Sevilla, Junio 2021

Nº 92

ANDURIÑA

Portavoz del LAR GALLEGO DE SEVILLA

Saludo

Antonio Rodríguez Miranda, Secretario Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia

Homenaje

Ramón Queiro Filgueira, Socio y Amigo del Lar

Ganador Certamen de Relatos

David Robisco Gómez con su relato "El ángel de ceniza"

Entrevistas

Miguel Ángel Santalices Vieira, Presidente del Parlamento de Galicia

Patricia del Pozo Fernández, Consejera de Cultura y Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía

Enrique Sánchez, Cocinero y Presentador de Televisión

José Acosta, Bodegas Tierra Savia de Cazalla de la Sierra

Enrica Basilico, Copropietaria del Cortijo Vistalegre

GAFINCO

ASESORES

Gafinco Asesores SA

Avd. Hytasa 7-9 41006 - Sevilla.

https://www.gafinco-asesores.com
gafinco@gafinco.es
954 92 28 18

Servicios Fiscales

Analizamos las obligaciones fiscales y tributarias de su empresa desde una visión global y estratégica, con el objetivo de ofrecerle una planificación fiscal que le permita optimizar los beneficios de su negocio, con nuestras soluciones de asesoría y consultoría en contabilidad financiera, gestión contable y en fiscalidad empresarial.

Contabilidad

La contabilidad de su empresa estará en las mejores manos con Gafinco asesores, confeccionamos y ponemos al día la contabilidad de su empresa de una manera ordenada, rápida y transparente para que en todo momento pueda conocer la realidad económica de su empresa. Un análisis permanente en materia contable para que pueda optimizar la gestión empresarial y tomar las mejores decisiones operativas y estratégicas.

Consultoria

Le ayudamos a tomar las buenas decisiones sobre su estrategia, implantación de sistemas de trabajo en administración, le asesoramos sobre como establecer qué tipo de integración con otras empresas les puede beneficiar, determinar cómo ser más competitivos en el mercado actual, asesorar sobre qué productos tendrían que añadir o eliminar de su cartera, etc…

Su Asesoria

Gafinco Asesores es una asesoría fiscal en Sevilla. Comienza su andadura en el año 1989, cuando un grupo de profesionales unen experiencias e ilusiones y deciden crear un gabinete de asesoramiento fiscal y contable.

Surgió con un nuevo concepto del servicio que ofrecen: Asesoría fiscal con un trato personalizado para cada empresa, adaptándose a las peculiaridades y necesidades de la misma para poder aportar así, las medidas más eficaces en cada caso.

SUMARIO

Pág.06

Pág.09

Pág.10

Antonio Rodríguez Miranda	04
Carta del Presidente	05
Homenaje	06
Palabras de la Directora	07
Ganador del Certamen	09
Entrevistas	10
A vida no Lar	16
Gastronomía	38
Gallegos para la historia	44
Relato Ganador	51
Agenda	59

Nº 92
JUNIO 2021

Dirección y maquetación: Marián Campra García de Viguera
mariancampra@gmail.com

Revista cultural editada por el Lar Gallego de Sevilla
Calle Padre Méndez Casariego, 27. 41003. Sevilla

Depósito Legal: SE - 744.049 - 1974. Imprime Coria Gráfica

Colaboran: Xunta de Galicia y Excmo. Ayto. de Sevilla
Foto de portada cedida por: Turismo de Galicia

Saúda de Antonio Rodríguez Miranda, Secretario Xeral da Emigración

É para min unha honra compartir un ano máis coa colectividade galega de Sevilla estas páxinas, e en especial, co obxectivo de felicitarvos por toda a labor desenvolvida nos últimos meses para manter a actividade do centro durante unha época tan complicada como a que estamos a vivir.

Sabemos que vos fostes capaces de darlle unha volta a tódalas actividades que faciades habitualmente no centro, que creástedes iniciativas novidosas, que aprovéitastedes as novas tecnoloxías, as redes sociais e o contacto telemático para que non se perdera o máis importante: seguir a estar xuntos e seguir a traballar pola colectividade galega.

Obradoiros de cociña, de ciencia, de humor, club de lectura, faladoiros, e moitas máis accións lograron o seu obxectivo: axudar a que os socios do Lar Gallego de Sevilla se sentiran un pouquiño máis arroupados nesta época tan difícil e complicada que estamos a pasar e da que, cremos, estamos vendo xa o final do túnel. Oxalá non sexa só un desexo senón, moi pronto, unha auténtica realidade.

Especialmente, quero destacar a celebración do Día das Letras Galegas, que tan recente temos no tempo, porque non podemos esquecer que estamos a falar dunha das datas máis importantes da nosa terra, porque con ela celebramos que temos unha lingua propia e unha riqueza cultural extraordinaria.

Agradezo a ocasión que me brindades para escribir nesta vosa revista, porque dende aquí anímovos a seguir a amar a nosa lingua, a seguir a traballar por ela e para ela, porque é o piar da nosa terra, son as fondas raíces que permiten crecer o noso espírito e continuar a manter os lazos con galegos de aquí e de alá, cos que se atopan dispersos por España ou polo mundo. O amor incondicional pola nosa lingua únenos e distínguenos.

Por iso, invítovos a non abandonar o galego, a amalo, usalo e desfrutalo, a compartilo cos vosos fillos e cos vosos achegados, porque non podemos esquecer que é parte de nós, como o é o noso mar, os nosos campos ou as nosas tradicións.

Ademais, tamén quero aproveitar para mandarvos un aplauso polo voso traballo, pola vosa entrega e polas vosas iniciativas. E por suposto, para enviarvos tamén unha agarimosa aperta que agardo sexa en persoa en breve.

Sen o voso traballo durante todo este tempo, estando aí apoiando aos nosos galegos de Sevilla e sen as vosas actividades telemáticas, os vosos encontros virtuais e o voso esforzo por ser apoio e fogar de todos eles, non chegaríamos ao momento actual coa mesma forza e coas mesmas enerxías. É algo que nunca esqueceremos dende esta Secretaría Xeral. Vos sodes a nosa forza e o voso traballo é impagable e insustituible.

Pronto poderemos vernos en persoa, ben alá ben aquí, porque dende a Xunta de Galicia invitámosvos a achegarvos ata Compostela para celebrar este Ano Santo peculiar que terá 24 meses de duración. Vinde a Santiago e desfrutade do Camiño. Nós estaremos aquí agardándovos para, esta vez si, darvos o abrazo que tanto agardamos e que tanto merecedes.

XUNTA DE GALICIA

Estimados Amigos,

Estamos viviendo tiempos difíciles, complejos, llenos de inquietudes, de temores y de angustias, pero ahora parece alumbrarse la luz al final del túnel.

En momentos que todos los actos y manifestaciones culturales se encuentran bajo la amenaza de una pandemia que lo trastorna todo, lo importante, lo mejor que podemos hacer es que los proyectos, de una forma u otra, tengan continuidad y que preparemos el retorno a la normalidad.

El esfuerzo de la Junta Directiva durante este año de pandemia ha sido mantener viva la llama de la entidad entre sus socios y amigos, mediante actividades presenciales (las menos) y virtuales (las más) y mantener la presencia activa de la sociedad en el entramado sociocultural de la ciudad de Sevilla.

Hemos vivido momentos en que muchas veces sólo hemos podido llegar a los otros a través del Ordenador o del móvil, por esto aguardamos con entusiasmo ese momento de complicidad, de encuentro, de acercamiento, que más temprano que tarde llegará.

La Pandemia llegó para hacernos entender que lo más valioso que tenemos son las personas a las que queremos, nuestros orígenes, nuestros amigos, nuestros familiares, ... las cosas pequeñas que echamos de menos cuando desaparecen y nosotros echamos de menos un Lar Gallego lleno de vida y de presencia de socios y amigos.

La Junta Directiva trabaja en el "Rexurdimento" (resurgimiento), en la vuelta a la normalidad, que nos permita el reencuentro y el desarrollo de actividades presenciales. Esperamos que septiembre sea ese punto de partida y trabajamos activamente, con la Federación de Casa Regionales y Provinciales de Sevilla y el Ayuntamiento de la Ciudad, en el "Encuentro de Casas Regionales de Sevilla", con la Federación de Centros Gallegos en Andalucía, Extremadura y Ceuta, en la Xuntanza de Centros Gallegos, en nuestra Romería Gallega, en nuestro Festival de música "Fai un Sol" y en retomar nuestra agenda de actos tradicionales.

El "Rexurdimento" implica la continuidad del compromiso por mantener los lazos que nos une a la tierra de origen, sin dejar de establecer puentes con la ciudad de Sevilla, la tierra que nos acoge y donde desarrollamos nuestros proyectos de vida.

Hablar de Galicia y de "Rexurdimento" en junio de 2021 es hablar de Xacobeo. Los Centros Gallegos y Comunidades Gallegas en el exterior, en general, y el Lar Gallego de Sevilla, como miembro activo de estas Comunidades, en particular, se constituyen en un valiosísimo elemento como agentes y operadores de la difusión de "posiblemente" el hecho cultural más relevante de Galicia y uno de los hechos culturales más relevantes de Europa: El Camino de Santiago, debiéndose incorporar como elementos clave y participantes activos en un tejido asociativo abierto que actúe como "embajador" del Camino, exaltando las bondades de la Comunidad Autónoma de Galicia y del propio Camino.

Actualmente, el Lar Gallego de Sevilla y la Federación de Centros Gallegos de Andalucía, Extremadura y Ceuta, liderados por nuestro Vicepresidente, trabaja en un proyecto de exaltación y difusión del Camino de Santiago de forma colaborativa y cooperativa con 10 municipios de las provincias de Sevilla y Badajoz que son atravesados por el camino " Vía de la Plata" y que cuentan con albergues de peregrinos.

Quisiera agradecer profundamente a todos los Socios del Lar su apoyo, su presencia y su colaboración en momentos difíciles para la Sociedad, recordando que el Lar Gallego se mantiene fuerte, diseñando proyectos futuros y orientado, como siempre, a la promoción de la cultura gallega y de la confraternidad entre Galicia y Sevilla.

Permítanme finalizar con el reconocimiento del trabajo desarrollado por la Secretaría Xeral de Emigración, por su apoyo permanente al Lar Gallego de Sevilla y por recordar constantemente que la memoria del pueblo galllego se escribió, en gran medida, con el esfuerzo y el trabajo de la Diáspora.

José Antonio Otero Fernández
Presidente del Lar Gallego de Sevilla

Despedimos a nuestro amigo y socio Ramón Queiro

Llegar a mi edad con salud y siendo feliz es muy bonito, pero perder a los amigos te entristece.

El pasado día 21 de mayo recibimos la triste noticia del fallecimiento de Ramón Queiro Filgueira. Nos conocimos en 1982, siendo yo gerente del Lar, y desde entonces he disfrutado de su amistad, su apoyo y de su incondicional amor a Galicia. Ramón estuvo siempre dispuesto a colaborar con los responsables de la dirección de nuestra sociedad, demostrando su galleguidad y contagiando ilusión y cariño por su querida tierra.

El Lar Gallego tiene que agradecerle su inestimable ayuda en todo el proceso de adquisición de nuestra actual sede. Contar con el apoyo y los consejos profesionales de Ramón Queiro resultó fundamental y gracias a su colaboración contamos con una sede que es ejemplo de cómo hay que hacer las cosas.

Gracias amigo mío, sé que has sido fiel tanto a tus creencias como a tus grandes amores: tu familia, tu tierra de origen, tu tierra de adopción y tus numerosas amistades que nunca se olvidarán de tu cariño, tu buen hacer y tu generosidad.

Nuestro más sentido pésame en nombre del Lar Gallego y en el mío propio a tu esposa Mari Carmen y a tus hijos, Ramón, Araceli y Pilar.

R. Alfredo Otero García

11 de octubre de 1995. Ramón Queiro recibe la Anduriña de Plata.

12 de mayo de 2006. En la entrega de la Anduriña de Oro a Emilio Pérez Touriño, entonces Presidente de la Xunta de Galicia

Octubre de 2012. Ramón Queiro pregonero en el V Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla

Octubre de 2012. V Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla. Galicia es la Casa homenajeada y escoge a Ramón Queiro para hacer el pregón. Asiten el Alcalde de Sevilla, Presidente de la Xunta y Secretario Xeral de Emigración.

Queridos amigos,

Comienza el verano y los rayos de sol que nos acompañarán hasta llegada la noche traerán consigo esa luz de esperanza que nos lleva, paso a paso, a recuperar lo que un día perdimos.

Hasta ahora han sido 15 meses muy duros, de distancia sin relajarse en ningún momento. Ahora, que nos encontramos al comienzo del fin, debemos mostrar nuestra capacidad de resiliencia y nuestro compromiso y responsabilidad para con los demás. Debemos continuar respetando las medidas higiénico sanitarias establecidas para protegernos los unos a los otros y acabar con este virus que nos ha dejado esta herida tan grande.

En el Lar hemos tenido la suerte de seguir trabajando codo con codo para realizar numerosos talleres y encuentros, alguno presencial, la mayoría haciendo uso de las nuevas tecnologías. De una manera o de otra todos hemos estado ahí, trabajando, creando y compartiendo actividades que se han convertido, sin darnos apenas cuenta, en una ilusión, un regalo que en tiempos de pandemia la vida te hace para que aprendamos a valorar y a disfrutar cada momento.

Quiero agradecer a todos los que habéis hecho un éxito de nuestros Talleres de Cocina, de Ciencias, de Costura, Anacos de Humor, Faladoiro, Falamos os Galegos do Mundo, Club de Lectura, … Gracias porque habéis conseguido que por un tiempo las pantallas parecieran desaparecer dejando pasar sentimientos, emociones, risas, … para percibirlas al otro lado con la misma intensidad.

Gracias a nuestro Coro y a nuestro Grupo de Gaitas por no permitir que el silencio reine entre las paredes de nuestro Lar y seguir ensayando para cuando podamos volver a reunirnos y celebrar otra batalla ganada.

Gracias a la Secretaría Xeral de Emigración, con Antonio Rodríguez Miranda a la cabeza, por estar siempre pendientes y brindarnos su apoyo incondicional, con tanto cariño y cercanía.

Juntos también hemos derramado lágrimas por muchas pérdidas que han golpeado nuestras vidas. En esta carta permitirme que dedique unas palabras a nuestro querido Ramón Queiro Filgueira, que nos dejó este pasado mes de mayo. Ramón ha sido una persona muy querida y admirada en nuestro Lar. Cuando en el año 95 se le entregaba la Anduriña de Plata se hace al "prestigioso paisano, distinguido socio y magnífico amigo, Ramón Queiro". El por aquel entonces presidente del Lar, Alfonso Descalzo, pronunció en su discurso las siguientes palabras: "A la buena disposición del socio que siempre se prestó a dar su sabio consejo en las cuestiones técnicas para las que fue requerido; al agrado del amigo que reparte a manos llenas simpatía, sin regatear apoyo para cuantos tienen el honor de tratarlo, y a toda la valía del incomparable profesional, reconocida oficialmente en nombramientos y títulos que hacen de su currículum una lista interminable. Gallegos así hacen patria siempre. Nuestra Anduriña de Plata no puede expresar cuánto se le admira en esta Casa pero, en el cariño de que se vio rodeado, quedó claro el orgullo que nos produce el que forme parte de nuestra comunidad".

Hoy tomamos estas palabras de Alfonso Descalzo prestadas porque Ramón Queiro fue para todos nosotros un pilar fundamental donde apoyarnos, siempre tuvo una palabra amable, un consejo que regalar y una tímida sonrisa cargada de serenidad. Desde aquí, desde tu Lar, te recordamos: Gracias por todo, gracias por tanto. Nuestra fuerza y apoyo a la familia.

Marián Campra
Directora de Comunicación del Lar Gallego de Sevilla
mariancampra@gmail.com

Día das Letras Galegas 2021

El Día de las Letras Gallegas es un día de exaltación de la lengua gallega a través de su manifestación literaria. Comenzó a celebrarse el 17 de mayo del 1963, coincidiendo con el centenario de la primera edición de Cantares gallegos, de Rosalía de Castro. Este año la autora homenajeada es **Xela Arias** (Sarria, 1962 - Vigo, 2003), una de las voces "más destacadas de la poesía gallega contemporánea", además de profesora, editora y traductora de clásicos.

Como la situación actual no nos permitía celebrar el evento de modo presencial, lo hicimos online y se pudo seguir a través de nuestra web y redes sociales. El acto comenzaba con las palabras de nuestro presidente, José Antonio Otero que aprovechaba para mandar un cálido abrazo a todos los socios y mostrarles su agradecimiento por el apoyo recibido este complicado año en el que nuestras actividades se han visto extrapoladas a una versión digital para cumplir con las medidas de seguridad establecidas. A continuación, nuestra delegada de Cultura, Sandra Rodríguez, nos hablabla de la homenajeada este año en el Día de las Letras Gallegas, Xela Arias.

Como todos los años, coincidiendo con esta celebración, conocimos al autor del relato ganador, a los finalistas y a los miembros que este año han configurado nuestro jurado del XIII Certamen Literario. Gracias a todos por vuestro tiempo, vuestra ilusión y sobre todo por el cariño mostrado al Lar.

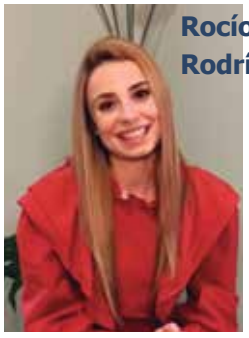
Certamen de Relatos Cortos "María Teresa Rodríguez"

Como todos los años, cada 17 de mayo, coincidiendo con la celebración del Día de las Letras Gallegas conocemos el fallo de nuestro Certamen Literario. Esta XIII edición hemos recibido 1.300 relatos, obras de muy alto nivel que han hecho trabajar al jurado por la dificultad de decidir. Este 2020 el jurado ha estado formado por:

Raquel Arias Rodríguez

Periodista y parlamentaria de Galicia

"Desde Galicia y como gallega quiero agradecer al presidente del Lar Gallego de Sevilla y a su directiva por celebrar este Día das Letras Galegas 2021, a pesar de las dificultades del Covid".



Rocío Rodríguez Padín

Presentadora de la Televisión de Galicia

"Felicidades a todos los participantes. Ha sido un trabajo muy difícil. Felicidades al Lar Galledo de Sevilla por estos 65 años de historia, por mantener sus actividades en momentos tan difíciles".

José María García García

Psicólogo y escritor de Sevilla

"Quiero felicitar al autor de la obra ganadora. Su relato me conmovió en lo más profundo y su mensaje de amor y esperanza me caló y sé que así también lo hará con todos los lectores".

Ganador 2021

David Robisco Gómez
con su Relato Ganador
"El ángel de ceniza"

De origen catalán y afincado en Madrid desde hace 12 años.
Es licenciado en historia y trabaja como profesor de instituto de esta materia.
En los años 90 perteneció a las Fuerzas Armadas.
Tiene decenas de relatos sin publicar y ha ganado numerosos premios y certámenes literarios.

Palabras de nuestro ganador, David Robisco Gómez.

"Hay quién dice que tras la pandemia surgirá una nueva humanidad, más solidaria y más consciente de la importancia de estar unidos en los momentos difíciles. Ojalá sea así, aunque me inclino a pensar que es solo un sueño imposible. Pero sí, estoy seguro, se abrirá paso el ejemplo individual de personas, o grupos que, dejándose la piel, jalonan el camino de vuelta a casa.

Gracias Lar Gallego de Sevilla, por un ejemplo en esa difícil tarea, organizando, entre otras muchas actividades, el Certamen de relatos María Teresa Rodríguez. Gracias a su Junta Directiva, a su presidente, José Antonio Otero, y a su Directora de Comunicación, Marián Campra, quién me trasladó la feliz noticia de ser el ganador del concurso, y al jurado. Pero sobre todo, gracias a la primera persona que leyó el relato y creyó en él. Además, muchas felicidades a todos los participantes.

Ganar este certamen significa mucho para mí por dos motivos principales. El primero es el enorme prestigio que tiene el concurso a nivel nacional, toda vez que algunos de sus ganadores son escritores de reconocido prestigio. Por otro lado, un cuento me ha dado la oportunidad de conocer el Lar Gallego de Sevilla, la enorme labor cultural que realizan, el calor de su equipo humano, así como la simpatía y el buen hacer que despliegan en una tarea tan importante como es la promoción literaria en tiempos de pandemia.

GRACIAS Lar Gallego de Sevilla. Lectores, espero humildemente que disfruten con la lectura del relato *El Ángel de Ceniza*".

Mención Especial

Félix Mateo Valiente del Valle
con su obra "Hundir la flota"

Es profesor de Lengua y Literatura en un instituto en Sevilla. Hizo el Máster de Escritura Creativa en la US y es miembro de la Orden Literaria William Shakespeare. Ha ganado numerosos permios y certámenes Literarios, tanto nacionales como internacionales.

