

CRÓNICA CENTRO DE MAYORES PENARRUBIA

El paraíso de las residencias: «Aquí los mayores están de hotel todo el año»

El centro está en Orbazai, y tiene capacidad para doce personas

MARÍA GUNTÍN
LUGO / LA VOZ

Vermú cada 15 días, paella clara al aire libre y vistas al paraíso. Así es la vida de los mayores que conviven en la Residencia de Mayores Penarrubia, un modelo asistencial que apuesta por las construcciones de madera que aportan serenidad y tranquilidad, por los alimentos ecológicos y por los cuidados personalizados y pensados al detalle. «A la gente le preguntas qué es un geriátrico y te dice que es un lugar en el que hay 200 personas, pero lo que hacemos aquí es distinto», explica Jesús Núñez, cocinero de este centro e hijo y sobrino de las fundadoras y propietarias del mismo. La masificación que hay en muchas residencias y el dudoso bienestar de los mayores que viven en ellas contrasta de lleno con el ambiente familiar y cercano que transmite Penarrubia. Y como aliciente, el precio es notablemente inferior al de otras residencias. La Residencia de Mayores Penarrubia tiene capacidad para 12 personas y, actualmente, queda alguna plaza libre. Aquí vive gente de entre 75 y 97 años.

Los techos de la residencia de Penarrubia alcanzan los siete metros de altura y las habitaciones tienen vistas al jardín, por lo que aunque el frío apriete en invierno y los residentes no quieren salir al exterior, dentro se sienten refugiados y la amplitud de las estancias hace que no conozcan la sensación de encierro frecuente



Los mayores que viven en este centro tienen una finca de 4.500 metros cuadrados a su alcance.

en los pisos con falso techo.

La residencia de Penarrubia es un negocio familiar y hay seis trabajadores para atender a 12 personas, un ratio de personal muy superior al de los geriátricos «convencionales». «Nuestros mayores ven todas las noticias relacionadas con las residencias que salen en prensa, radio o televisión y lo sienten como algo muy lejano porque saben que aquí están muy bien», explica Jesús.

Negativo en los test

Residentes y trabajadores de Penarrubia se sometieron dos veces a test PCR y todos los resultados fueron negativos. ¿Qué precauciones toman para esquivar al virus? Jesús Núñez explica que se



Jesús Núñez preparó ayer una paella para comer en el jardín.

cuidan fuera y dentro del centro para evitar poner en peligro a todas las personas que viven en él. Las visitas están prohibidas, pero los residentes no están encerrados en sus habitaciones. Tienen para ellos una finca de 4.500

metros cuadrados y muchas zonas comunes en las que conversar, leer el periódico, ver la tele o descansar. «Al ser una residencia más pequeña tenemos mucha más libertad», cuenta Jesús Núñez.

«Cuando sale un rayo de sol me piden que haga una paella y comer en el jardín»

En Penarrubia se celebran los grandes logros personales de cada residente, pero también los más pequeños. El vermú en la terraza es habitual y se hace, aproximadamente, cada 15 días. Jesús también es el encargado de cocinar paella en ocasiones especiales. «en cuanto sale un rayo de sol, me piden que la haga», comenta. Además, y como particularidad, en esta residencia se sientan todos juntos a comer, empleados y usuarios.

Un cocinero con historia

Este cocinero llegó a trabajar para la reina de Inglaterra o para los pilotos de Ferrari. «Saben que estuve en Italia y también me piden platos del país», comenta el chef. Los cumpleaños se celebran con tarta y velas, con canción incluida. El trato es tan cercano en esta gran familia que a veces los residentes salen a pasear por la finca, observan los dos huertos ecológicos que hay en el recinto y llaman a Jesús para pedirle un cubo y recoger «unas lechugas», después, le entregan los vegetales. Eso sí, a cambio de una comida rica y saludable. «Están de hotel todo el año, se les hace un desayuno personalizado y pueden elegir hasta cómo de caliente quieren la leche», explica Núñez.

Requisitos

Como requisito, para entrar en esta residencia ubicada e la parroquia de Orbazai, el grado de dependencia de la persona debe ser de grado uno, aunque las infraestructuras están preparadas para acoger a gente con dependencia severa.

La Praza de Abastos se convierte en atajo por las obras de peatonalización

LUGO / LA VOZ

La peatonalización de Quiroga Ballesteros está convirtiendo la Praza de Abastos en un improvisado atajo al que recorren los peatones para acceder de la zona de Santo Domingo a la Quiroga Ballesteros. Un camino abreviado que ayer, mostraba una considerable afluencia.

Para poder obrar en la zona, el Concello ha tenido que cortar el tránsito en la parte frontal de la plaza, por lo que si uno quiere atravesar de un lado a otro, tendría que ir por la Rúa do Hospital, bordeando el convento, y el Carril do Son.

Para evitar el rodeo, muchos

viandantes han optado por la solución más fácil. Acceder a la Praza de Abastos por la entrada lateral que Rúa Tuñas Bouzón, y cruzar por la propia plaza, desembocando directamente al tramo de Quiroga Ballesteros que no está en obras, ya que la peatonalización se ha repartido en tres tramos para evitar tener que cerrar todos los negocios de la plaza de abastos y del mercado.

El problema es que el horario de la plaza lucense no es eterno, y el atajo solo funciona entre las 7 de la mañana y las 8 de la tarde, que es el tramo horario en el que permanece abierto el edificio.



Muchos viandantes recurrieron a la Praza de Abastos para atajar hacia Quiroga Ballesteros. CARLOS CASTRO