por todos, por el Real Valladolid, por los enfermos y por todos», decía por la tarde, todavía afectado por la noticia.

Palafox no se explicaba cómo había podido engendrarse esa bacteria de 'salmonella' en un pos-

tre como ése. «Iba sin hervir, y eso puede ser el único problema, pero sanitariamente nuestro equipo no se lo puede explicar, porque además se trata de un postre que lleva mucho azúcar», señalaba.

Lo más curioso fue que el virus infeccioso llegó en una parte del postre en la que nadie pensaba que podía radicar el problema. «Era el final de un postre que se hizo con chirimoya, nata esterilizada, gelatina y azúcar», contaba el restaurador adjudi-

catario del restaurante del Patio Herrero.

Palafox aún no tiene claro dónde se produjo el fallo que desembocó en la toxoinfección. «No sabemos dónde ha estado el error», señalaba, sin querer escudarse en los proveedores, en la manipulación del postre o en terceras personas.

El restaurador afirmó que sus empleados se han realizado análisis que han descartado que portaran el virus de la 'salmonella enteritidis'.