"La alegría de saber que el jurado había considerado mi relato merecedor de una mención especial ha sido doble: por un lado debido al prestigio del premio y de otro por la labor cultural y de ocio que el Lar Gallego representa en nuestra ciudad y que yo tengo la suerte de conocer. Muchísimas gracias".

Susana Fraguela Vale
con "Una pequena historia"

Nació en una pequeña villa marinera de nombre precioso, Cariño. El mar y los cuentos de sus abuelas marcaron su amor por las palabras. Periodista de formación y escritora de vocación, actualmente es redactora de prensa en el gabinete de comunicación de un organismo público de Galicia.

"Adoro escribir y con esta mención especial he recuperado la chispa, la pasión por las letras que la pandemia me había arrebatado. ¡Muchas gracias por haber hecho posible esta magia! Con los años he aprendido que para ser escritora, lo importante es escribir, cada día, lo lea alguien después o no. Con este reconocimiento del Lar Gallego he recordado lo bonito que es tener lectores".

Miguel Ángel Santalices Vieira, Presidente del Parlamento de Galicia

Miguel Ángel Santalices Vieira ejerce la Presidencia del Parlamento de Galicia desde enero de 2016. Natural de Bande (Ourense) y licenciado en Medicina y Cirugía por la Universidad de Santiago de Compostela, es diputado del Partido Popular de Galicia desde 1997. Es funcionario del cuerpo especial de Gestión y Administración Sanitaria y máster en Alta Dirección Hospitalaria. Toda su actividad, antes y después de incorporarse al Parlamento, ha girado en torno a la sanidad.

"Mi solidaridad y afecto para las personas que han padecido la enfermedad y para las que han perdido a algún ser querido en estas circunstancias de tanto dolor y adversidad"

Este año 2021 se cumplen 40 años del Estatuto de Autonomía de Galicia ¿dónde estaba usted ese día? ¿Qué recuerda? Como sabe, la promulgación es un acto jurídico -en este caso la firma del texto por parte del Rey Don Juan Carlos-, que no suele ir acompañado de otro tipo de celebraciones. Recuerdo perfectamente, como es natural, el referéndum en el que resultó aprobado el Estatuto de Autonomía de Galicia, que se celebró el 21 de diciembre de 1980, una jornada lluviosa y muy desapacible, típica del invierno gallego.

Era yo, por aquel entonces, un joven médico que se disponía a iniciar mi carrera profesional como funcionario público. Procedo de una familia de firmes convicciones democráticas y galleguistas, que vivió aquel proceso con enorme ilusión, convencidos de que iniciábamos una etapa histórica.

4 décadas después, se puede hablar de madurez política y de una Galicia muy diferente a la de entonces. ¿Cómo ha cambiado y se ha transformado la Comunidad? Por supuesto. Así como el inicio del proceso autonómico se forjó en un clima de una cierta indiferencia social para buena parte de la población, el paso del tiempo permitió desarrollar y consolidar las instituciones autonómicas hasta el punto de que, en este momento, están plenamente asentadas y gozan del respaldo generalizado de gallegas y gallegos. Ello es consecuencia de los avances registrados en prácticamente todos los ámbitos de la vida, desde la salud a la educación, pasando por cualquier otro aspecto. Pondré dos ejemplos que los lectores entenderán perfectamente. Los que tenemos una cierta edad recordamos como eran las comunicaciones interiores y con el resto de España en la Galicia de principios de los 80 y lo que son ahora. Viajar en coche a Madrid o a Sevilla, era, por decirlo de alguna manera, una auténtica odisea.

Como médico recuerdo especialmente las carencias de la asistencia sanitaria de aquella Galicia en la que todavía existían los menciñeiros y compoñedores. Por no hablar de la cantidad de pacientes que se derivaban a otros hospitales, como los que precisaban cirugía cardíaca, que generalmente eran intervenidos en el Hospital de Valdecilla, en Santander. En cambio, en la actualidad, Galicia dispone de tres unidades de cirugía cardíaca, las tres públicas y de primer nivel.

La autonomía sirve para esto. Para mejorar la calidad de vida de las personas. Eso explica el elevado respaldo social con el que cuenta en la actualidad.

Su mejor momento en el Parlamento gallego ¿cuál ha sido? Resulta complicado elegir uno entre tantos. Me quedo, sin duda, con los acuerdos que, con frecuencia, articulan los diferentes grupos que integran la Cámara. El Parlamento de Galicia presenta en este momento dos peculiaridades: somos el único parlamento de España, y uno de los pocos de Europa, con una mayoría absoluta del grupo que apoya al Gobierno autonómico, el Partido Popular; somos, por tanto, un ejemplo de estabilidad y de buen hacer.

El Parlamento de Galicia es, al mismo tiempo -y eso es mérito de todos, del grupo mayoritario y de los dos que integran la oposición-, ejemplo de buenas maneras y de respeto entre contrincantes. Lamentablemente, no podemos decir lo mismo de lo que sucede en otros legislativos, en los que la tensión y las malas formas parecen haberse adueñado de su día a día.

PARLAMENTO DE GALICIA

Entrega de la Medalla del Parlamento de Galicia a la Comisión Delegada del Consello de Comunidades Galegas

"Allí donde haya una persona que mantenga viva la memoria de Galicia, allí está Galicia"

Como médico, la pandemia ha cambiado nuestras vidas y se ha llevado muchas. ¿Algún consejo o valoración? En Galicia utilizamos mucho una expresión que seguro todos entienden: sentidiño. Todos, profesionales y ciudadanos, debemos actuar con sentidiño, respetar en todo momento las indicaciones de las autoridades sanitarias y gestionar los recursos públicos de acuerdo con esa premisa. Consejos básicos como la distancia social o el uso de mascarilla han salvado muchas vidas. Ahora hay que esperar a que la vacunación masiva –lástima de que no haya más dosis disponibles- nos permita alcanzar la inmunidad de rebaño que todos deseamos y necesitamos. Frente a los que se creían invencibles, la pandemia nos ha recordado que la humanidad es y será, como lo ha sido en al pasado, enormemente vulnerable. Toda mi solidaridad y afecto para las personas que han padecido la enfermedad y para las que han perdido a algún ser querido en estas circunstancias de tanto dolor y adversidad.

Este 2021, Año Xacobeo, también está condicionado por la Covid19, ¿cree que el virus puede detener al peregrino o su fe es más fuerte? Cierto, 2021 es Año Xacobeo, como lo será el 2022 gracias a la prórroga decretada por la penintenciaría apostólica a instancias del Papa Francisco atendiendo a la situación epidemiológica que estamos viviendo. Estoy seguro de que, en cuanto la pandemia remita, los caminos de Santiago se llenarán, una vez más, de peregrinos. Porque, con independencia de las razones de tipo espiritual o personal que animan al peregrino, las diferentes rutas jacobeas ofrecen, precisamente, lo que más estamos deseando en este momento: aire libre, contacto con la naturaleza,… y tantos otros alicientes que tanto hemos añorado a lo largo del último año.

Pasear por el Parlamento recuerda a una galería de arte de gallego contemporáneo, pintura y escultura ¿qué podemos ver? La colección de arte del Parlamento es una de la mejores de Galicia y está integrada por más de 300 obras de artistas gallegos contemporáneos -pintura y escultura, fundamentalmente-. El programa de visitas guiadas contaba con muy buena aceptación; confiemos en poder recuperarlo plenamente cuando el covid-19 lo permita. Invito a quienes visiten Santiago a acercarse al Parlamento de Galicia para poder conocerlo.

¿Cómo valora la labor de las Casas Regionales gallegas? Desarrollan una labor fundamental, porque resultan determinantes para cohesionar a la comunidad gallega, mantienen vivo el sentimiento de pertenencia a nuestra comunidad y actúan como auténticas embajadas de Galicia allí donde estos centros están establecidos. Tanto es así que la mayor distinción que otorga el Parlamento de Galicia fue concedida, en la edición de 2019, a la emigración gallega en su conjunto, una auténtica epopeya con dimensiones culturales, económicas y sociales con la que la Galicia territorial está en deuda. La medalla fue entregada a la entidades integradas en la Comisión Delegada del Consello de Comunidades Galegas, entre ellas el Lar Galego de Sevilla. Como presidente del Parlamento de Galicia y como gallego recordaré aquel acto el resto de mis días con enorme emoción.

¿Conoce el Lar Gallego de Sevilla y nuestras actividades? Lamentablemente no he tenido ocasión de conocer su sede física, pero si tengo noticia, desde hace muchos años, de la actividad que desarrolla, tanto a través de la revista Anduriña, como de las referencias, siempre positivas, de terceras personas que me han hablado de esta entidad.

Unas palabras para nuestros lectores... Animarles a seguir manteniendo vivo el orgullo de pertenencia a Galicia y que transmitan esos sentimientos a su familia. Porque allí donde haya una persona que mantenga viva la memoria de Galicia, allí está Galicia.

Patricia del Pozo,
Consejera de Cultura y Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía

Patricia del Pozo Fernández es licenciada en Derecho por la Universidad de Sevilla, especialista en Derecho Comunitario Europeo y ha realizado todos los estudios de Doctorado en Derecho Público. Desde enero de 1996 forma parte de la Asesoría Jurídica del Grupo Popular en el Parlamento de Andalucía. Durante una década y hasta el 2018 ha sido diputada autonómica en el Parlamento de Andalucía. Actualmente es vicesecretaria Institucional y de Estudios y Programas del PP andaluz y vicepresidenta del PP de Sevilla.

"El Camino de Santiago nos une a andaluces y gallegos desde hace siglos, física y espiritualmente"

"Conozco el Lar Gallego, es un sitio donde siempre quiero volver, donde tengo la sensación de estar en casa"

¿Cómo valora la labor que desempeñan las Casas Regionales en pro de la cultura y más en el último año con la pandemia? Las casas regionales casi las podríamos definir como embajadas culturales que cumplen una doble función. Por un lado, permiten a quienes han tenido que abandonar su lugar de origen mantener un vínculo con éste, con sus raíces y con su historia, y, por otro lado, permiten a la comunidad en la que se asientan conocer y disfrutar de costumbres, gastronomía e idiosincrasia diferentes a las propias, con lo que eso supone de enriquecimiento cultural. Son, en definitiva, un nexo, un vínculo esencial entre comunidades que nos permiten sentirnos cerca, conocernos mejor y, por supuesto, entendernos. Si todo esto es importante en cualquier circunstancia, no digamos en una tan particular como la pandemia que estamos viviendo y sufriendo, con las restricciones de movilidad, sin podernos desplazar más allá de nuestra comunidad e, incluso, de nuestra provincia.

Vivió algún tiempo en Escocia, ¿qué significó o significa la cultura celta para usted? La cultura celta forma parte de la cultura y de la historia europea y de la cultura y la historia españolas y para mí tiene un sentido muy especial. El tiempo que pasé en Escocia me sirvió para conocerla mejor, para ahondar en sus raíces y para valorar todo lo que ha aportado a la nuestra propia. Es una cultura ancestral que ha pervivido a lo largo de los siglos y que ha sabido no sólo sobrevivir, sino además, y esto es lo que más destacaría, convivir con otras tradiciones y otros pueblos sin perder su esencia. Tenemos mucho que aprender de ella.

Díganos el rincón más simbólico y emblemático de Galicia que haya visitado y que nunca olvida... Sin duda, el rincón de Galicia que más significa para mí es la Catedral de Santiago, un lugar que emociona y transporta al mismo tiempo, un testigo excepcional de la historia y con una enorme carga religiosa, por no hablar del valor monumental de ese templo y de todo el entorno, con esa extraordinaria Plaza del Obradoiro. La Catedral de Santiago significa todo eso y mucho más y en ella encuentras una paz espiritual que no es fácil de hallar, sobre todo en estos tiempos.

Además de la Catedral de Santiago ¿con qué otro monumento se queda? Galicia tiene una riqueza patrimonial extraordinaria, con multitud de monumentos que no hay que dejar de visitar. Pero, al mismo tiempo, Galicia es su entorno natural, su naturaleza, sus paisajes, su riqueza medio ambiental y, cómo no, sus playas. La de Razo, por ejemplo, con un arenal salvaje de cinco kilómetros, siempre me trae muy buenos recuerdos de mi hijo pequeño que adora el mar.

Si un gallego llega a Sevilla ¿a qué lugar debe ir, además de los más conocidos de la ciudad? ¿cómo sevillana recomiende uno? Sevilla merece ser conocida con pausa, a pequeños sorbos, sin prisas. Perderse por sus calles, disfrutar de sus plazas, asombrarse con sus iglesias o palacios... La Catedral, la Giralda, el Alcázar, el Archivo de Indias o el Museo de Bellas Artes de Sevilla son paradas obligatorias, pero, además, yo recomendaría dejarse llevar por el instinto y adentrarse en el barrio de Santa Cruz. Es una experiencia inolvidable.

¿Ha hecho el Camino de Santiago? Dicen que hay cosas que tiene que hacer una en la vida al menos una vez y el Camino de Santiago es, para mí, una de ellas. Aún no he tenido la oportunidad de peregrinar a Santiago, pero es una experiencia que anhelo y es un deseo que pienso cumplir más pronto que tarde. Sobre todo, ahora, con el impulso que estamos dando desde los gobiernos regionales de Andalucía, Castilla y León, Extremadura y Galicia para revitalizar la Vía de la Plata como camino de peregrinación a Santiago de Compostela de cara al Año Santo 2021. Una alianza inédita en favor de la difusión de la Vía de la Plata por el progreso colectivo, la vivencia cultural y la dinamización socioeconómica. Así fue concebida esta propuesta, no sólo como una fuente de información para los peregrinos, sino como una oportunidad para conocer, compartir y descubrir la España interior. También como un motor de implicación ciudadana.

¿Está bien señalizado el Camino de Santiago a su paso por Andalucía? Desde la Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico estamos trabajando en esa línea y en reforzar los lazos culturales que nos unen como una comunidad hermana como es Galicia. Tenemos ya planteadas acciones para favorecer la señalización y el trazado, mejorar la atención de los peregrinos y conectar la Vía de la Plata con los atractivos turísticos de los territorios que atraviesa, donde no faltan espacios naturales protegidos y un patrimonio artístico impresionante que te traslada en el tiempo.

JUNTA DE ANDALUCIA

Andalucía y Galicia se unen por este camino histórico ¿Qué más une a gallegos y andaluces? Ciertamente, como ya hemos comentado, el Camino de Santiago nos une a andaluces y gallegos desde hace siglos, física y espiritualmente. Pero hay más vínculos entre nuestras comunidades, una forma de ser que en numerosos aspectos es similar, una mentalidad abierta y hospitalaria. Siempre nos hemos entendido bien y nos hemos sentido como en casa los andaluces en Galicia y los gallegos en Andalucía y, de hecho, la comunidad gallega en Andalucía es tan notable como la de andaluces en Galicia. Nos sentimos cerca unos de otros porque compartimos mucho.

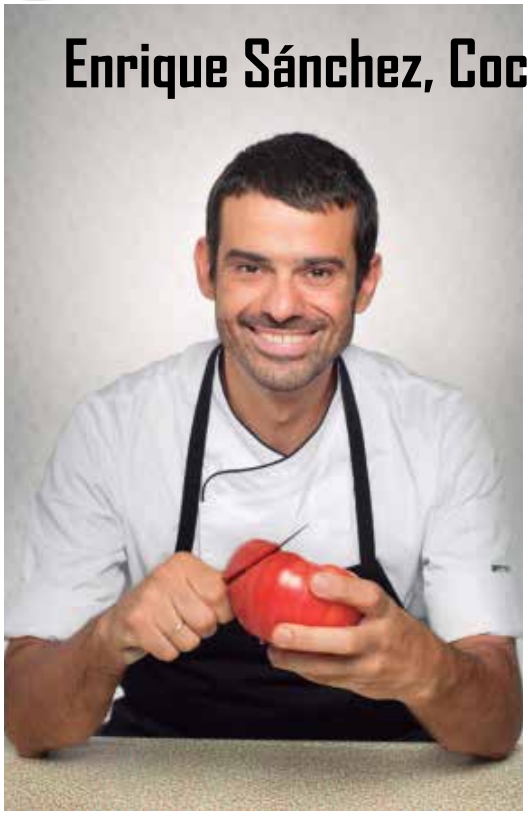
Sevilla y Santiago de Compostela, ciudades culturales con un rico patrimonio histórico, ¿tienen cierta semejanza consejera? Sin duda. Sevilla y Santiago de Compostela son dos ciudades con una historia que, en cierto modo, ha discurrido paralela. La religiosidad ha marcado su desarrollo y es evidente en sus monumentos, en su riqueza patrimonial e histórica y en su cultura y sus costumbres. Son ciudades, además, que al mismo tiempo que son íntimas, son abiertas y hospitalarias, además de llenas de vitalidad y con la vista puesta en el futuro.

En el Lar hemos tenido que reinventarnos para continuar nuestras actividades cumpliendo las nuevas medidas de seguridad establecidas, ¿Cómo cree que lo ha hecho la cultura en Andalucía? Este año que llevamos en situación de pandemia nos ha obligado a todos a reinventarnos, a cambiar nuestra forma de vida, nuestras costumbres, nuestros hábitos sociales y ha tenido un enorme impacto en toda la actividad con proyección social y cultural. Ha sido durísimo, en especial en los primeros meses en los que el confinamiento era total. He de decir, como consejera de Cultura y Patrimonio Histórico, que el sector cultural ha mostrado su grandeza en estos difíciles momentos y ha tenido un comportamiento ejemplar, pese a las dificultades y limitaciones marcadas por la crisis sanitaria. Ha demostrado ser, además, uno de los pilares fundamentales para la recuperación económica y social en nuestra comunidad. Ha demostrado que es segura y que, más que nunca es esencial.

Conoce el Lar Gallego de Sevilla… cuando todo esto pase esperamos su visita por nuestro Lar para vivir la fusión Galicia y Sevilla de nuestro Lar… Ciertamente conozco el Lar Gallego de Sevilla y he tenido la inmensa suerte de disfrutar allí de la cultura y tradiciones de Galicia con sus mejores embajadores, entre ellos el actual presidente de la Xunta de Galicia, Alberto Núñez Feijóo. Es un sitio donde siempre quiero volver, donde tengo la sensación de estar en casa.

Unas palabras para nuestros lectores… Me gustaría insistir en los lazos fraternales que nos unen a los andaluces y a los gallegos y en la necesidad de cuidarlos y potenciarlos. Yo me siento muy cerca de Galicia y de los gallegos. Quiero dar las gracias al Lar Gallego, por reforzar, cada día desde hace años, la unión con nuestros hermanos gallegos, con los que compartimos tanta cultura y tantos principios. Sin duda, estos lazos fraternales que unen andaluces y gallegos son una garantía para la cohesión entre ambas comunidades y, sobre todo, una garantía para el presente y el futuro de nuestro país.

Enrique Sánchez, Cocinero y Presentador de Televisión



Enrique Sánchez es, por su carisma y simpatía, el chef de moda en Andalucía. Su cocina sana y saludable y ese desparpajo natural a la hora de cocinar y trasladarnos sus recetas lo ha convertido en todo un referente.

Mucho ha llovido desde que aquel joven, 25 años atrás, empezara su trayectoria en la Escuela de Hostelería Taberna del Alabardero en Sevilla, marchara después a EEUU a formarse con los mejores y regresara para continuar creciendo. De aquel aprendiz queda la ilusión y la pasión por su trabajo y esa chispa que le envuelve. Por caprichos del destino llegó a la televisión, donde lleva ya 11 años y más de 2.500 programas en Cómetelo de Canal Sur, donde cada día aprendemos de sus recetas, donde fomenta siempre el consumo de productos andaluces por su calidad y propiedades, siempre con la vista puesta en hacer una cocina saludable. Más tarde haría también La Báscula y hasta se atrevería con las campanadas de fin de año. 25 años de experiencia en los fogones, más de una década ante las cámaras y con 6 libros de recetas a sus espaldas, este joven cocinero todoterreno nos ha conquistado a todos.

Desde la primavera del 2020 que iniciamos nuestro Taller de Cocina, Enrique ha sido uno de nuestros referentes y gran maestro. Gracias Enrique por tus consejos y tu cariño siempre.

"Esta pandemia es la única responsable que no haya estado ya en Lar Gallego de Sevilla disfrutando de buena cocina y mejor compañía"

"Cuanto más aprendes, más consciente eres de lo que aún te falta por aprender"

Su formación comienza desde muy joven, incluso marchó a EEUU, donde llegó a ser elegido uno de los mejores chefs hispanos del país. Háblenos de esta experiencia. Soy de los que piensa que cuanto más aprendes sobre cualquier materia, más consciente eres de lo que aún te falta por aprender. Y por esa razón, al terminar mi formación en la Escuela de Hostelería decidí seguir aprendiendo allá donde me llevara el destino. Al final terminé trabajando en EE.UU., República Dominicana, México, Italia, Portugal, Europa del Este… Esto me hizo abrir la mente, conocer otros idiomas y poder disfrutar de otras culturas gastronómicas. Pero, sobre todo, me hizo valorar mucho más lo nuestro. Como dice esa famosa frase: "para ser global, primero hay que ser local".

Pero… ¿de dónde le viene su pasión? ¿Cuál es su lema? Mi pasión por la cocina surge desde la infancia, cocinando con mis padres siempre que podía. Me encantaba llegar al fin de semana y poder hacer las compras y cocinar con mis padres en casa. Eso me ha hecho relacionar, aún hoy, la cocina con aspectos emocionales. Siempre cocino pensando que serán mis padres quienes prueben el plato que estoy haciendo. Eso me hace dedicarle siempre todo el cariño. Hace años mi admirado Santi Santamaría me dijo una frase que llevo siempre presente: "No hay que cocinar sólo para alimentar… hay que cocinar para emocionar".

Le vemos un enamorado de los fogones, pero a la vez la cámara también le quiere a usted. Si tuviera que elegir, díganos, ¿con cuál de estas dos facetas profesionales se quedaría? ¿A quién quieres más: a mamá o a papá? Las dos facetas me apasionan. Y en mi caso, tengo la enorme suerte de poder compaginarlas a diario. Soy una persona muy afortunada porque hago realmente lo que me hace feliz. Cocinar y comunicar son mis grandes pasiones profesionales.

Sabemos cómo reivindica los productos y gastronomía andaluza, pero… ¿cómo valora la cocina gallega? ¿Cree que ambas guardan similitudes? Honestamente creo que la cocina, dentro de España, cada vez tiene menos fronteras. ¿Por qué no poder disfrutar de una buena empanada, pulpo o lacón con grelos en el sur? ¿Y quién dijo que no te puedes comer un buen arroz o pescado frito en el norte?

Es cierto que la despensa y clima de cada lugar son genuinos y contribuyen y condicionan a la gastronomía del entorno, pero los transportes ya nos permiten que productos frescos recorran el país en unas horas. Desde mi humilde opinión, gastronomía gallega y andaluza apuestan por la despensa, el respeto al producto y a la tradición de su recetario. Son cocinas que han sabido evolucionar sin perder nunca de vista de dónde vienen. Como diría mi abuela: "Allí y aquí se come muy bien".

Una curiosidad, cuando va a un restaurante... ¿qué busca? ¿Consigue desconectar o más bien está ojo avizor para no perderse nada? Para nada. Tengo la virtud de desconectar y disfrutar del momento. Salvo hecatombe, soy un cliente "fácil". Entiendo que cada cocina tiene su espacio y su momento, por lo que me adapto a las circunstancias. Lo que más valoro en un restaurante es la honestidad profesional. Que sea sincero con lo que ofrece y que traten de darle el mayor cariño a esa oferta gastronómica. Que cuando salga por la puerta haya sido feliz. Tan sencillo como eso.

Vivimos tiempos muy complicados por la situación de alerta sanitaria que a la hostelería, entre otros sectores, ha golpeado con fuerza. ¿Cree que en tiempos de crisis la creatividad supera a la formación? ¿Qué podría aportar al sector? Personalmente creo que la creatividad, sobre una base sólida de formación, siempre será más efectiva. Decía Albert Einstein: "Cuando la inspiración llegue, que me encuentre trabajando".

El ser humano, a lo largo de la historia, ha demostrado que es capaz de lo mejor y de lo peor. Pero en los momentos de crisis, como los que nos están tocando vivir, surgen las ideas, las iniciativas y el atrevimiento por hacer algo diferente.

Son unos tiempos para estar unidos, para empatizar con el prójimo, para tender manos de apoyo, para ser más gremio que nunca. Porque de los pozos se sale trabajando en equipo. Es hora de apostar por el nosotros y no por el yo.

En el Lar también nos tuvimos que reinventar. Conoce nuestro Taller de Cocina online, donde sin usted saberlo se ha convertido en nuestro referente. Tratamos de seguir sus pasos y hacer recetas sanas y saludables que siempre, pero más aún en estos tiempos, son tan necesarias. ¿Qué consejos nos daría? No soy persona de dar consejos. Prefiero aprender, escuchar, pensar y transmitir lo que aprendo y que cada cual se forje su camino. Más que consejos prefiero proponer valores que, en vuestro caso, sé que están presentes: ilusión, honestidad, sencillez, perseverancia, amor por lo que hacéis y pasión en lo que afrontáis.

¿Conoce nuestro restaurante del Lar Gallego de Sevilla? Cuando esta pandemia nos de un respiro esperamos que pase una jornada con nosotros degustando nuestros platos típicos gallegos y por supuesto con un buen albariño.

Pues esta pandemia es la única responsable que no haya estado ya en Lar Gallego de Sevilla disfrutando de buena cocina y

mejor compañía. Por lo que es sólo cuestión de tiempo que pueda visitar esta embajada gastronómica gallega en Sevilla.

Como ya sabe, José Manuel Gil lidera este Taller, ¿qué platos le propone para continuar su línea? Pues a mi buen compañero José Manuel, hoy le voy a proponer un postre sin fronteras. La razón es bien sencilla. Es un postre que le encanta a mis hijos y me hace ilusión compartirlo con toda la gran familia de Lar Gallego. Se trata de una Tatín de Plátano. Espero que os guste.

¿Unas palabras para nuestros socios? Palabras de agradecimiento y admiración. En los años que estuve viviendo fuera de España me di cuenta lo importante que es, estés donde estés, sentir siempre que tienes tu tierra cerca. Es una brújula que te hace ser mucho más consciente de quién eres y porqué estás allí. Y en el Lar gallego siento y veo esa misma esencia. Todo aquel que luche y de un paso al frente para mantener viva y preservar la cultura que nos ha hecho ser quienes somos… tendrá mi mayor respeto y cariño. "Somos porque fueron, serán porque somos".

Cartas de la emigración

Con cerca de cuatro siglos de historia, la emigración gallega, asienta en la necesidad de búsqueda de mejores condiciones de vida. Los más afortunados se quedan por regiones de España y Europa, cerca de su tierra, mientras otros se vieron obligados a emigrar a países de otros continentes. La distancia era la enemiga de la morriña. En las últimas décadas se ha vencido la distancia entre los gallegos del exterior y de estos con Galicia, a causa de la evolución de los transportes, de los medios audiovisuales e internet. El cambio social y político (Estatuto de Autonomía y el apoyo del gobierno autonómico vía S. X. de Emigración) permite la ayuda a las comunidades a su acercamiento local y con Galicia.

Infelizmente, todo lo alcanzado en los últimos años fue truncado por la maldita pandemia que desde Marzo de 2020 nos aboca a estos tiempos tan difíciles en los que se nos exige que nos distanciemos y aislemos. Así para poder mantener el acercamiento entre las personas y especialmente entre los gallegos del exterior, las Comunidades se adaptan a una realidad virtual para llevar a cabo sus actividades y mantener los contactos con sus socios, entidades en otros países y organismos gallegos.

Desde Lisboa, enviamos nuestra enhorabuena al Lar Gallego de Sevilla por su magnífica adaptación a esta nueva realidad, realizando diversos talleres virtuales (cocina, ciencia para niños, Faladoiro, etc.) que movilizan sus socios manteniéndoles activos. Pero muy especialmente les felicitamos por la sección "Falamos os Galegos do Mundo", que permite conocer las Comunidades Gallegas en diferentes partes del mundo y en la que, con gran satisfacción, hemos participado correspondiendo a vuestra invitación, que mucho agradecemos.

Participar de este encuentro, ha sido para mí un honor, bien a título personal, bien como presidente de Xuventude de Galicia - Centro Galego de Lisboa, pues ha permitido una conversación amena con el amigo José Antonio, y además Marián y José Manuel, amigos conocidos al momento. Me ha permitido dar a conocer la evolución de la emigración gallega a Lisboa y hablar de nuestro Centro, de sus instalaciones y actividades, además de dejar en abierto la invitación para que nos visiten en el próximo viaje a Lisboa. Esta iniciativa merece ser la pionera de otras muchas, las cuales podrán establecer vínculos más fuertes entre las comunidades gallegas de la diáspora. Con las nuevas tecnologías, para hacer frente al futuro, las comunidades podrían estar todas en contacto y mostrar y compartir en este formato su historia, sus actividades y fiestas más destacadas, para que todos conozcamos la realidad de le emigración gallega por el mundo.

Reiteramos pues, nuestro agradecimiento, colocándonos a disposición para cualquier colaboración que necesitéis por nuestra parte. Nos resta felicitar a la junta Directiva del Lar Gallego de Sevilla por el trabajo desarrollado en la divulgación de la cultura gallega y a sus socios, por mantener viva la llama del recuerdo de la Tierra Gallega. Unha forte aperta.

Álvaro Moreira, Presidente de Xuventude de Galicia - Centro Galego de Lisboa.

Estimado José Antonio, ante todo agradecer la diferencia de haber pensado en mí como participante de este maravilloso proyecto "faladoiro", que es sólo una prueba de todo lo que vienen realizando a lo largo de esta pandemia. Debo felicitarte a ti y a todo el equipo de gente que te rodea por la iniciativa y la pujanza, constituyen una entidad cuyo futuro resulta fácil vislumbrar. Agradezco profundamente la calidez con la que me recibieron y lo a gusto que me hicieron sentir. Conocí a tu padre a lo largo de los años transitados en esto de mantener viva a Galicia, en mi caso, desde la otra orilla, y supe de su hombría de bien, sabía de tu caballerosidad, capacidad e idoneidad, pero el haber conocido a Marián y a José Manuel me abrió una perspectiva mayor de la entidad y de su labor. Te ruego hagas extensivas mis felicitaciones a todos quienes integran el Lar Gallego de Sevilla.

Va esta carta como respuesta a vuestro pedido y lo realizo con gusto y emoción porque es algo que he hecho desde que supe escribir y si se me permite me gustaría ofrecer un pequeño homenaje a cuantos pudieron hacerlo, pero sobre todo, a quienes no lo han podido hacer por falta de conocimiento porque este detalle habla mucho de aquella Galicia tan diferente a la que vemos hoy.

"Aquellas cartas, pese al tiempo que tardaban el llegar tenían alas. Alas de ensueño, de amor, de ilusión, de anhelos, y a veces, también de tristeza. Se pintaban con el color de las noticias que traían.

Para muchos emigrantes fueron una utopía, para otros la forma de convertir las palabras en sentimientos. Con muchos borrones e infinidad de errores fueron, durante mucho tiempo la única forma de decir: "te quiero", "te echo de menos"…

Desde muy niña me comuniqué con mi familia de Galicia a través de ellas. Y logré así cruzar la inmensidad del mar infinidad de veces…Mis manos pequeñas construyeron un arcoíris de letras que se transformaron en palabras, palabras que fueron sentimientos, que lograron mantener intacto el afecto…" Fragmento de "Las cartas" del libro "Yo, emigrante".

Con el afecto de siempre.

Beatriz Carballo Regueira- Asociación Civil Hijos del Ayuntamiento de Zas Bos Aires.

Falamos os Galegos do Mundo

En estos seis meses, esta actividad nos ha enriquecido y nos ha permitido llegar a conocer, de una manera más cercana, a personas en lugares que quizás de otro modo no lo habríamos podido conseguir. Esto algo positivo que la pandemia nos ha dejado. Aprender a parar para buscarnos, para conocernos, para abrazarnos con la mirada.

En lo que llevamos de curso este 2021 hemos realizado encuentros con los Centros de Gallegos de Buenos Aires, Lisboa y Londres.

En Reino Unido una quinta parte de los extranjeros que viven en el país son de Galicia. Esta cifra lo convierte en el 4º país europeo con mayor presencia de gallegos, por detrás tan sólo de Suiza, Francia y Alemania. Además, es el 2º país europeo del que más gallegos retornan, precedido sólo por Suiza.

Hablamos con el Centro Gallego de Londres que ha cumplido 50 años. Nos recibe con cariño e ilusión su presidente, Nicolás Miño Suárez.

También viajamos a nuestra tierra vecina, Portugal, al Centro Galego de Lisboa, fundado en noviembre de 1908. Xuventude de Galicia – Centro Galego de Lisboa cuya sede es un Palacete, diseño de un arquitecto italiano, que fue construido a finales del siglo XIX y que les fue donado por su ilustre socio, Manuel Cordo Boullosa. Ya son 113 años desarrollando actividades en pro siempre de la cultura gallega.

Hablamos con el Presidente de este Centro Galego de Lisboa, con Álvaro Moreira Muiños.

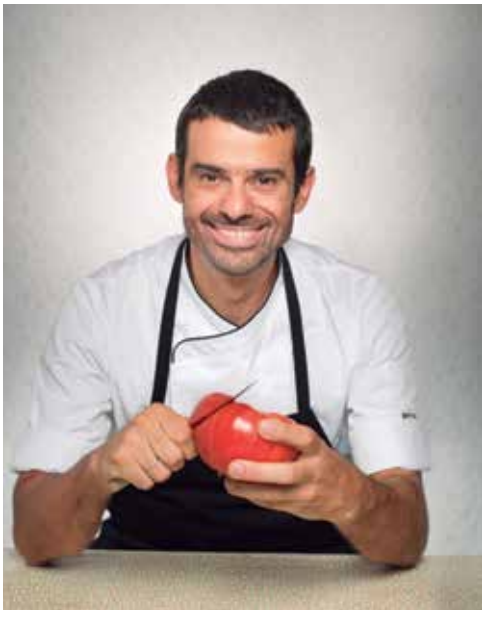
Viajamos hasta Buenos Aires.

A principios de los años 20, un grupo de gallegos emigrados del corazón de la costa de la Muerte fundan la Asociación Civil Hijos del Ayuntamiento de Zas (Bos Aires). Hoy posee una Sede Social ubicada en la Calle Suárez de Buenos Aires. Además de funciones sociales, recreativas y culturales es un Centro colaborador de la Consejería Laboral. Con su Cuerpo de Baile y su Grupo de Gaita Tradicional llevan los acordes Hablamos con Beatriz Carballo Regueira, presidenta de la Asociación Civil Hijos del Ayuntamiento de Zas (Bos Aires).

Taller de Cocina

En nuestro Taller de Cocina, liderado por José Manuel Gil, hemos continuado dando pasitos pequeños para ir adiestrando nuestra parte culinaria. De la mano de los mejores hemos recibido recetas y truquitos que nos han enseñado mucho. Gracias a todos por querer estar, de la manera que sea, con nosotros y formar parte de este taller. Os invitamos a todos a participar enviando vuestra receta y vuestro vídeo a **comunicacion@largallegosevilla.com** o **largallegosevila@largallegosevilla.com**.

Gracias a todos los que con tanto cariño nos habéis hecho llegar vuestras recetas



Enrique Sánchez,
Cocinero y presentador de TV

Rocío Alcalá,
Cantante de Copla

Javier Rodríguez "Taky",
Cocinero de la IGP Ternera de Galicia

Teresa Jiménez,
Restaurante Casa Curro de Osuna

Enrica Basilico,
Cortijo Vistalegre

José Manuel Gil,
Lar Gallego de Sevilla

Angelita Fernández, Lar Gallego de Sevilla

Alfredo Otero,
Lar Gallego de Sevilla

Antonio Rodríguez Miranda
Secretario Xeral da Emigración
Xunta de Galicia

"Isabel Morillo,
"La Comadre"

Tereza Johánková,
Lar Gallego de Sevilla

Arantxa Bello García,
Lar Gallego de Sevilla

TALLER DE CIENCIAS

CON CARMEN MUÑOZ FERREIRO

Este primer semestre de 2021 hemos aprendido y nos hemos divertido mucho con Carmen y la "magia" de la ciencia. Carmen nos ha enseñado el pH del arco iris. Nos ha mostrado los colores que esconden diferentes productos según su carácter ácido o básico fabricando un indicador de pH con una col lombarda.

¿Es ácida una cerveza? ¿Sabes qué significa que tu jabón sea de pH neutro?Comprobaremos que estos y otros productos que nos rodean en el día a día no son como pensábamos.

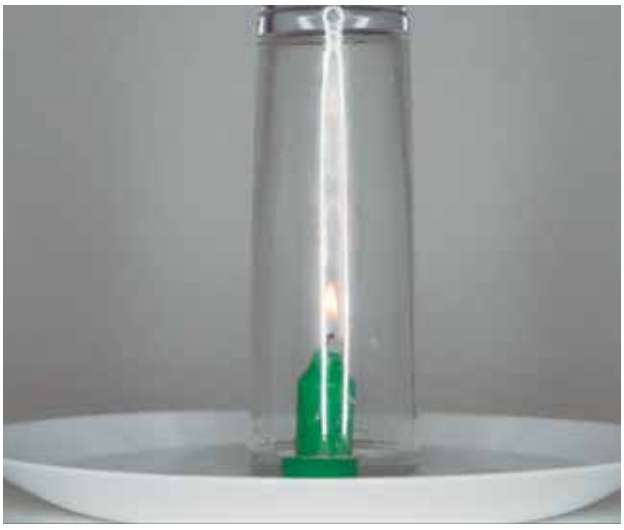
En febrero estuvimos de celebración en nuestro taller de ciencias, no sólo porque celebramos el día de la mujer y la niña en la Ciencia sino también por San Valentín, un día que dedicamos a todas esas complejas reacciones y compuestos bioquímicos que se esconden tras el amor. Y es que, el amor es un sentimiento que no sólo profesamos por nuestros seres queridos, sino que también podemos llegar a sentirlo por todo aquello que nos divierte o nos hace sentir especiales, véase la Música, el Teatro o el Cine y, como no podía ser de otra forma, la Ciencia.

Para los que ya sepáis cómo va esto, poco que contaros, pero para los que aún no, Carmen os anima a que no dejéis pasar esta ocasión única de disfrutar de la ciencia con experimentos fáciles y sencillos en los que sólo necesitaremos materiales simples y cotidianos y ah, eso sí, ¡mucho amor!

En el vídeo de este mes del taller de ciencia, os mostramos como gracias a la Ciencia y, en concreto, a una reacción química, es posible ayudarnos a resolver problemas cotidianos y, como siempre, ¡nos divertimos con ella! Porque las reacciones químicas se encuentran por todas partes, en la cocina y en el coche pero también son las que nos permiten estar vivos.

Una muy sencilla de hacer y entender, es la reacción entre el vinagre (un ácido) y el bicarbonato (una base), en la que se genera CO_2 que se puede observar gracias a la formación de burbujas en el líquido. Y, aunque parezca un experimento muy tonto, ¡nada más lejos de la realidad! En este mismo principio (una reacción que produce gas de forma repentina) se fundamenta el funcionamiento de los Airbags en los coches, por ejemplo. ¡La química también puede salvarte la vida!

Por suerte, con los experimentos de este taller, no nos tenemos que preocupar tanto de nuestra seguridad, así que relajaos y disfrutad jugando con la Ciencia.



Tan fácil como beber con pajita. Espera, ¿tan fácil? En este nuevo video del taller de ciencia, Carmen os enseñará que algo tan simple como que esa cañita con la que sorbemos cualquier líquido esconde una explicación científica que podría resultar algo más compleja.

Además, aprenderéis la importancia de un elemento en el que pocas veces reparamos, aunque tengamos que soportarlo cada día, ¡y que es más pesado incluso que nuestro jefe/a o nuestra madre/padre cuando se cabrea! Todo ello, como siempre, a través de trucos simples y sencillos de los que sabemos que os encantan.

Así que ya sabéis, os animamos a que veáis el video y repliquéis en casa todos los experimentos, aunque claro está, ¡sin presión ninguna!

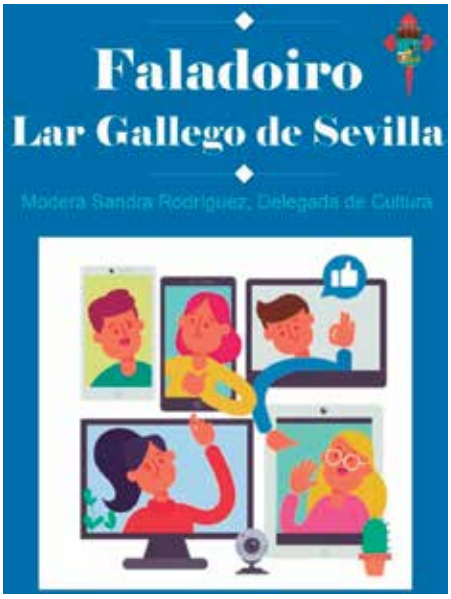
ANACOS DE HUMOR

CON MARÍA MUÑOZ FERREIRO

Reirnos de nosotros mismos, sacar un punto de humor y un toque de color en estos tiempos grises, es lo que hace María con esta sección de "Anacos de humor". Con títulos como "Chiquita y bonita", comedia que hace María sobre las personas bajitas, "Ganas de reñir" que muestra la realidad en las relaciones de pareja cuando unos de los dos... no tiene un buen día o "tiene ganas de reñir". Situaciones cotidianas que a diario nos enojan y que cuando reflexionamos... mejor nos reímos porque en esta vida mejor una sonrisa que un ceño fruncido.

Faladoiro

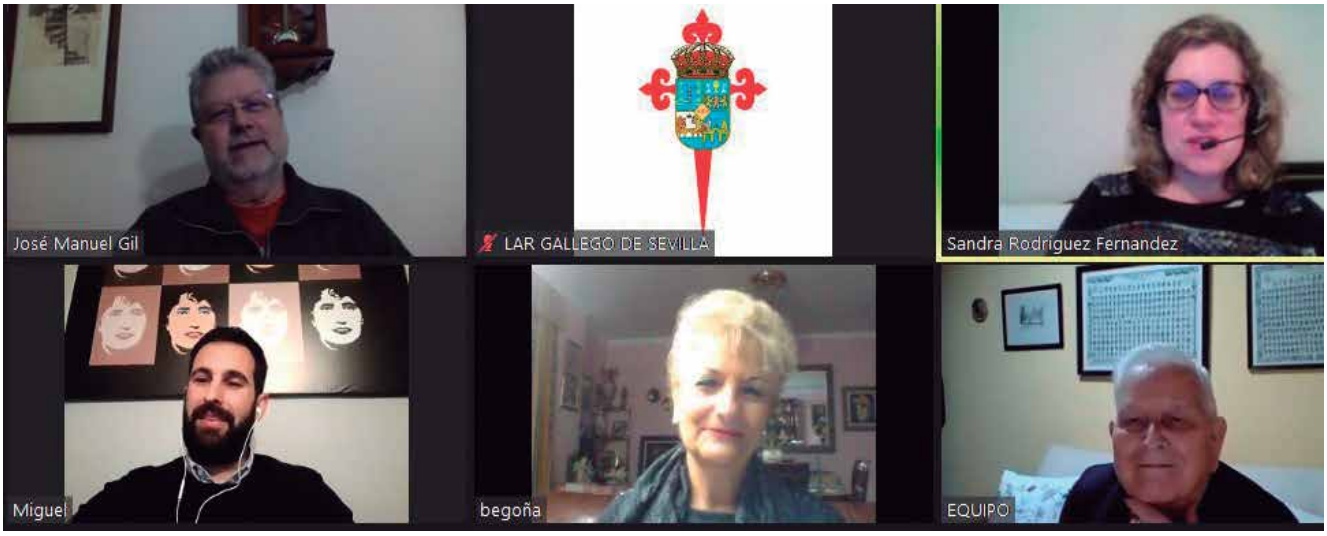
Charla quincenal en galego para socios do Lar Galego de Sevilla con Sandra Rodríguez



Cada vez con una mayor asistencia de participantes e interés, seguimos avanzando en nuestras sesiones de Faladoiro. Como ya os hemos contado en anteriores números de Anduriña, nos reunimos de manera quincenal a través de Zoom y durante 45 minutos charlamos sobre diferentes temas y cuestiones. Aunque tenemos un tema prefijado de antemano, la espontaneidad de los participantes hace que acabemos derivando la conversación hacia historias diferentes y anécdotas con lo que, normalmente, el tiempo pasa volando y terminamos el Faladoiro con muy buen sabor de boca.

Uno de nuestros temas de conversación favoritos es Galicia, el tiempo que vivimos allí y los viajes que hacemos a nuestra tierra. Hablando de ello nos damos cuenta del amor que compartimos todos por nuestra tierra y que, aunque en Sevilla nos han acogido muy bien, la echamos de menos.

Si os apetece parolar en galego no tenéis más que contactar con la secretaría del Lar y decir que tenéis interés en participar en nuestro próximo Faladoiro. Estaremos encantados de que participes.



4º Faladoiro:
A Cociña e
a comida En esta ocasión tratamos un tema con diversas opiniones y es que... ¡para gustos los colores!

5º Faladoiro:
Expresións galegas
Sandra nos sorprendió con este tema, tan curioso como divertido. En esta sesión hablamos de expresiones gallegas, frases hechas, refranes,... típicas de nuestra tierra.

6º Faladoiro: Tempo de Lecer. En esta ocasión compartimos las cosas que nos gusta hacer en nuestro tiempo libre. Una charla muy agradable donde pudimos conocernos mejor.

9º Faladoiro: Voda, bautizo,... Contamos anécdotas y recuerdos vividos en momentos especiales.

Faladoiro 8M Especial Mulleres. Un año más celebramos en el Lar el Día Internacional de la Mujer. Este año tuvimos que hacerlo online así que nuestro faladoiro fue el lugar perfecto para realizar este encuentro y pedir, desde el Lar Gallego de Sevilla, Solidaridad y Respeto para todas las mujeres.

Club de Lectura "Rosalía de Castro"

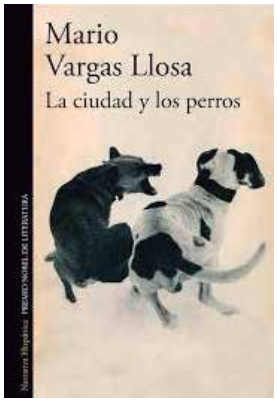
Las lecturas que han acompañada al Club de Lectura y que nos acompañarán

con Sandra Rodríguez

El Club de Lectura "Rosalía de Castro" del Lar Gallego de Sevilla casi ha terminado por esta temporada, con una serie de lecturas que todos los participantes han calificado de "maravillosas". Por nuestras manos, entre otros, han pasado libros como "Correr", de Jean Echenoz, una novela histórica diferente que gustó a todos los participantes del grupo. Sara Mesa, escritora afincada en Sevilla, tuvo también su hueco con la controvertida "Un amor", que tanto ha dado que hablar, y que tuvo una fantástica acogida entre los miembros del Club. La obra "Sabor a chocolate", del escritor José Carlos Carmona, ha dejado, como no podía ser menos, un muy buen sabor de boca, con lo que tenemos un claro interés dentro del Club de Lectura en seguir de cerca la obra de este escritor.

Nos acompañaron, como últimas lecturas previas al verano, "El ruido del tiempo", de Julian Barnes, y el célebre premio nobel Mario Vargas Llosa y su obra "La ciudad y los perros". Aunque haremos un parón en los meses de julio y agosto, tenemos ya fijada una lectura para el verano y que debatiremos en el mes de septiembre: "Tres", del escritor Dror Mishani, con una gran acogida por parte de la crítica y publicada por la editorial Anagrama.

Si te apetece unirte a nuestro Club de Lectura, contacta con la secretaría del Lar Gallego. Estaremos encantados de contar contigo. Seguimos reuniéndonos a través de Zoom, con lo que la participación es muy sencilla y segura. Recuerda que solemos vernos el último jueves del mes, así que, si lo deseas, ya puedes hacer un hueco en tu agenda.



Nuestro Presidente, José Antonio Otero, participa en la webinar «Camino a Galicia Camino Seguro»

Esta iniciativa, en el marco de las acciones promovidas por la Xunta para garantizar Galicia como destino seguro, se dirige al personal de albergues, gestores municipales implicados en el Camino de Santiago, asociaciones de amigos del Camino y profesionales del turismo y de la hostelería en general, con el objetivo de garantizar que todos los actores relacionados con los servicios y acogida al peregrino cuenten con la formación y las herramientas precisas frente a la Covid19.

José Antonio ha participado en este encuentro como Presidente del Lar Gallego de Sevilla, Presidente de la Federación de Centros Gallegos en Andalucía, Extremadura y Ceuta y como Miembro de la Comisión Delegada del Consejo de Comunidades Gallegas en el Exterior.

Juntas Directivas online

90 Años de leyenda... al servicio de 3 generaciones

Cuchillería Regina

Casa fundada en 1930
Regina, 4 • 41003 Sevilla
954 211 701
620 810 220
cuchilleria.regina@gmail.com - www.cuchilleriaregina.com

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL:
• Cuchillería profesional y doméstica
• Mataderos, Ind. cárnicas y Hostelería
• Maquinaría de corte Ind. alimentaria
• Instrumental quirúrgico y Veterinario
• Máquinas esquiladoras profesionales
• Artículos exclusivos para peluquerías

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
Oster & AESCULAP®

RECTIFICADO Y VACIADO DE ALTA PRECISIÓN

CALIDAD Y SERVICIO DESDE 1930

José Mª Gacía presenta su nuevo libro Amor y punto es

Una obra que recoge medio de centenar de poemas del amor vivido en tiempos de pandemia

Mediante un encuentro online organizado por el Lar Gallego de Sevilla, el presentador y director del programa "Por tu salud" de Canal Sur Radio, Enrique Jesús Moreno, nos presenta la obra "Amor y punto es". El psicólogo y escritor, José Mª García nos enseña con su obra que "quien ama no se deprime".

Amor y punto es recopila medio centenar de poemas, podría haberse titulado de múltiples modos: el amor en tiempos de pandemia, amor es y punto, el amor y punto es, el amor en las redes... Se trata de una obra que recoge el amor hallado a través de las redes sociales, el amor en estos tiempos difíciles de confinamiento, cuarentenas y muerte. La totalidad de los poemas fueron escritos durante la pandemia a través del móvil, inspirados en esa mujer que, desde el otro lado de la pantalla, "le devolvía la vida, la felicidad y el amor". Las aplicaciones y las redes sociales, en general, se han convertido en una puerta de entrada sin igual, para favorecer el anhelo de crear vínculos y relacionarnos con el otro. El autor se reencuentra "con su alma gemela a través de internet y con la pureza del primer amor, el inocente que brota de la verdad desnuda, aquel que no reconoce distancias ni diferencias entre el amado y la amada". La unidad, el espíritu, el todo, la alegría, la salvación... Eso es el amor.

En la foto el autor junto a Ana Córdoba, la joven que ha sido la fuente de inspiración para sacar, directas del corazón de José Mª García, las más belleas y sinceras cartas de amor.

En la imagen grupal podéis ver a los participantes en la presentación/coloquio del libro Amor y punto es.

José Mª Gacía, gracias por escoger el Lar Gallego de Sevilla para tu presentación y regalarnos un momento mágico de amor y poesía.

Taller de Costura en el Lar

LA BLUSA DE SEÑORA

Con José M. Basalo

Ya pasaron varios meses de la primera exposición sobre temas de costura. He querido presentar el estudio de prendas preferentemente femeninas, para estimular un poco a las madres jóvenes aficionadas a la costura y proporcionarles las herramientas y resortes técnicos para desempeñar, con un mínimo de garantías, la confección de sus prendas de vestir. Continuamos con "La Serie Clásica" y considero de gran interés, el estudio de la blusa en sus variadas formas. El plano de diseño que vamos a estudiar, es una versión del patrón tipo femenino, que con pequeñas modificaciones, se puede convertir en chaqueta o cuerpo superior de un vestido.

Para identificarse un poco con el sistema de corte, es bueno saber dibujar a escala las piezas que queremos confeccionar. Cuando hacemos cursillos presenciales, los trabajos de diseño se realizan siempre a 1/5 de escala, es decir, 1 m. equivale a 20 cms.; esto nos permite dibujar sobre un folio normal y archivar los trabajos ordenadamente.

Manos a la obra y comenzamos por las medidas pertinentes:

Medidas: Largo, 60 cms. Talle, 45 cms. Pecho, 48/50 cms. BASE 52. Recordar, que las medidas perimetrales en sastrería, se toma siempre la mitad.

ESPALDA

Trazar línea de construcción (lomo de la tela) dejando margen de costuras.
De 1-2 = 45 cms. talle.
De 1-3 = 24 cms. ½ de Base -2 cms.
De 1-4 = 60 cms. largo (opcional)
De 3-5 = 26 cms.½ de Base.
De 5-6 = 6,5 cms. 1/10 de Base + 1 cm. 5 se escuadra hacia 12. 6, se escuadra hacia 7.
De 1-8 = 8 cms.
De 1-A = bajar 2, 5 cms.
De 7-9 = bajar 5 cms. 1/10 de Base, para hombros normales.
De 10 = Mitad de 6-9. Aplomo de manga.
Trazar línea de costura central, entallando 2 cms. en A2.
Trazar línea de costura costado, entallando 2 cms. 11
Trazar línea de costura sisa, uniendo perfiles 9-10-5. Dejar ensanches en esta zona.
Trazar línea de costura hombros, 8-9.
Trazar línea de costura escote, A-8.
En tejidos de cuadros, hilvanar convenientemente, para no alterar su simetría.

DELANTERO

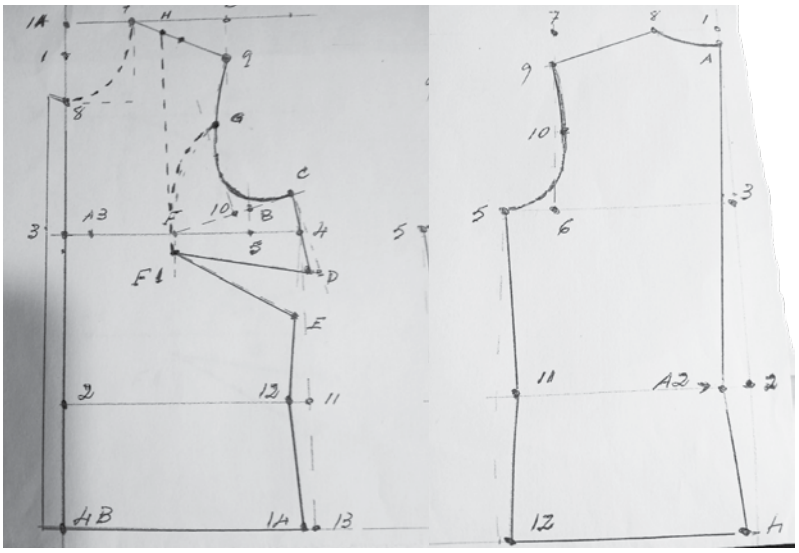
Trazar línea de construcción, dejando margen para cruce si el mod. lo exige.
De 1-2= talle.
1-3 = ½ de Base – 2 cm.
1-4B = largo opcional.
1-1A = subir 4 cms (según desarrollo de pinza)
Escuadrar líneas 1A, 3, 2, 4B.
De 3- A3 = 4 cms. (maniobra de pinza)
A3- 4 = ½ de Base + 1 cm. (26 cms.)
4-5 = 1/10 de Base.
5-B = 4 cms. (Vaciado de pinza)
F = ½ de A3-5. Punto central de pinza de pecho.
1 A- 6= A3-5. Escuadrar el punto 6 hacia 9, localizando línea de hombros.
1 A- 7 = 8 cms.
1 A- 8 = bajar 10 o 12 cms. (Línea de escote, opcional)
6-9 = bajar 5 cms. (Hombro normal).
Trazar líneas de escote y hombros, 7-8-9.

LA PINZA

Trazar línea F-B-C. De 10 –B = 2 cm., escuadrando el punto 10.
De F-F1= Altura de pinza. (28 0 30 cms.)
El punto E, se localiza a la mitad de 4-12. Escuadrar C-4-D.
La medida de E-4, se acopla a C-D y determina el vaciado de pinza.
Trazar pinza: F1-D-E. Verificar radiales F1-D-E.
Trazar línea de costado, entallando 2 cms en intersección 11-12.
Trazar curvatura de sisa C-G-9, dejando ensanche en la zona.
La pinza de costado, es la BASE de maniobra. Sin modificar la fórmula, se puede trasladar al centro del hombro o costadillo. Esto sería un tema de estudio para la reválida…
En cuanto a la confección, vamos a partir de la base de un cierto dominio de la costura, en general. Cosemos costura del centro, en la espalda; cosemos pinza bien definida; unimos costados y montamos el hombro. Rematamos el escote con una tira de cuello y la misma operación en el perímetro de sisa. Se puede diseñar un cuello camisero, así como unas mangas cortas que adornen el conjunto en función de nuestra personal elección.
Cualquier duda o aclaración, la pueden formular directamente en mi correo electrónico, disponible

en los archivos del Lar Gallego. Pero nos queda la esperanza de un compromiso; quiera Dios que cuando pase esta maldita tempestad vírica, tengamos la posibilidad de reencontrarnos y organizar jornadas de repaso y reciclaje en los locales de nuestro Lar. Las clases presenciales, resultan amenas y mucho mas asequibles para las personas profanas en la materia. Así pues, lo dejamos aquí, con la ilusión de ver cumplida una parte de nuestro proyecto online, que nos está ocupando buena parte de nuestro tiempo, en las artes de nuestro **Taller de Costura.**

J. M. Basalo.



Clases de Yoga online

Taller "Conocer Sevilla"

Ruta "la Sevilla de Murillo"

Taller "Conocer Sevilla" — Ruta Triana

Taller "Conocer Sevilla" — Monasterio de Santa Clara

Taller "Conocer Sevilla"

Sevilla Itálica

Taller "Conocer Sevilla" — La Macarena

Taller "Conocer Sevilla" — Barrio de San Bernardo

Taller "Conocer Sevilla" — Carmona

Taller "Conocer Sevilla" — Ruta "Historias y leyendas de la Alameda"

LA COSTA PENINSULAR ESPAÑOLA A PIE

Un recorrido de más de 3,500 km que comenzó en julio de 2010 y concluye en octubre de 2019

Caminante no hay camino. . . sino estelas en la mar.
Por la vida, la amistad y muchas rutas más.

Lutgardo Pérez Benítez, maestro de escuela, nos presenta "La costa peninsular española a pie", un proyecto en el que trabaja para hacer llegar a todos las experiencias, emociones y sentimientos que sólo se pueden encontrar haciendo el Camino de Santiago.

Repartido en seis capítulos expondrá diferentes rutas, con distintas vivencias en las que ha compartido momentos muy intensos con diferentes personas.

La costa cantábrica y parte de la atlántica, las compartió con Manolo Martínez. Juntos caminaron por Cee, Fisterra y Muxía. Más tarde recorre la costa de Andalucía en su totalidad acompañado esta vez por Ricardo Pardal y apenas 10 días después regresa a Galicia para realizar el Camino Oporto a Santiago.

Durante un año recorre Andalucía por el interior para rodearla, pero no falta a la cita veraniega con Galicia y camina desde Ribadeo hasta Cedeira. Poco a poco avanza de forma lineal, saliendo de Andalucía por el este para recorrer en abril la costa murciana. Esta vez en solitario donde camina por la costa alicantina llegando hasta la ciudad de Valencia. En su caminar conoce a Manuel Ruíz antes de retomar el Camino en la capital levantina para llegar hasta el Ebro, ya en Cataluña y más tarde consigue caminar con su gran amigo Juanma Maqueda.

Personas que, nunca mejor dicho, se cruzan en tu Camino, para quedarse siempre con esa huella que les convierte en seres especiales por la intensidad de las vivencias compartidas.

Ensayos del Coro online

Ecos do noso Lar

Nos remontamos al año 1994 y encontramos esta fotografía del primer Coro del Lar Gallego de Sevilla. Algunos, como Carmen del Valle y José Manuel Gil, siguen casi 30 años después.

GALICIA 2021-22, CELEBRACIÓN AL FINAL DEL CAMINO DE SANTIAGO

Foto cedida por Turismo de Galicia

Este año, llegar al final del Camino de Santiago en Galicia tiene doble recompensa. Además de la satisfacción de completar el primer Itinerario Cultural Europeo y compartir esta experiencia única con personas de todo el mundo, 2010 también ofrece la oportunidad de participar en el Xacobeo 2021-22, un programa repleto de actividades culturales y de ocio a su medida. de todos los gustos y creado para celebrar el Año Santo, y que también se extendió hasta el 2022 por la influencia del Covid 19 sobre la imposibilidad de viajar y organizar eventos masivos.

Desde la Edad Media, los peregrinos han acudido a Galicia desde toda Europa, atraídos por el desafío de llegar al final del Camino de Santiago y al fin del mundo conocido, que hasta el Renacimiento se consideraba Finisterre, situado en la costa gallega. costa y uno de los puntos más occidentales del continente. Incluso antes de que naciera la idea de Europa, el Camino de Santiago estaba sentando las bases gracias al intercambio de conocimientos y cultura que fluyó por Occidente y convergió en Compostela, creando una red cultural y social que sembró las semillas del sentido de la identidad europea y la conciencia que existe hoy.

El Camino de Santiago aún conserva un esplendor cultural y cosmopolita que se ha ido acumulando a lo largo de los siglos; de hecho, la ruta de peregrinaje medieval que forjó los cimientos de la Europa moderna sigue atrayendo a miles de personas cada año. Los peregrinos de hoy en día, independientemente de las razones personales o colectivas que los han impulsado en su camino desde los rincones más remotos del mundo hacia el final del camino en Santiago de Compostela, todos coinciden en que el Camino es verdaderamente universal.

Este es un año muy especial para Galicia, el Camino y todos aquellos que eligen visitarnos. Se trata de Año Santo en Santiago de Compostela, evento que solo se produce cuando el 25 de julio, dedicado al Apóstol Santiago, cae en domingo.

XACOBEO 2021-22

Galicia desea compartir las celebraciones que marcan este evento con todos los que la visitan. Galicia tiene motivo de celebración en 2021 y 2022, y por ello ha organizado el Xacobeo 2021-22.

Un jubileo de un año, con un programa festivo de actos para todos los gustos: actos culturales, exposiciones, encuentros con intelectuales, conciertos y un sinfín de actividades más organizadas a lo largo del año en pueblos y ciudades gallegas que convertirán Galicia en una gran celebración. será imposible no dejarse atrapar.

MÁS ALLÁ DEL CAMINO DE SANTIAGO

Más allá del Camino de Santiago, Galicia es la región más atlántica de España peninsular. Mirando al océano, sus más de 1.300 kilómetros de costa están salpicados de más de 700 playas, muchas de ellas completamente desiertas. Sus costas, de una belleza impresionante y variadas, cuentan con los acantilados más altos de Europa, que contrastan con las tranquilas aguas de sus esteros de marea, navegables los 365 días del año.

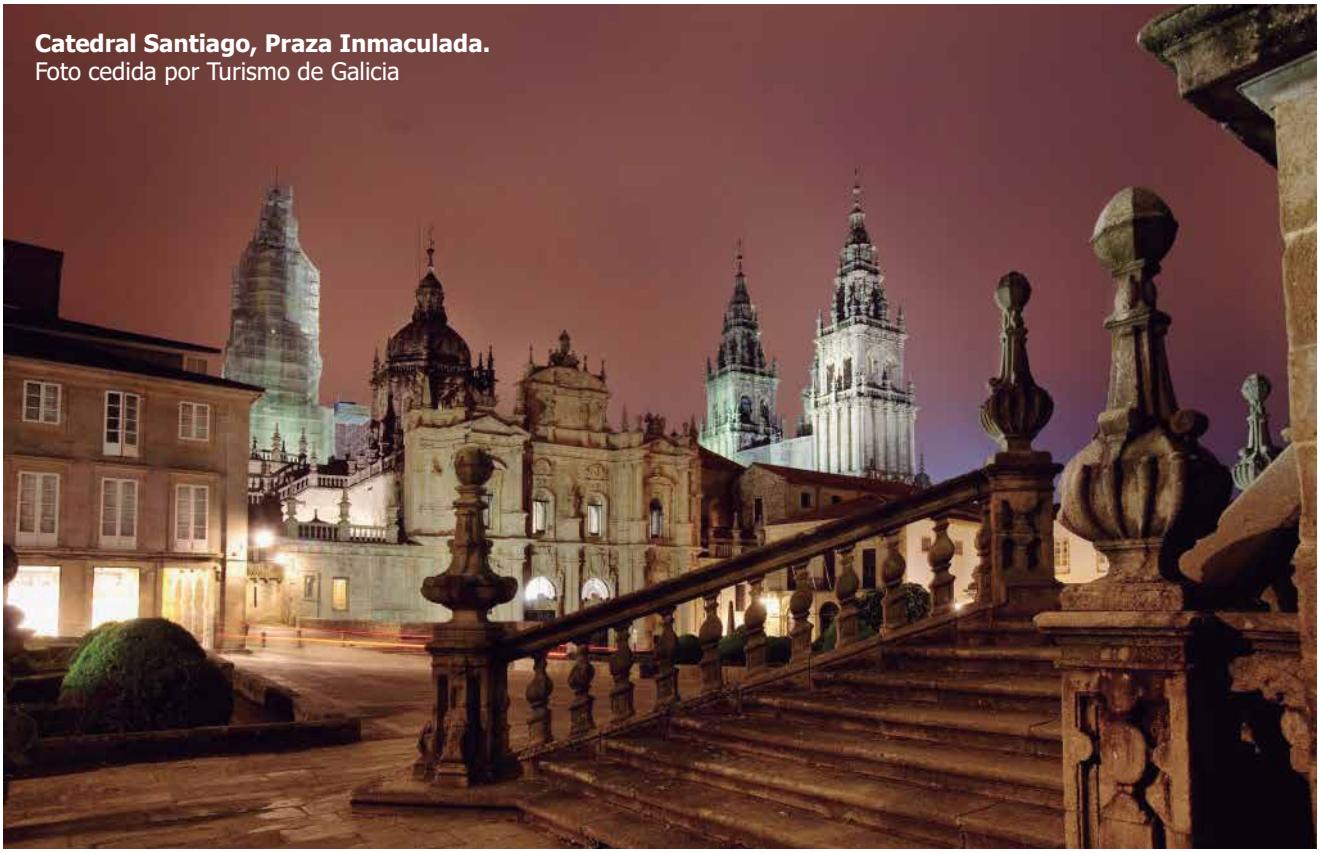
La costa gallega también alberga el Parque Nacional Marítimo y Terrestre Islas Atlánticas de Galicia. Junto a los parques naturales de la desembocadura del río Umia y las Dunas de Corrubedo, este tesoro natural refleja los espectaculares paisajes terrestres y marinos que se pueden admirar a lo largo del litoral.

Galicia es el rincón más verde de España. En el interior, más de mil pequeños ríos serpentean y se abren paso a través de montañas y valles que también albergan cuatro parques naturales. Explorar el interior de Galicia y aprovechar la extensa red de alojamientos de turismo rural sigue siendo una aventura inolvidable. Con una historia que se remonta a más de 2.000 años, Galicia figura cuatro veces en la Lista del Patrimonio Mundial: la ciudad de Santiago de Compostela, el Camino de Santiago, las murallas romanas de Lugo, el ejemplo mejor conservado de su tipo en el mundo. -, y la Torre de Hércules, el faro en funcionamiento más antiguo del mundo, en la ciudad de A Coruña.

Galicia cuenta con siete ciudades: A Coruña, Santiago de Compostela, Ferrol, Lugo, Ourense, Pontevedra y Vigo. Cada una diferente y con un estilo propio: Lugo y Ourense son ciudades romanas; Santiago de Compostela y Pontevedra se han construido en piedra; A Coruña, acogedora y luminosa; Ferrol, modernista; y Vigo, ciudad portuaria marinera.

Más de 20 balnearios y más de 300 manantiales hacen de Galicia el destino líder en Turismo de Salud en España, ofreciendo más de 2.500 camas para todos los gustos y bolsillos.

Galicia también es sinónimo de enoturismo y gastronomía, especialmente el marisco de sus rías mareales. También ofrece una amplia gama de carnes y pescados, todos con certificados de autenticidad. Y todo ello acompañado de los magníficos vinos de las cinco denominaciones de origen de la región: Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Ribeira Sacra y Monterrei. Galicia y las celebraciones del Xacobeo 2021-22 te esperan al final del Camino.



Catedral Santiago, Praza Inmaculada.
Foto cedida por Turismo de Galicia

TERNERA GALLEGA: ORIGEN Y CALIDAD

Desde hace 25 años, Ternera Gallega cuenta con el reconocimiento europeo de Indicación Geográfica Protegida, sello que avala su origen y calidad. Un origen garantizado porque la carne de Ternera Gallega procede sólo de terneros nacidos y criados en Galicia que, además, pertenecen principalmente a las razas autóctonas, como la Rubia Gallega y las Morenas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana y Vianesa), y sus cruces. Se trata de animales jóvenes, que se alimentan de pastos y forrajes o de concentrados de origen vegetal que debe aprobar previamente la IGP. Cuando llega al mercado, la carne certificada por Ternera Gallega ha superado un riguroso programa de control y trazabilidad, desde el campo hasta el punto de venta. Mediante comprobación documental, inspecciones en las ganaderías y en las industrias, con la toma de muestras y la realización de pruebas de ADN, la IGP logra un seguimiento del producto en todo momento. Aporta así transparencia al mercado y garantías de calidad a los consumidores.

Ya sea que compremos la carne en una cadena de distribución, en una carnicería tradicional o la disfrutemos en un restaurante, siempre podemos exigir estas etiquetas para cerciorarnos de su procedencia. Además, podemos localizar los puntos de venta más próximos en la página web de Ternera Gallega o en su aplicación móvil, donde también encontraremos recetas, consejos de cocinado e información sobre las diferentes piezas de carne y sus usos culinarios.

Futuro para el rural

Son más de 8.200 los ganaderos y ganaderas inscritos en Ternera Gallega. Fieles al buen hacer heredado durante generaciones, crían a sus animales según las pautas tradicionales de Galicia. Estas ganaderías se reparten por todo el rural gallego. Muchas de ellas, además, se localizan en zonas de media y alta montaña, de manera que su actividad en Ternera Gallega genera recursos en estos territorios, ayudando a fijar población en el campo y a apuntalar su futuro; no sólo como residencia, sino como forma de vida. De hecho, más de 10.000 familias gallegas, entre ganaderos y trabajadores de la industria, tienen su principal fuente de ingresos en la producción de esta carne de calidad.

¿Y cómo podemos asegurarnos de que estamos comprando Ternera Gallega? La delatan sus etiquetas, que siempre incluirán su característica T y el sello azul y amarillo propio de las IGP. También debemos fijarnos en sus colores. La etiqueta amarilla identifica la carne de Ternera Gallega, procedente de animales criados en ganaderías y cebaderos de carácter familiar, siguiendo las pautas tradicionales de cebo. Y la rosa distingue a Ternera Gallega Suprema, sinónimo de que los terneros se han alimentado de leche materna como mínimo hasta los 7 meses.

Pero Ternera Gallega no sólo repercute en la rentabilidad económica y social del rural, también apuesta por su sostenibilidad medioambiental ya que la crianza de los animales se basa en el pastoreo y en el aprovechamiento de los recursos propios de cada ganadería. Este sistema de manejo favorece la biodiversidad, conserva los ecosistemas y ayuda en la prevención de incendios, puesto que los animales limpian los montes donde pastan, evitando que queden abandonados.

TIERRA SAVIA

AL NORTE DEL SUR

Al norte de la provincia de Sevilla, en las estribaciones de Sierra Morena, en la localidad de Cazalla de la Sierra, nos encontramos las Bodegas Tierra Savia. Pedro y José son viticultores y bodegueros, unos artesanos del vino que recogen con sus manos las uvas a 700 metros de altura. Cultivan viñas en secano, entre dehesas de alcornoques y encinas, donde las raíces juegan a esconderse entre la pizarra roja, creando vinos minerales, vinos de altura con sabor a sierra.

Hablamos con Jose Acosta, enólogo y propietario de Bodegas Tierra Savia

"Elaboramos vinos personales, sólo utilizamos uvas felices de viñedos ecológicos que hablan del lugar en el que han nacido"

"Lo fundamental es rodearse de buena gente, el vino conduce conversaciones y marida sensaciones..."

¿Cómo definiría los vinos de Bodega Tierra Savia? "Aquí elaboramos vinos personales, sólo utilizamos uvas felices de viñedos ecológicos que hablan del lugar en el que han nacido" y digo esto porque justamente es el texto que compone la contraetiqueta de todos nuestros vinos, con claridad define nuestra forma de hacer y pensar.

Para ustedes lo importante es mantener la tradición y lo artesanal ¿cómo elaboran sus caldos? En Tierra Savia no nos alejamos del continuo aprendizaje e investigación, pero prevalece la historia, la cultura, la tierra, las variedades antiguas y el sabor antiguo… La identidad es nuestra historia, nuestro presente, lo que somos y lo que representamos. La fermentación en barro ofrece a la uva la oportunidad de expresar toda su personalidad. "El ánfora respeta al máximo las características de la variedad, evoluciona a un estado superior", son estas tinajas centenarias las que cierran el ciclo. El resultado es un vino mineral y muy frutal, revitalizado por la tinaja. Con la crianza intentamos realzar nuestro trabajo de agricultores, no taparlo.

Vinos en pleno corazón de la sierra sevillana que merecen una buena parada y fonda en Cazalla de la Sierra. ¿Qué podemos ver en su bodega y viñedos? Viñedos mimetizados en el entorno, ya que estamos en el corazón del Parque Natural Sierra Norte de Sevilla, plantados en laderas con pendiente, a unos 700 m de altura, sobre pizarra roja, en secano, pero lleno de vida a la vez. Cada parcela con su propia biodiversidad nos regala un vino único. Si nos acompañáis a la bodega, somos artesanos del vino, hacemos muchas microvinificaciones y conducimos al vino a que exprese la tierra, su elegancia y rusticidad, el suelo de donde viene… la identidad.

Tenemos un sitio especial para nuestras tinajas y barricas, tranquilo, húmedo y fresco. Invitamos a que nos visiten y vivan en primera persona el placer de hacer y beber vino.

Vinos ecológicos, con alma y pasión. ¿Qué proyectos estáis llevando a cabo? Desde hace unos años, decidimos poner en marcha el proyecto PIU "el espantador de pájaros", que lleva este nombre y de forma trasversal engloba esta apuesta por la recuperación de lo antiguo, pero en una carcasa muy moderna. Trabajamos en recuperar variedades antiguas, descubriendo los pocos viñedos antiguos de la zona que son todos centenarios. Además de eso, todos estos vinos se elaboran como se hacía hace más de 400 años, en tinajas de barro del siglo XVII, y con métodos antiguos de vinificar. De forma paralela, estamos elaborando espumosos monovarietales de estas variedades antiguas siguiendo el método ancestral.

¿Qué hacen un arquitecto y un Ingeniero agrícola en plena Sierra, en Cazalla de la Sierra? ¿cómo nació Tierra Savia? Pues vino. Somos dos Cazalleros amigos desde pequeños y aunque dejamos nuestro pueblo para formarnos y recorrer lugares de los que nos trajimos conocimientos y vivencias, en 2013 decidimos volver, pero una vuelta con las ideas muy claras, recuperar la tradición vitivinícola de nuestra zona.

BODEGAS TIERRA SAVIA S.L
C/ San Benito, 20.
CP. 41370.
Cazalla de la Sierra, Sevilla.

Empezamos plantando algún viñedo, recuperando otros más antiguos, con energía y sobre todo con mucha pasión. Para nosotros hacer vino, implica muchas cosas, una de ellas es el respeto, y eso se consigue con cuidado, mimo y pasión. El resto es todo cuento. Vinos únicos donde cada gota realmente cuenta

¿Con qué comida recomendaría a un gallego que acompañara sus vinos? Nosotros siempre decimos que lo fundamental es rodearse de buena gente, el vino conduce conversaciones y marida sensaciones… y volviendo a la comida, además con la rica gastronomía gallega, los blancos son perfectos para caldos, pulpo a feira, zamburiñas, berberechos, xoubas o incluso raxo. Además, nuestro PIU tinto echo en tinaja, por su suavidad, marida perfectamente un exquisito cocido gallego o incluso con merluza. Sin embargo, nuestros tintos con más crianza se expresarán mejor con un chuletón de ternera.

Unas palabras para nuestros lectores y socios del Lar… Queremos agradecer a Anduriña este reportaje, gracias por contactarnos y por vuestro interés por nuestra bodega. Os deseamos que por muchos años más sigáis cumpliendo publicaciones. Abrazos desde el Norte al Sur.

La Cartuja de Cazalla de la Sierra

En el corazón de Sierra Morena, a tan sólo 5 km de Cazalla de la Sierra, sobre una tímida montaña observando a su población, se encuentra la Cartuja de Cazalla de la Sierra, dedicada a la Inmaculada Concepción. Este monasterio de finales del siglo XV es un claro ejemplo de los monumentales conjuntos arquitectónicos en los que se desarrolló la vida de la Orden de los Cartujos. Aunque su historia como monasterio cartujo concluyó en el siglo XVIII se puede apreciar cómo fue en los momentos de máximo esplendor.

Entre sus muros se pueden observar vestigios celtas, fenicios, romanos, musulmanes y cristianos. Parece que los primeros en asentarse en este lugar fueron los fenicios que crearon La Ruta de la Plata y explotaron las minas del Cerro del Hierro. Entre 1417 y 1420 fray Lope de Olmedo construyó en el solar el monasterio de San Jerónimo de Acela y 50 años después los cartujos relevaron a los Jerónimos en el monasterio. Los monjes acogieron a los peregrinos que hacían el Camino de Santiago en la Casa del Peregrino y se dedicaron al cultivo

de la tierra, también introdujeron sus técnicas para la elaboración de licores, hoy conocidos mundialmente como Licor de Cazalla.

En 1836, con la desamortización de Mendizábal, los monjes fueron expulsados de la Cartuja y el monasterio quedó sin cuidados deteriorándose lentamente, hasta que en 1973 fue comprado por el inglés Alexander Harrington que transformó la Capilla del Peregrino en su residencia. Una década después el monasterio se restaura, obeniendo el premio Eurpoa Nostra en 1986.

En la actualidad, sus propietarios, lo cuidan y continuan con su rehabilitación general ofreciéndolo como casa rural. Con increíbles vistas, paz y silencio y en pleno contacto con la naturaleza puedes disfrutar de un lugar inigualable. En este entorno extraordinario nos recibe una de sus propietarias, Carolina Bourquín, para mostrar a Anduriña con entusiasmo cada rincón.

Su iglesia, preparada para convertirse en un amplio salón de celebraciones, tiene una vidriera con la Cruz de Santiago, que al caer la tarde el sol proyecta con total nitidez en el suelo recordándote que allí los pregrinos hacían hace muchos años sus oraciones.

Carolina Bourquín, Gerente de la Cartuja de Cazalla de la Sierra

"¡Buenas! Estoy encantada de saludar a todos vosotros en la comunidad gallega de Sevilla, a través de esta magnífica iniciativa de este reportaje especial sobre la Sierra Norte, publicada en el Lar Gallego.

Soy Carolina una de las socias propietarias del antiguo Monasterio de la Cartuja de Cazalla de la Sierra fundado en el S.XV, que se ha estado restaurando paulatinamente desde hace 40 años. Hoy en día consolidado al 70%. Llevo 9 años al cargo de la gestión de esta maravilla histórica, donde pueden venir los visitantes a pasear por los claustros, jardines, iglesias y capillas y disfrutar de las vistas preciosas desde el plató donde se encuentra el monumento. También ofrecemos alojamiento y espacios para eventos durante todo el año.

Seguramente si pisan esta sierra, van a querer repetir. Hay muchas opciones de dónde almorzar y cenar, y casi todos los sitios tienen terrazas o toldos exteriores. El poder respirar aire fresco y limpio y poder contemplar la plácida naturaleza omnipresente es un deleite para los sentidos. Te llena de serenidad para regresar a la rutina urbana con las pilas cargadas y con ánimos renovados.

Un saludo para todos. ¡Cazalla de la Sierra les espera!" *Carolina Bourquín.*

Cortijo Vistalegre
Cazalla de la Sierra, Sevilla

A una hora de la capital, en pleno corazón de la sierra sevillana, se encuentra el Cortijo Vistalegre. Nos recibe una de sus propietarios, Enrica Basilico, una simpática italiana que te regala una sincera sonrisa desde que llegas hasta que te marchas. Llegó a España por amor y… se quedó enamorada de Cazalla, donde tiene dos hijos, Antonio y Eleonora y su hogar. Eleonora, a sus 8 años fue la artista creadora de la etiqueta de la "Crema de Cazalla" que nace de las manos de Enrica. Desde que se asentara en este hermoso lugar no ha parado de crear desde su ámbito, la gastronomía, utilizando los recursos de temporada que la tierra le regala y mimando cada detalle.

Sus platos son como ella… ingeniosos, desenfadados, originales, diferentes e inolvidables. En su casa busca siempre un ambiente de calma y paz, esa que esta pandemia ha intentado robarnos. En contacto con la naturaleza, respirando el aire puro ofrece conciertos en directo que te hacen recobrar todo aquello que un día, sin darnos, dejamos guardado en un cajón.

Hoy tenemos la suerte de conocer en nuestra Anduriña a Enrica Basilico, copropietaria del Cortijo Vistalegre.

"De la cocina mediterránea me quedo con elementos fundamentales que son la pasión, el amor y la gana de compartir"

"Galicia tiene el privilegio de tener buenos productos sean del mar o de la tierra"

¿Cuál es para ud. el ingrediente básico que no puede faltar en una cocina? Yo soy muy de temporada y de productos cercanos. Así que en realidad hay muchos ingredientes que son básicos. Por eso me quedo con elementos fundamentales de la cocina mediterránea que son la pasión, el amor y la gana de compartir.

Vivimos tiempos revueltos en los que la hostelería lo está sufriendo directamente, ¿cómo lo están afrontando? Afortunadamente tenemos espacios, ya sean interiores o exteriores, muy grandes, por lo cual el problema de las distancias entre mesas no ha sido un problema en el momento de reducir los comensales. El problema más grande ha sido y es la incertidumbre ante los repentinos cambios de cierres perimetrales y horarios que ha supuesto y supone un constante cambio en la gestión del personal.

Ya llega el buen tiempo, y con las noches calurosas de Sevilla capital llegan las flores y la brisa a refrescar Cazalla de la Sierra. Díganos, ¿qué proyectos nuevos tienen para estas mágicas noches de verano? Nuestras terrazas alegran el alma a cualquiera durante las noches de verano. La cercanía de las plantas y una iluminación discreta acompañan al comensal hasta los últimos minutos antes del cierre. Pero también hay noches en las cuales se anima un poco más la cosa con actuaciones en directo o fiestas-conciertos. Actualmente estamos programando mini conciertos en los jardines ya que por prevención sanitaria no queremos arriesgarnos a más. Ya vendrán tiempos mejores.

La cocina italiana corre por sus venas, se ha hecho experta en cocina andaluza… ¿cómo las fusiona? Efectivamente el conocimiento y la curiosidad de conocer la cocina local me ha llevado sobre todo a reinventar platos italianos con productos rigurosamente locales km0. También me he adaptado al gusto de los andaluces y españoles en general. Hay ingredientes que aquí se usan con abundancia y que en la cocina italiana están reducidos al mínimo, como por ejemplo el AJO. O al revés: el apio, otro ejemplo, está en la base del sofrito de la cocina italiana, mientras que aquí apena se usa.

Ud. conoce nuestro Taller de Cocina. ¿Qué truquito nos daría? En la cocina, como en la vida, uno de los trucos para obtener siempre buenos resultados es explorar y experimentar. Me refiero sobre todo a no tener miedo a la creatividad. Cuando surge una idea, por más tonta que parece, hay que seguirla. Gracias a una idea que me surgió sirviendo licores en la barra del restaurante nació La Crema de Cazalla (licor lácteo a base de anís). Nuestro Tiramisú es el resultado de 13 diferentes pruebas. Así que el truquito está en la observación y en la gana de mejorarse y superarse.

¿Qué destaca de la cocina gallega? ¡Esta es la pregunta más difícil de la entrevista! Galicia tiene el privilegio de tener buenos productos sean del mar o de la tierra y ha sabido trabajarlos con sencillez, cosa que no es poco!! Personalmente me gusta todo, soy UNA BUONA FORCHETTA… como dicen en mi tierra.

Unas palabras para nuestros socios…. Dar la ENHORABUENA a todos los socios porque gracias a ellos la cocina y la cultura gallega ha llegado a todas partes. ¡Es la base de todos los intercambios! ¡¡A seguir!!

Cortijo Vistalegre
Carretera Cazalla - Real de la Jara, km 0´5, 41370
Cazalla de la Sierra, Sevilla
Teléfono. 954 88 35 13
restaurante@cortijovistalegre.com

ISABEL ZENDAL GOMEZ

Cuando la presidenta de la Comunidad de Madrid puso el nombre de "Enfermera Isabel Zendal" a un nuevo hospital, lo primero que se me vino a la memoria fue que nadie lo merecía más que esta increíble mujer gallega, cuya vida fue una verdadera epopeya digna de ser rescatada para la historia. Durante mucho tiempo había sido la gran olvidada, pero en los últimos años se ha escrito mucho sobre ella, incluso se llegó a hacer una película protagonizada por María Castro, en la que la actriz gallega da vida a la valiente enfermera.

Margarita Rodríguez Otero

Había nacido en Santa Mariña de Parada, una pequeña aldea cerca de Órdenes provincia de La Coruña en el año 1773, hija de Jacobo Cendal y María Gómez unos pobres labradores que apenas podían mantener a sus hijos. Sin embargo, intentaron darle la mejor formación posible enviándolos cada noche a las clases que el párroco tenía en su casa. Fallecida la madre de Isabel en la epidemia de viruela de 1786, cuando ella tenía trece años, se fue para La Coruña a servir de muchacha doméstica, para pasar luego a trabajar en el Hospicio primero como auxiliar, y después como Rectora.

El rey Carlos IV había recibido noticias de que existía una gran epidemia de viruela en el Virreinato de Nueva Granada, que comprendía los estados hoy llamados Colombia, Ecuador, Venezuela y Panamá. Por efecto de esta terrible enfermedad el Monarca había perdido a su hija María Teresa y a un hermano, así que estaba perfectamente concienciado de sus devastadores efectos. Todo ello ayudó para que tomase la decisión de llevar el antídoto de la viruela a los habitantes de los territorios españoles de Ultramar, una vez vistos los buenos resultados que la vacuna antivariólica había dado en España.

Por Decreto de 5 de junio de 1803 se crea la "Expedición Filantrópica de la Vacuna". Al frente de este ambicioso proyecto se pone como director al médico de Cámara Real Francisco Javier Balmis y como subdirector al médico del Real Sitio de Aranjuez José Salvany.

Como en aquella época no existían medios para trasportar el fármaco, se vacunaron 22 niños convirtiéndolos en recipientes vivos para ir inoculando el virus, con el objeto de que el fluido llegara en condiciones óptimas al otro lado del mundo. Estos pequeños serían conocidos como "niños vacuníferos". Isabel Zendal, como Rectora del Orfanato de la Caridad coruñés ayudó a seleccionar a los niños para la expedición desde los tres a los nueve años, entre ellos a su propio hijo Benito Vélez, poniendo como condición que ella debía acompañarlos, ya que no podía dejar a los pequeños en manos de varones, que desconocían el modo de tratarlos, entretenerlos y cuidarlos. Convencidos de esta realidad acceden a su petición, teniendo en cuenta que de la salud y el bienestar de los niños dependía el éxito de la expedición.

Consigue para sí el mismo salario que tenían los enfermeros: 3.000 reales de "ayuda de costa y el pago en Indias de 500 pesos anuales". Cada niño recibiría "un atillo con 2 pares de zapatos, 6 camisas, 1 sombrero, 3 pantalones de lienzo con sus chaquetas, otro pantalón de paño con chaqueta para los días fríos, 3 pañuelos para el cuello 3 para la nariz, 1 peine, 1 vaso, 1 plato y un juego de cubiertos". En las normas constaba que la Corona tenía que entregarles una cierta cantidad de dinero anual además de la "obligación de cuidarlos, mantenerlos y formarlos hasta que pudieran ejercer un oficio". Solamente ocho meses se tardó en prepararlo todo. La corbeta María Pita partió de La Coruña el 30 de noviembre de 1803 llevando además de la tripulación correspondiente, el director y subdirector del proyecto, dos médicos más, dos practicantes, tres enfermeros e Isabel y los 22 niños.

Su primera escala fue en Canarias donde además de vacunar dejaron instalada la primera de las llamadas "Juntas de Vacunación", que fueron formando en cada una de las escalas, para que cuando ellos se marcharan siguiera funcionando la vacunación. La siguiente arribada fue en Venezuela, aquí se dividen Salvany se dirige a vacunar en América del Sur y Balmis se va para México para desde allí seguir en el llamado "Galeón de Manila" hacia Filipinas, con él iba Isabel Zendal al cuidado de niños mexicanos. Los pequeños gallegos habían quedado en Puebla de los Ángeles (México) incluido su hijo que había dejado a cargo del Obispo.

Isabel Zendal y los niños españoles nunca regresaron a España, se quedaron en México, (entonces Virreinato de Nueva España), en la ciudad de Puebla de Los Ángeles donde fallecería, después de haber ejercido como Rectora de un moderno Orfanato que hoy lleva su nombre.

La expedición, que duró nueve años, es considerada una de las mayores gestas sanitarias de la historia logrando vacunar a más de medio millón de personas. Hoy sabemos que la viruela fue la enfermedad vírica más mortífera de todos los tiempos, que se ha conseguido erradicar gracias a las masivas vacunaciones.

Esta insigne mujer luchadora y excepcional, ha sido reconocida en 1950 por la Organización Mundial de la Salud, "Como la primera mujer sanitaria en misión internacional y uno de los pilares de la expedición considerada la primera campaña de vacunación universal de la historia de la humanidad".

Ha recibido múltiples homenajes a título póstumo, entre ellos:

En 1975 el Gobierno mexicano crea el Premio Nacional de Enfermería Zendal Gómez.

La Coruña le ha dedicado una calle, y al crearse el edificio cultural denominado La Casa del Hombre recuerda con un monolito el nombre de cada uno de los niños que habían participado en la expedición y una escultura en honor de Isabel Zendal.

En el puerto de La Coruña un monumento en recuerdo de los niños huérfanos y su cuidadora.

El Sindicato de Enfermería de Galicia tiene el "Premio Isabel Zendal".

El Ayuntamiento de Órdenes la ha nombrado su hija predilecta.

El 1 de diciembre de 2020, en plena pandemia del COVID-19, la Comunidad de Madrid inauguró el Hospital de Emergencias con su nombre.

SigTam Consultores

Sistemas de Información Geográfica,
Topografía, Catastro y Técnicas Ambientales

SigTam

679 228 510 / 669 199 402

sigtamconsultores@gmail.com

www.sigtamconsultores.com

Salud y Vida: Infarto agudo de miocardio

Por el Dr. Eduardo Sánchez Gómez

¿Qué es el infarto agudo de miocardio?
Se denomina infarto a la falta de riego sanguíneo que se produce en cualquier órgano por la obstrucción o estenosis de una arteria. Cuando esto sucede en el corazón ocasiona el infarto agudo de miocardio (IAM) llamado también ataque cardiaco o paro cardiaco.

Causas
La causa fundamental del IAM es una alteración en las arterias coronarias que son las que llevan la sangre al corazón, bien por obstrucción (placa de ateroma) o por estrechamiento. Cuando la falta de sangre o isquemia no produce daño tisular da origen a la angina de pecho, pero cuando la isquemia se prolonga en el tiempo da lugar a la necrosis o muerte celular, es lo que se denomina IAM.

¿Qué es un ateroma? La placa de ateroma es una acumulación de grasa que se adhiere a la pared de la arteria lo que provoca estrechamiento u obstrucción.

Es la causa de mayor mortalidad mundial tanto en hombres como en mujeres en países desarrollados y la tercera en países subdesarrollados, después del sida e infecciones del tracto respiratorio. La formación de la placa de ateroma se ve favorecida por el aumento del colesterol, la edad, la hipertensión arterial, la obesidad, el abuso del tabaco y alcohol, diabetes, aumento de lipoproteínas, menopausia, el sedentarismo, así como el estrés

No es lo mismo infarto agudo de miocardio que insuficiencia cardíaca, en esta última el corazón sufre un fallo global del músculo cardíaco y no puede hacer llegar la sangre a todo el cuerpo. Se presenta de forma inmediata, aunque en general tiene una larga evolución.

Síntomas
El IAM puede sobrevenir a lo largo del día, pero ocurre preferentemente de madrugada o primeras horas de la mañana que es cuando la adrenalina, hormona secretada por las glándulas suprarrenales, está en el pico más alto del día y contribuye a la ruptura de la placa de ateroma. Es más habitual en personas mayores y diabéticos.

El síntoma principal es el dolor en el pecho que se irradia a hombros, cuello, estómago, espalda, incluso a dientes y mandíbula, aunque es muy variable. Aparece

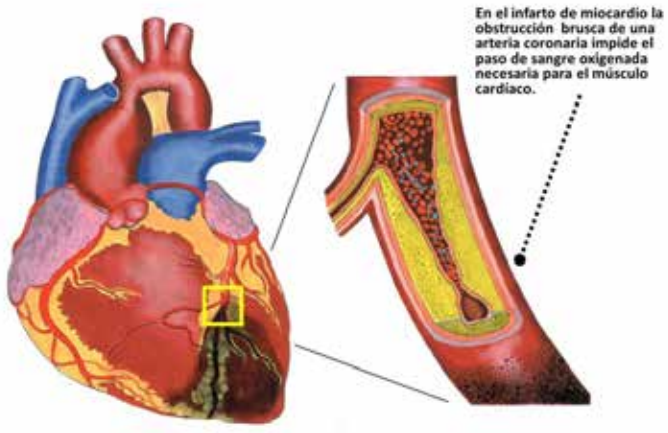


Fig: En la infarto de miocardio el territorio que se queda sin circulación (zona más oscura) se daña en los primeros momentos y puede llegar a la fase de necrosis irreversible si la obstrucción no se resuelve en poco tiempo.

también sudoración, palpitaciones, vómitos, dificultad respiratoria y ansiedad En otras ocasiones cursa de forma asintomática, no existiendo dolor en el pecho.

Pueden presentarse signos más graves como pérdida de conocimiento, shock o la muerte súbita debido a la fibrilación ventricular, motivo por el que en todo centro deportivo se ha incorporado desde hace poco tiempo un desfibrilador. En la mujer la sintomatología es diferente a la del hombre: fatiga, disnea, decaimiento y dolor precordial que es menos intenso que en el hombre.

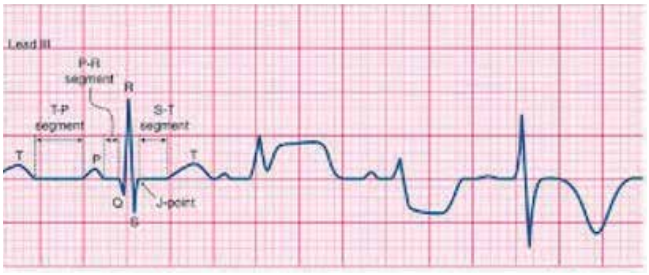
Factores de riesgo
El principal es la arteriosclerosis cuyo origen está en: la hipertensión arterial, colesterol elevado, antecedentes familiares, diabetes, abuso de tabaco y alcohol, obesidad o estrés. Se puede evitar el IAM llevando una vida saludable y realizando ejercicios físicos hasta donde el cuerpo lo permita. Se ha evidenciado una mayor proporción en mujeres que tomaban pastillas anticonceptivas.

Si el infarto es extenso puede desarrollar una insuficiencia cardíaca, en caso contrario el paciente puede llevar una vida normal con las consiguientes revisiones.

Diagnóstico

La Organización Mundial de la Salud (OMS) basa el diagnóstico en la clínica, además del electrocardiograma y los análisis. En la exploración física suele haber un aumento de la frecuencia respiratoria, palidez de piel, en algunos casos fiebre, así como alteración en la tensión arterial. Si se acompaña de insuficiencia cardíaca aparecen edemas en miembros inferiores.

El electrocardiograma nos revela el diagnóstico definitivo, aunque habrá que repetir varios en los primeros momentos. El dolor torácico súbito es el primer síntoma y el más característico, que se irradia a brazos y hombros, más corriente en el lado izquierdo aunque no sigue una norma general.

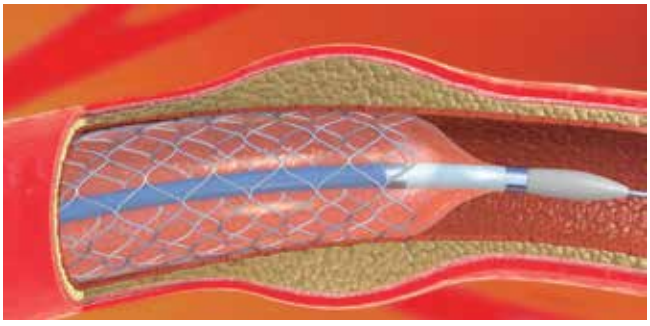


ECG con elevación del segmento S1 (valoración del segmento S1)

En los análisis se detectan alteraciones en los marcadores cardiacos, que son sustancias que aparecen en la sangre cuando existe un daño en el corazón por falta de oxígeno. Estos biomarcadores son: Troponina, Creatin-cinasa (CK), CK-MB, Mioglobina, etc.

Se practican otras exploraciones como la arteriografía o angiografía de las arterias coronarias, estudio mediante isótopos y el cateterismo, utilizado como tratamiento quirúrgico ya que permeabiliza las arterias afectadas. Se emplea igualmente para la colocación de stent. Como se ha mencionado es fundamental la actuación rápida para instaurar el tratamiento de reperfusión, ya que del tiempo transcurrido va a depender el músculo "salvado".

Es primordial hacer el **diagnóstico diferencial** con otras patologías como la disección aórtica, tromboembolismo pulmonar, neumotórax, derrame pericárdico, taponamiento cardíaco y desgarro o ruptura del esófago.



Tratamiento

El tratamiento debe ser inmediato, pues a medida que el tiempo transcurre el daño del músculo cardíaco afectado es irrecuperable, "tiempo perdido, músculo perdido", por lo que por sí mismo no es aconsejable ir al hospital, sino realizar una llamada de auxilio. Cuidar que tenga el cuerpo una posición adecuada para que pueda respirar bien, siendo la mejor medio sentado con las piernas dobladas.

En los primeros instantes es conveniente administrar una aspirina (ácido acetilsalicílico) como antiagregante plaquetario y oxígeno. El manejo de fármacos depende del momento y de la gravedad del IAM, siendo lo prioritario erradicar el dolor mediante analgésicos, incluso si fuese necesario suministrar morfina; dar antiagregantes plaquetarios para evitar la formación de trombos como la aspirina y el clopidogrel. Asimismo, se emplean trombolíticos para disolver el coágulo, betabloqueantes o antagonistas del calcio para disminuir la demanda de oxígeno, estatinas para disminuir el colesterol y por tanto el avance de la arteriosclerosis, etc.

El tratamiento quirúrgico consiste en el cateterismo, ya comentado, y la angioplastia.

En la actualidad se están utilizando células madres que extraen del paciente intervenido y sirve para regenerar el músculo cardíaco afectado. El **pronóstico** va a depender de la zona donde esté localizado el infarto y de su extensión. Se ha avanzado mucho tanto por la mejora de las terapias médicas, como por la atención urgente con la presencia de ambulancias medicalizadas o UVI-Móvil.

Las **complicaciones** que con más frecuencia suelen presentarse son las arritmias ventriculares, bloqueos cardíacos, la insuficiencia cardíaca o la muerte por fibrilación ventricular. Para tratar los bloqueos se emplean los marcapasos y en caso de fibrilación los desfibriladores.

Como resumen final, **consejos a tener en cuenta:** dejar el tabaco, mantener peso corporal adecuado, hacer ejercicios físicos, vigilar la alimentación con limitación de las grasas, bollería, pasteles y helados. Según la patología que se tenga: control de la tensión arterial, glucosa, colesterol, evitar estrés y apoyo con psicoterapia si fuese necesario. Hacer hincapié que ante la presencia de una IAM lo más aconsejable es avisar por teléfono a emergencias y el traslado posterior a un centro hospitalario.

Un poco de Astronomía
El cielo de Colón

Por José Núñez Martín

Este es el título de uno de los libros del profesor emérito de la cátedra de Historia de la Universidad de Sevilla, D. José Luis Comellas, fallecido recientemente, que además de historiador era un gran aficionado a la astronomía habiendo publicado varios trabajos, entre otros la *"Guía del Firmamento"*, reeditada en siete ocasiones y muy valorada por los que compartimos esta afición. Hemos tomado prestado el título del libro *"El cielo de Colón"* sin pretender hacer un resumen del mismo en tan solo dos páginas.

Introducción. - Puesto que en Europa no había especies, las caravanas iban a aprovisionarse a las Indias por rutas a través de Asia, pero a partir de 1.453, con la caída de Constantinopla en manos turcas, estas tenían cada vez más dificultades. En 1.488, el portugués Bartolomé Días descubrió el cabo de Buena Esperanza en el cono sur de África abriendo así nueva ruta hacia la Indias. El objetivo de Colón, por el que venía batallando desde hacía varios años, era llegar a las Indias por el oeste, por una ruta que según sus cálculos era más corta y con menos dificultad y en cuanto encontró apoyo para su empresa se lanzó a la aventura. Colón era conocedor de que su navegación no debía apartarse del paralelo 28º N y su primera singladura lo llevó a la isla del Hierro, la más occidental de la Canarias y desde allí, apartándose lo menos posible de este paralelo, llegar a las Indias. Pero los datos que tenía eran erróneos.

El primer viaje del hombre a la Luna no es comparable a la proeza del descubrimiento de América por Colón, aunque se la encontrara ya que no era el objeto de su viaje. **Los datos que manejaba** este navegante con sus 87 acompañantes –cifra oficial, aunque se estima que pudieron ser alrededor de 100- y los medios con los que contaban, no son comparables a los que pudieron disponer Neil Armstrong, Edwin Aldrin y Michael Collins, los tripulantes de la misión Apolo 11 cuando el hombre pisó la Luna por primera vez. Estos sabían exactamente a dónde iban; Cristóbal Colón solo conocía la dirección hacia dónde debía navegar y a todas luces su referencia carecía de exactitud.

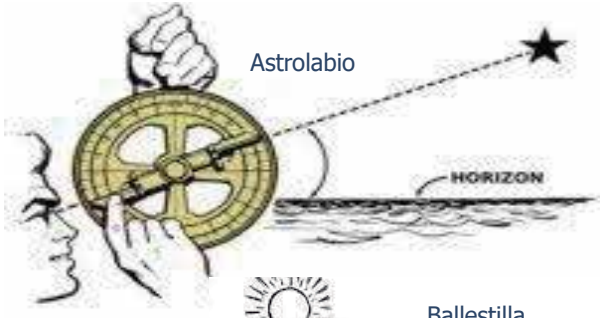
Acabamos de mencionar **los pocos medios** con los que contaba Colón: tres embarcaciones aprovisionadas para una navegación que no superara más de cierto tiempo, según los cálculos de los que disponía y en cuanto a los medios para poder situarse: la brújula, cartas de navegación muy simples e inexactas, el astrolabio y la ballestilla inventada a principio del siglo XIV –el cuadrante se inventó sobre 1594 y el sextante, una mejora del anterior, que le hubiera proporcionado mayor exactitud en las medidas, se inventó alrededor de 1750-. Y por supuesto el cielo, lo realmente importante. Y aunque hoy conocemos más cosas sobre las estrellas que en tiempos de Colón, éste y sus contemporáneos conocían más estrellas que cualquiera de nosotros.

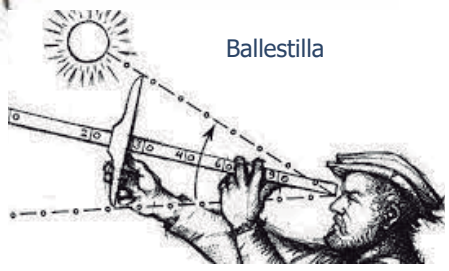
Afortunadamente disponemos de un **sistema de referencia** ajeno a nuestro mundo para poder situarnos: de día el sol y de noche las estrellas y con frecuencia la luna y algún planeta. El Sol es una ayuda imprescindible, pero queda afectado por el movimiento de la Tierra, por lo que no parece que Colón usase este método que necesita del conocimiento de la declinación del Sol, dato que ya facilitaban las *Tablas Alfonsíes* de Alfonso X en el siglo XIII, pero que no estaba al alcance de cualquiera, así que lo que más le ayudó fueron las estrellas que constituyen un sistema de referencia fijo al cual podemos referirnos sin fallo posible. Tanto nuestro insigne navegante como los navegantes de su época conocían que las estrellas nos dicen dónde estamos, ya que la esfera celeste gira sobre un eje cuyos extremos son los polos celestes Norte y Sur, que coinciden sensiblemente con la estrella Polar y la Sigma del Octante respectivamente.

Apesar de los **sistemas de coordenadas**, nos encontraríamos perdidos en la Tierra si no pudiéramos orientarnos por el cielo. En los mapas, los paralelos nos dan la **latitud** que es la distancia desde un punto de la superficie terrestre al ecuador contada sobre su meridiano y la **longitud,** que es la distancia angular medida en grados sobre el ecuador entre el meridiano de un punto y otro de referencia,

actualmente el que pasa por Greenwich –no siempre ha sido así- y aunque el cielo está plagado de referencias, con cantidad de estrellas brillantes y constelaciones, la que resulta más importante y útil de todas es la estrella Polar y no porque destaque por su brillo, sino por su ubicación respecto al eje de la Tierra –tampoco siempre ha sido así-. En esta época también era conocido que su posición no es la misma para todas las latitudes de la Tierra, de modo que un observador que se encuentre en el ecuador ve que la estrella Polar se levanta 0º sobre el horizonte, es decir, en el mismo horizonte, mientras que en Ciudad de México se levanta a 19º, en Madrid a 41º, en Londres a 52º y en Oslo a 60º y mirando cualquier mapa observamos que se corresponden con la latitud de esos lugares y así sucesivamente hasta llegar al polo Norte dónde la Polar se eleva a 90º.

Este era el recurso que se utilizaba en tiempos de Colón, pero necesitaban **tomar la altura de esta estrella** y para ello usaban el astrolabio o la ballestilla, inventados desde hacía tiempo, bastante inexactos si lo comparamos con el sextante. El astrolabio es un instrumento graduado de forma circular que sirve para medir ángulos, la parte fija dirige su punto de mira (pínula) al horizonte y la pieza móvil (la alidada) al objeto que se quiere medir. La ballestilla por el contrario es un artilugio muy ingenioso que nos recuerda a una ballesta, más manejable, pero aún menos exacto que el anterior.





La brújula ha sido siempre importantísima en la navegación porque, aunque las estrellas nos ayuden a situarnos, no siempre es de noche para disponer de un cielo estrellado y hay noches nubladas dónde las estrellas no se ven y de día, el Sol, no resuelve totalmente nuestro problema y ahí la brújula lo complementa. Aunque no hay constancia de cuando empezó a usarse, se dice que allá por el 3.000 a.C. los chinos empleaban piedras -piedras imantadas- que les servían para orientarse, pero al no haber referencias parece más que sea una exageración de los chinos y lo que sí parece una primera noticia sobre la brújula, data del siglo III d.C. y se refiere a una barra de hierro imantado que, sobre un flotador situado en un recipiente de agua, señalaba los puntos cardinales norte y sur.

El otro gran problema con el que se encontró Colón fue el de la situación en cuanto a longitud ya que el cielo no le facilitaba este dato y tenía que hacerlo por estima según la velocidad de los barcos y como no existía el reloj, -el tiempo se medía con ampolletas que duraban media hora aproximadamente-, se iban acumulando errores que, unido a los errores de cálculo que contenían las cartas, cuando Colón comenzó a percibir que estaba algo perdido, decidió llevar un doble diario en el que anotaba la ubicación real que le daban sus mediciones, mientras que en otro figuraba lo que le convenía que conocieran.

En el libro que da título a este artículo se aclara que Colón llamaba ***las Guardas*** a Kochab y Pherkad, las dos estrellas más alejadas del trapecio de la Osa Menor porque siempre acompañan a la Polar, mientras que algunos historiadores confunden Dube y Merak, *la Guías*, las dos estrellas más alejadas del trapecio de la Osa Mayor que nos ayudan a localizar la Polar, con las citadas *las Guardas*. La razón es que en las latitudes del paralelo por el que navegaba Colón, la Osa Mayor deja de verse durante parte de la noche, cosa que no ocurre con Kochab y Pherkad, que durante muchos siglos los marinos se valieron de ellas para calcular las horas. Pedro de Medina escribió medio siglo después del descubrimiento de América refiriéndose a *las Guardas*: "proveyó Dios de un reloj en el cielo que nunca se desconcierta, que los relojes de arena y otros hechos de manos pueden tener desconcierto: este es el reloj del Norte". Aclaremos que este reloj completa el ciclo en 24 horas mientras que los nuestros lo hacen en 12 y giran en sentido inverso a los relojes que nosotros manejamos.

Deportes
con José Mª Ayala Ayala

María Teresa Portela Rivas

Nació en Cangas de Morrazo el 5 de mayo de 1982, deportista gallega que compite en piragüismo en la modalidad de aguas tranquilas. Es diplomada en Magisterio y Graduada en Fisioterapia.

Su último curso académico lo dividió en dos temporadas, ya que la exigencia para su preparación para los Juegos de Londres (2012), le impedía la dedicación necesaria para finalizar su carrera.

Después de su cuarto puesto en los juegos de Londres y unas vacaciones más largas de lo habitual, necesitaba coger fuerzas, más a nivel mental que físico; encaró las prácticas y los últimos exámenes. Ejerció en diversos trabajos. Primero hizo trabajo de gestión en el Xeral de Vigo, luego de fisioterapia neurológica de adultos en el Provincial de Pontevedra y terminó en Amencer; un Centro de una Asociación de padres de niños con parálisis cerebral.

Le costó elegir una faceta concreta, pues fueron trabajos completamente distintos. Le encantó conocer la calidad humana que había en el colegio. Se solía hablar de objetivos multidisciplinares y eso es lo que guiaba el trabajo allí, con metas concretas para cada niño. En cuanto al fisio, indicaba, que no solo era mover piernas como piensa la gente. Había reuniones conjuntas entre todo el personal para buscar lo mejor para cada caso. Explicaba desde su doble óptica formativa como profesora y futura fisioterapeuta profesional.

En Amencer se encontró casos delicados, pero también comprobó que aumentar la calidad de vida de los pequeños era posible. Según ella, en niños con parálisis cerebral suele haber un problema de motricidad, que puede ir asociado a otras carencias visuales, a una ceguera, un retraso cognitivo. No todos los niños tienen la misma patología, pero se consigue que tengan una mejor calidad de vida. Suelen tener espasticidad (una dolencia por la que los músculos están permanentemente contraídos). Decía que como fisioterapeutas, debían bajar su tono muscular para evitar luxaciones de cadera, por ejemplo. Son niños que a veces necesitan operaciones para devolver la cabeza del fémur a su sitio.

Explicaba que, aunque el niño esté en silla de rueda, puede hacer muchas cosas. En el colegio se modificaban los juguetes; se adaptaban para que pudieran disfrutarlos y expresarse a su manera.

Cuando cumplió los 30 años, sabía que en unas semanas empezaría a prepararse con vistas a las principales pruebas del 2013. Al igual que le ocurrió en los anteriores años que sucedieron a los Juegos, no sabía si acudiría a los siguientes. Al terminar un ciclo olímpico, los siguientes Juegos los sentía lejísimos.
Al mismo tiempo, su segunda carrera le ofrecía una salida profesional para el momento en el que dejase el deporte. Con su marido es propietaria de Mascato&Portela Centro de Fisioterapia en O Grove, idea que tenía para cuando aparcara la piragua.

En 2014 nació su hija Naira. Según dijo para ABC el día de la madre, su hija la reclamaba y el ser deportista de élite requiere 24 horas de trabajo, al igual que ser madre, que para ella fue su mejor decisión.
Ganó 15 medallas en el Campeonato Mundial de Piragüismo entre los años 2001 y 2019, y 17 medallas en el Campeonato Europeo de Piragüismo entre los años 2001 y 2013.

Participó en cinco Juegos Olímpicos de Verano entre los años 2000 y 2016, disputando cinco finales: 5º lugar en Atenas 2004 (en las pruebas de K2 500m m y K4 500 m); 5º lugar en Pequín 2008 (K4 500 m); 4º lugar en Londres 2012 (K1 200 m) y 6º lugar en Rió de Janeiro 2016 (k1 200 m).

Se clasificó para los Juegos Olímpicos de Tokio 2020, con 38 años y ha sido la primera atleta española en participar en 6 ediciones de los Juegos.

El ángel de ceniza

ELLA

Me dijo que volvería. En realidad, me lo prometió. Supuse que, si le amaba, debía esperarle.

Pero aún no ha llegado.

Ya ni siquiera recuerdo el tiempo que hace que le espero. Puede que sean unos años. Quizá varios. O media vida. Incluso una vida entera puede que lleve esperando.

Hay ocasiones en las que su recuerdo es apenas un trazo endeble en la memoria de mi piel. Esos días, debo hacer un gran esfuerzo para traerle de nuevo a mi lado: su cara, su olor, su voz... todo se me aparece desdibujado, como en una niebla de tonos grises, como si el mundo se hubiera quedado sin colores. Entonces salgo al jardín. Hay una bonita terraza desde la que se ven los Picos de Europa a un lado, y allá a lo lejos el Cantábrico. Los días soleados son un regalo de los dioses en Asturias. Nada es más agradable que la caricia de la suave brisa en la cara, al arrullo de los rayos de sol mañaneros.

Con esa caricia, vuelve a mi lado, porque él fue eso para mí: el Sol.

Entonces me dejo mecer por la huella que dejó, y rememoro el día en que apareció en mi vida, el primer beso que le robé, las confidencias al embrujo de atardeceres, en los que amenazábamos con acabar con las caricias de toda una vida en apenas unas horas. También recuerdo las otras veladas, las del hospital: tediosas, dramáticas, trataban de asesinar mi espíritu. No lo lograban.

Pero de lo que más me acuerdo es del día en que se fue. Su silueta se recortó contra la tarde apocalíptica, contra la lluvia y el trueno. Tampoco el cielo entendía por qué se marchaba, aunque al menos tuvo el valor de rebelarse con una de las mayores tormentas que se recuerda en la comarca. Yo ni siquiera pude hacer eso. Sentí como si el tiempo se hubiera detenido a mi alrededor, inmóviles los pulsos —como dijo el poeta—, perdida en un segundo que parecía eterno. Congelados mis labios en el último beso, mi mano en un último adiós.

Pero me dijo que volvería. Y si de verdad le amaba, ¿por qué no iba a creerle?

Tras su marcha me hice preguntas. Pensé que, si quería averiguar por qué se había ido, era imprescindible saber quién era, una cuestión que me parecía banal cuando le tenía a mi lado.

Apareció como de entre la niebla, una tarde de noviembre en la que yo apuraba la magia del último cuento de Poe que había caído en mis manos. Se sentó a mi lado sin más, sin palabras. Tampoco hicieron falta. Me miró y supe que quería morir en el limbo acuoso de esas pupilas, pero no me pregunté si él deseaba lo mismo. No me importó. Me tomó de la mano y no dijo nada. Un espacio indefinido de tiempo más tarde, cuando un crepúsculo mortecino envolvía el jardín en el que ahora —y siempre— me encuentro, dijo como si acabara de llegar:

— He venido para estar a tu lado —y sonrió.

Yo estaba al borde de un abismo y él me rescató.

Los siguientes días —¿semanas, meses?— de mi vida, transcurrieron como en un torbellino. Cuando él estaba junto a mí no era consciente del tiempo, de si comía o no, de si diluviaba o la montaña nos regalaba esos escasos días de cálida primavera. Todo me era indiferente, porque el dolor que me atenazaba constantemente desde que tenía memoria, se había esfumado con él.

Las sombras desaparecieron.

Mis noches transitaban antes por senderos tenebrosos, ahora, de su mano, todo era luz.

Porque el amor había entrado en mi vida.

ÉL

Confundido. Desorientado.

Desterrado del mundo que un día también fue mío.

Vago por arrabales de sombras que apenas conozco, haciéndome preguntas.

Yo era un hombre corriente, aferrado a las teclas de un piano del que trataba de arrancar hermosas notas en las noches infinitas de Madrid. Solía tomar un trago con los clientes antes de marcharme a casa, ya con las primeras luces del alba. Nadie me esperaba.

Una pelea de bandas en el metro, a las siete de la mañana, que nada tiene que ver conmigo. La gente que huye aterrada. El acero que brilla en manos temblorosas. La ginebra que toma de la mano a la soberbia, a la juventud, y la convierte en tragedia. Gritos, lamentos, alaridos. Y un empujón que me hace caer a las vías. Un destello de luz y un fuerte grito de horror —el mío—, tras la sirena del tren. Es lo último que recuerdo de mi vida anterior.

Y ahora, ¿qué hago exactamente?

Deambulo sin rumbo por ciudades que me son ajenas. No puedo hablar con nadie porque transito por calles pobladas de sombras, como manchas humanas. Retazos de hombres y mujeres que tampoco me ven ni me oyen. Pero sé que están ahí. Luego un día, alguien se me aparece con cristalina nitidez, y sé —demonios, que nadie me pregunte cómo, algo en mi interior me dice que es así—que debo estar a su lado. Me habla, me ve. Le hablo, le veo.

¿Acaso me ha sido encomendada algún tipo de insólita misión?

No sé cuánto tiempo ha transcurrido desde la primera persona a la que acompañé. Así he decidido llamarlo porque nadie me ha explicado nunca qué es exactamente lo que hago. He supuesto que soy una especie de lazarillo de aquellos que viven sus últimas horas en la tierra. De lo que se deduce que estoy muerto. Dije adiós arrollado por varias toneladas de acero en la estación de Antón Martín.

He paseado por el parque con criaturas a las que iba a atacar un mastín minutos después. He acompañado a escaladores en los últimos metros de su vida, y una vez volé en una moto a más de 200 kilómetros por hora antes de que su dueño se empotrara contra un quitamiedos. Pero nada me marcó tanto como mi encuentro con Rita.

Leí en sus ojos que se enamoró de mí en cuanto me vio, y me apené. No era el amor lo que me había llevado junto a ella. Quizá en otro momento, en otra situación. Quizá en otra vida.

A su lado comprendí que me había sido vedada la capacidad de amar. ¿En qué clase de monstruo me habían convertido? Era insensible a sus caricias, a sus besos, a sus palabras, aunque me acostumbré a ellos esperando su hora.

Pero su hora no llegaba.

Viví a su lado muchas tardes de quirófano, siempre tomándole la mano. Recuperación, recaída, más quirófano. Mañanas al sol en un precioso jardín en el que veíamos deslizarse los días lánguidamente. Más recaídas, más sufrimiento, más quirófano.

Lo único que permaneció inamovible, pétreo, con la fuerza de mil oraciones antiguas, fue su mirada. Si me hubiera sido otorgada la capacidad de conmoverme, habría llorado eternamente por el amor que irradiaba, incluso al borde de la muerte. Y creo que fue eso lo que la salvó: el amor.

Y pasaron los días, las semanas… no sabría decir exactamente cuánto tiempo pasó. Y ella no partía. Llegué a encontrarme relativamente feliz a su lado, como si durante un tiempo me hubiera retirado de esa vida de ángel de la muerte que me había sido asignada, recuperada parcialmente mi condición humana.

Entonces, un día, sin más, algo me dijo que debía partir. Por primera vez, la persona a la que debía acompañar no había realizado el

tránsito al otro mundo. Para evitar andarnos con remilgos: no había muerto.

Yo ni siquiera supe si debía sentirme fracasado, o si el hecho de que ella no hubiera partido era un atisbo de esperanza. Quizá también podía ayudar, salvar. Aún no lo sé.

Una tarde de tormenta, simplemente me fui. Deposité un beso triste en unos labios cuya calidez no podía percibir, aunque supiera que estaba ahí, y me desvanecí en una cortina de lluvia. Ni siquiera tuve el valor de girarme bajo la tempestad para observar su mirada por última vez.

Pero algo me decía que volveríamos a vernos.

Había permanecido dormida en mi memoria hasta el día de hoy. Ignoro cuántos años después, mis pasos me han vuelto a conducir a Rita.

ELLA

Ha vuelto.

Algo me decía que lo haría y así ha sido.

El amor, ¿de qué materia está hecho? Puede permanecer estoico a través del tiempo, sin perder un ápice de su fuerza, puede hacer que una persona suspenda su vida en un limbo, casi treinta años sentada en su jardín.

Le vi ascender por el camino que daba acceso a la casa, abrir la puerta con la confianza del que lo ha hecho todos los días de su vida, y acercarse a mí. Se agachó a mi lado y me miró a los ojos como para confirmar que al menos una parte de mi cuerpo conservaba la belleza de antaño. Tomó mi mano entre las suyas.

—Te dije que regresaría.

Luego se sentó a mi lado, en esa butaca que había permanecido vacía desde que se marchó, todavía con el libro que él estaba leyendo entonces: Hojas de hierba de Walt Whitman. Ni eso quise tocar. Deseaba que cuando volviera sintiera que el tiempo que habíamos pasado separados no había existido. Como si el día anterior hubiésemos estado juntos. Eso lo haría todo más fácil.

¿Y qué importaban las razones por las que se había marchado?

¿Qué importaba no haber sabido nada de él durante años?

Ni siquiera me importó que su aspecto fuera el mismo que lucía antaño. Como si el tiempo no hubiera pasado por él. La misma mirada acuosa. La misma sonrisa de soldado triste. Las mismas manos de pianista. Ni una arruga más ni una arruga menos. ¿Qué misterioso poder me lo devolvía tal cual existía en mi imaginación? Yo en cambio… los años y la enfermedad no habían pasado en balde para mí. Apenas me mantenía en pie y había días que ni siquiera podía levantarme de la cama. Creo que tan solo el gran amor que le profesaba me había mantenido con vida. La esperanza de volver a verle.

De modo que, como había sucedido en mis sueños durante miles de noches, le besé. Le besé de nuevo. Y supe que esta vez estaría conmigo para siempre.

Por fin el amor había regresado a mi vida.

ÉL

Se marchó apenas unas horas después de mi llegada. El cáncer que arrastraba desde hacía tantos años, y que ya una vez había estado a punto de acabar con ella, finalmente se la llevó. Por primera vez desde que soy… lo que sea, supe que mi presencia reconfortaba a la persona que expiraba a mi lado.

Deseé mil veces sentir el mismo amor, la misma felicidad que había advertido en su mirada y en sus caricias en cada minuto que pasamos juntos. Pero esos dioses extraños habían extirpado de mí cualquier atisbo de humanidad. Me habían convertido en un ángel de ceniza.

David Robisco Gómez

OS ONTES DO SILENCIO

CAPÍTULO TERCERO

SAGREDARIO DE TERCEIRA

Viver. Somentes viver. Pra viver se non precisa ser un héroe. Pra viver só fai falla sorte e un anaco de resiñación. Por vegadas tamén é preciso saber de memoria, con puntos e comas, a Lei de Administración Local pra que ún poida opositar con ésito a unha sagredería de concello. Se hai sorte e se aproba a oposición, as cousas marchan soias: ún vaise a un povo, cásase, xoga a partida tódolos días, lé o xornal que chega da capital da provincia e despacha ós tres ou catro paisanos, ou os que sexan, que pasan polas oficinas municipais.

Viver é non ollar pra dentro: eso só o fan os tolos. Os tolos ollan a sua propia alma, atentamente, síntena latexar, tómanlle o pulso e logo, nun conto ou nun poema, van e…dan conta das suas oservaciós, das suas esperencias, das suas vivencias. Contan, moi ó por maior, todo o que lles pasa: cousas raras que case ninguén entende. Pero esto, como queda dito; só o fan os tolos. Como se a alma fose unha cousa que se poidese ollar, como se a alma tivese pulso. ¡Qué ilusos! Viver é ser Sagredario de concello, Médico de A.P.D., Inspector Municipal Veterinario ou incluso Escolante de Primeiro Insino. Viver é ollar caer os días lentos, iguales, aburridos. Viver é tomar as taciñas denantes de xantar e xogar a partida despóis de xantar. Coa alma se non pode xogar porque a alma é un don de Deus e ademáis prohibeo o artigo tantos do reglamento. ¡Estaríamos bós se ún poidera ir por ahí amosando a alma! O que hai que facer pra ter a conciencia tranquila é cumplir co deber e cumplir co preceto. Esto é todo.

¡Ben dito! Esto é todo, Seños Sagredario.

O Seños Sagredario é un bó home que leva cuarenta anos no povo e xa lle ten garimo. Xa é un número máis éntrelos números do povo. Un dos primeiros números: non cabe dúbida. O Señor Sagredario é amabel, correito, ten bó corazón e chámase Don Saturno. O Señor Sagredario vai tódolos días a taberna e despóis ó concello, e despóis a taberna, e despóis a sua casa, e despóis a taberna, e despóis a sua casa, e despóis a taberna e despóis a taberna outra vegada.

-Señor Sagredario.

-Don Saturno.

-¡Señor Sagredario!

-¡As cuarenta!

¡Señor Sagredario!

-¡Arrastro!

¡O Alcalde é un burro!

-¡Señor Sagredario!

Don Saturno sorrí, pero cala. O Señor Sagredario sabe que o Alcalde é un burro,

pero é un home prudente e cala. No povo todo mundo sabe que o Alcalde é un burro. No povo todo o mundo sabe que o Señor Sagredario pensa que o Alcalde é un burro. No povo non se pode agachar nada. Todos coñocen os pesamentos de todos, sen necesidade de falar. E como se o pensamento de cada ún fora de cristal e se poidese ollar.

Algunhas veces a vida do povo afoga ó Señor Sagredario que non pode máis. Anóxano as tazas de viño, os comentarios de política internacional do Señor Escolante; a burramia do Señor Alcalde e o Señor Sagredario refúxase en sí mesmo e vaise él só a contemplar os fondos sagredos e a escintilante fermosura, recén estrenada, con que nos agasalla a nai Natureza, tan misteriosa, tan sabida, tan prodixosa e tan fermosa. Don Saturno soña égoglas. E é feliz. Os chíos dos paxariños arroubano. Os chíos dos paxariños, tenros e sinxelos, deleitano. E unha rapaza calqueira, unha rústica aldeana, como dicen sapientísimos testos, vóltase, ós seus ollos, en protagonista dunha pastorela delicada como nos versos de Meléndez Valdés, que tanto lle gustan ó Señor Sagredario. Ó chegar ó seu lar péchase nunha habitación e escrebe un sonetazo así de tenro que xa o quixera lér vostede.

Viver. Pra viver só se precisa aguante. A vida pasa por nós destruíndonos, facendo cada vegada un suco máis fondo, deica que remata por nos vencer. Pero hai que loitar. A vida é milicia, dixeron autores eminentes, e nós soldados que temos que estar dispostos sempre. Dispostos, ¿pra qué…? Don Saturno medita fondamente. ¡Ouh: a dór de meditar! Don Saturno ten problemas de conciencia e se non astreve a meditar demáis. ¡Se se decidira a meditar en serio! Se Don Saturno meditara en serio Séneca, Balmes, Menéndez Pelayo e outros sabios así, comparados con Don Saturno, non serían ninguén. Ó cavilar esto Don Saturno sorría como un neno travesó que goza anticipadamente da sua trastada. E debullada as maus ledísimo.

-¡Por Deus, Don Saturno!

-Señor Sagredario.

-¡Arrastro!

-¡O Alcalde é un burro! Non cabía dúbida: o Alcalde é un burro e os concellales tamén. Tódalas ideas eran de Don Saturno. Fora a él a quen se lle ocurrira poñer aquelas farolas, que decían tan ben, ó pe da estrada. Semellaban, eso é verdade, farolas de cementerio, pero agrandaban a beleza do povo, a poesía da pequena vila. Nas noites de lúa, polo Vrau, Don Saturno mandaba apagar as farolas. O Alcalde e algún concellal protestaron. Non comprendían, se nos decantaban de que a luz das farolas non deixaba contemplar a luz da lua.

Continuará...

MANUEL MARÍA FERNÁNDEZ TEIXEIRO

LEMBRANZAS DE UN NENO DE ALDEA. (7)

Xosé Xil

…../….

Cuando mi padre aprobó el examen de ascenso a cabo pidió como destino la Comandancia de la Guardia Civil de Sevilla que le fue concedido y, por fin, tras cinco años largos la familia nos reuníamos bajo un mismo techo.

Mientras le daban un pabellón en el cuartel de Eritaña nos fuimos a vivir a La Pañoleta, una barriada de la población de Camas muy próxima a Sevilla. Allí compartíamos casa con dos familias más teniendo la cocina, el retrete y un patio como elementos comunes a todos. Me viene a la memoria aquel patio con una parra enorme que lo cubría en verano y un pozo de agua que utilizábamos para el abastecimiento ya que para beber nos servíamos de cántaros que llenábamos en los aguadores que venían vendiéndola con cubas tiradas por burros o mulos.

Las calles no estaban asfaltadas ni existían los servicios mínimos sanitarios, más o menos como nos ocurría en el Cerro del Águila en la casa de mi abuela Aurora y en la mayoría de las barriadas de la periferia. La maravilla era que las calles eran nuestras para jugar y no estábamos en casa más que el tiempo necesario para las comidas y dormir. No teníamos juguetes pero nos divertíamos mucho jugando a piola, la billarda, al trompo, las bolas, a policías y ladrones, reíamos, llorábamos nos enfadamos unos con otros, las discusiones no faltaban cada día. El que tenía una pelota era el rey del fútbol porque mandaba más que ninguno y si lo enfadábamos cogía "su" pelota y se había terminado el partido. También recuerdo ahora que las cajas de fósforos recortadas las utilizábamos de estampas y teníamos un juego más. Fueron tiempos muy felices en los que uno no era consciente de la precariedad de la vida que teníamos, con sus ajustes de presupuestos que hacían nuestros padres ni las necesidades del día a día pero también es verdad que los seres humanos tenemos una capacidad de adaptación enorme y vivíamos felices con lo poco que teníamos, por añadidura para nosotros estar juntos era la mayor de las felicidades.

Mis padres me pusieron con un maestro, don Antonio, que tenía una sola clase para todos los alumnos de distintas edades. Así ese curso

estuve en dos colegios distintos y aprendía porque era muy curioso y siempre estaba buscando cosas nuevas que saber. Siempre fui muy inquieto y cogía las cosas al vuelo tanto en el colegio como en la calle o con mis padres, podía leer en sus caras cuando se pasaba un mal momento económico o discrepaban en cualquier cuestión sin yo haber escuchado una sola palabra. Quizás por eso siempre me comporté de forma muy respetuosa en cuanto a exigirles nada, ni juguetes, ni dulces ni otras cosas propias de los niños. Me gustaba mucho leer y me compraban todas las semanas, quiero recordar, el pulgarcito.

En las vacaciones largas había un cine de verano al que iba todas las noches. Como mi padre era guardia civil había tenido que intervenir alguna vez por las protestas del público ante la mala calidad de alguna cinta que se proyectaba y el dueño me dejaba entrar gratis. Allí vi toda clase de películas, del oeste, de miedo, de amores, esta es la clasificación que les dábamos entonces y creo que con una semántica distinta se sigue haciendo hoy todavía, con nuevos nombres permanecen las películas antiguas del oeste, las románticas, las de terror y nuevas acepciones propias de estos tiempos.

Mi primera comunión, con nueve años, la hice en la iglesia de Santa María de Gracia en Camas. Como es lógico vestido de almirante con un traje alquilado y muy repeinado, un misalito blanco y mi rosario, pura esencia barroca de la época. No tengo mayor recuerdo

Puente de Isabel II - Fotografía de Cecilio Sánchez del Pando

de la ceremonia ni lo que hicimos a posteriori. Imagino que vendrían algunos de mis tíos con mis primos y haríamos un desayuno o algo por el estilo.

Una tarde de aquel verano mi padre me llevó a Triana en el tranvía y anduvimos toda la calle San Jacinto hasta llegar a Juan Cotarelo, hoy Condes de Bustillo y llegamos al colegio salesiano de San Pedro, popularmente conocido como Salesianos de Triana. Nos entrevistamos con un cura, luego supe que era el director, que me hizo algunas preguntas y le dio a mi padre unos papeles para firmarlos con todos nuestros datos y así quedé inscrito en un colegio de mucha proyección y de clases muy populares. Recuerdo que pagaba mi padre 25 pesetas al mes y a partir del siguiente curso siempre tuve beca hasta terminar el bachillerato superior.

Con la llegada del nuevo curso 55-56 me incorporé a las clases. Me hicieron un pequeño examen y me colocaron en la clase tercera de primaria. Estábamos en el patio principal en las clases de la galería superior. Yo tenía nueve años pero cumplía 10 en el mes de enero por lo que mi padre habló con el director para que pudiera hacer el ingreso a bachillerato en aquel curso, así que pasé de la clase tercera a la octava que era la última de primaria y donde estaba el curso que preparaba para dicho acceso. Parece un salto en el vacío pero no fue tal porque aprobé y además la evaluación que me hicieron para ponerme en la clase tercera fue muy superficial y supongo que sería un aula que no estaba muy densificada.

Desde la Pañoleta tenía que ir en tranvía hasta la calle San Jorge donde se ubica aún el mercado de Triana y andar hasta el colegio. Los primeros días me llevó mi madre pero muy pronto iba solo. Todo este curso y el de primero de bachillerato seguimos viviendo en La Pañoleta y durante el verano nos fuimos al cuartel de Eritaña donde ya vivimos hasta que yo cumplí los veinte años.

Como he manifestado con anterioridad yo era un rabillo de lagartija, como ahora mis dos nietos pequeños. Teníamos clases por la mañana y por la tarde así que tenía que hacer cuatro viajes en el tranvía, cuando le fui tomando la medida me las agenciaba para pagar sólo tres porque el de vuelta a mediodía el tranvía iba siempre muy lleno de gente por lo que al revisor le era casi imposible pasar del tranvía a la jardinera y yo me subía y bajaba con este en marcha con mucha facilidad con lo que lo eludía y no pagaba el billete. Así estuve varios meses hasta que un día me pilló y me hizo una severa advertencia delante de todo el mundo y además me dio a entender que llevaba tiempo detrás de mí pero no me había podido cazar y aquí terminaron mis ahorros de billete porque no me atreví a repetirlo más.

…../….

Granada vinculada en la historia con Galicia, Gallegos y el Camino de Santiago

Granada siempre ha mantenido un gran vínculo con Galicia, en las épocas más recientes a través de la Casa de Galicia, hoy desaparecida, que se encontraba en el Camino de Ronda 101, punto de reunión de los Gallegos residentes en Granada y posteriormente con el nacimiento de la Asociación Granada Jacobea, también fue encuentro de peregrinos del Camino de Santiago de Granada que con sus tertulias, entrega de credenciales y actividades conjuntas, dinamizaron este espacio. No faltaron Gaiteros que amenizaron las fiestas Gallegas, con buenos manjares de la tierra, ribeiros y cómo no las Queimadas de fin de fiesta.

Esta pequeña historia se truncó con el fallecimiento de su Presidente, D. Luis Prieto, en el año 2002 y posterior desaparición de la Casa Gallega. La Asociación prosiguió su andadura sola, atendiendo a los cada vez más de cientos de peregrinos que acudían y acuden a nosotros para la entrega de la Credencial del Peregrino. Algunos gallegos se sumaron a Granada Jacobea y tenemos la suerte de contar con entornos donde reunirnos como son el Real Monasterio de las Comendadoras de Santiago. También tenemos la suerte de contar con el símbolo de Galicia y peregrinos, El Cruceiro de Piedra de, El Chaparral, punto de encuentro habitual para ensalzar Galicia y El Camino.

Gallegos tenemos cientos que conviven en estas tierras repartidos por la ciudad y principalmente en nuestras Alpujarras donde tenemos que retroceder mas de cuatro siglos y concretamente entre 1568 y 1571 con la famosa Rebelión de las Alpujarras durante el reinado de Felipe II. La población morisca que habitaba por entonces en Granada se alzó en armas contra la Pragmática Sanción de 1567, una ley que limitaba la cultura y costumbres islámicas. Una vez derrotados los sublevados, fueron expulsados y toda esta zona se repobló con colonos provenientes del norte de España, los habitantes de Soportújar son conocidos como los brujos. Gallegos con costumbres y leyendas paganas. Historias de meigas y aquelarres en las oscuras noches alpujarreñas. Tradiciones que se han visto continuadas asta la actualidad y que se han compartido en las principales fiestas de la localidad y la que acuden anualmente miles de turistas.

Granada también cuenta con uno de los trazados del Camino de Santiago con mas afluencia de peregrinos, El Camino Mozárabe, y en la actualidad nuestra asociación trabaja en la recuperación de otro de los Caminos Históricos. El Camino de San Juan de la Cruz, histórico porque fue camino Real, viajes a Granada de los Reyes Católico, viajes fúnebres de miembros de la familia real. También fue el retorno del Gran Capitán en su vuelta de la peregrinación a Santiago y sobretodo los viajes realizados por San Juan de la Cruz y Santa Teresa a las tierras de Jaén y Granada donde fundaron algunos de sus principales conventos.

¿Y que nos falta? Pues con el gran ambiente creado en torno a la cultura Gallega en la ciudad de Granada, echamos de menos un núcleo de personas, Gallegos, que quieran que Granada vuelva a tener esa representación que tubo en su día y que fue la Casa de Galicia, que volviese a ser lugar de encuentro y cultura y conservación de las tradiciones del Pueblo Gallego, al cual nos uniríamos con las costumbres y tradiciones de los peregrinos, en esta ciudad que es representativa de la unidad de culturas y acogida.

Gracias al LAR Gallego de Sevilla por darnos la oportunidad de dar visibilidad a nuestras inquietudes y ponernos a trabajar para la recuperación de un bien Cultural para Granada que es La Casa de Galicia.

Francisco Sánchez,
Presidente Asociación Granada Jacobea

Foto 1: Francisco Sánchez, Luis Prieto, presidente Casa de Galicia, Hermenegildo de la Campa, Ramiro Borrajo.
Foto 2: Fuente de las Brujas

Convocatoria Concurso de Dibujo Infantil Navideño

Hasta el 18 de noviembre los más pequeños de la Casa tienen abierto el plazo para enviarnos su dibujo para el Concurso Infantil de Dibujo Navideño. Cada año nuestros niños son más creativos y originales y cada vez resulta más difícil la decisión. Disfrutamos con sus obras y con la ilusión que nos embriaga a todos.

¡Ánimo y a crear!

Agenda 2021

SEPTIEMBRE:

Festival Fai un Sol - III Edición

Comienzo de actividades en el Lar

OCTUBRE:

Romería en el Parque del Alamillo. Acto de exaltación del Camino de Santiago - Xacobeo´21

Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla

NOVIEMBRE:

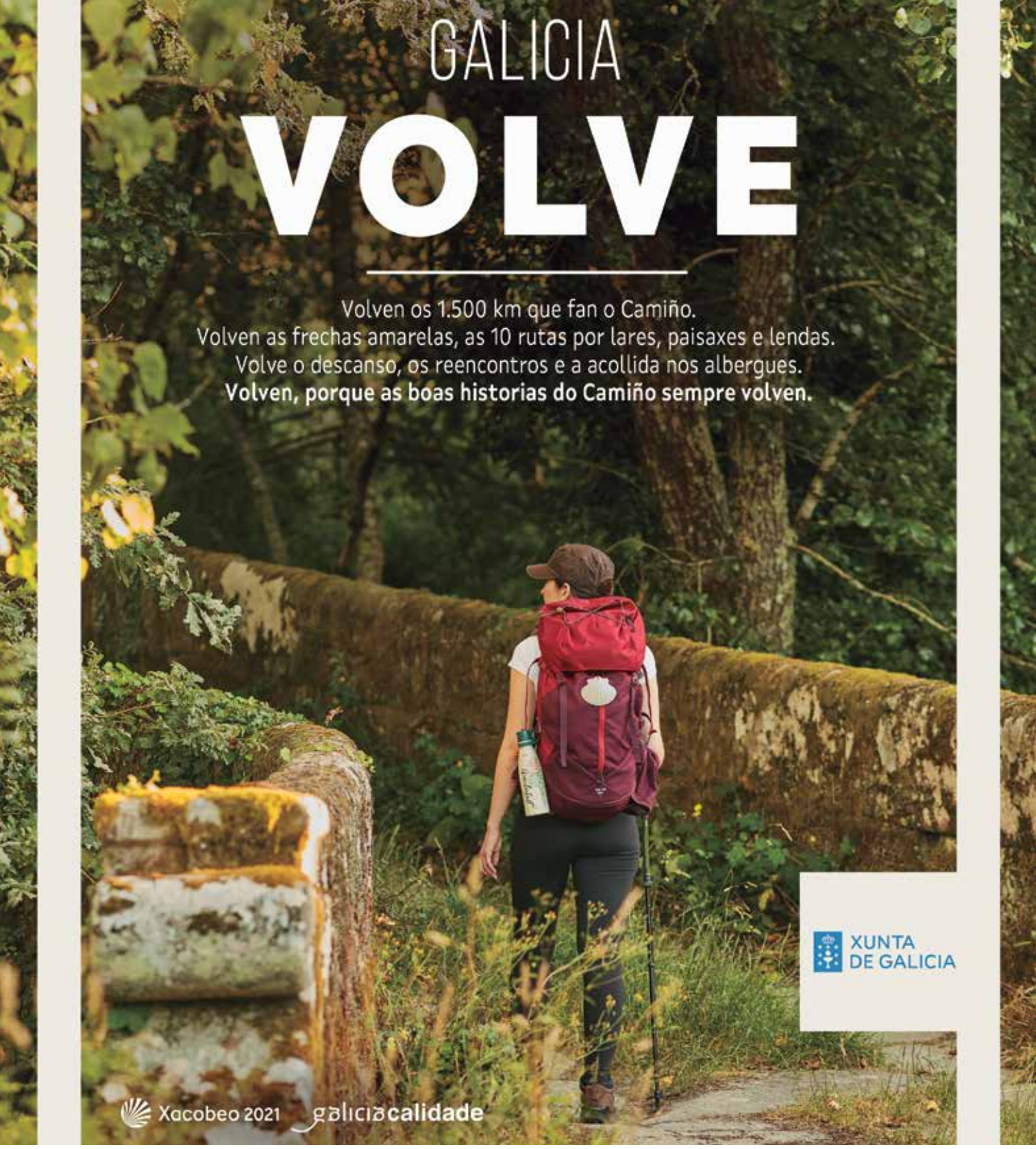
Magosto

Aniversario del Lar Gallego de Sevilla

DICIEMBRE:

Encuentro Navideños de Coros de Casas Regionales

Todas las actividades están pendientes de confirmar dependiendo de la situación sanitaria actual



Colabora
Secretaría Xeral
de Emigración

XUNTA
DE GALICIA

www.largallegosevilla.com