



Gran éxito de
nuestro
GRUPO DE TEATRO



Gran éxito de las
**FIESTAS DE
SAN PEDRO**

Zamoranos en Madrid

Boletín informativo de La Casa de Zamora ♦ Desde 1956 ♦ 3ª época ♦ N° 2 ♦ Septiembre 2009 ♦ www.casadezamora.com

LLEGÓ el OTOÑO

LA CARTA DEL PRESIDENTE Limpia, fija y da esplendor ♦ Gran éxito de las Fiestas de San Pedro ♦ Gran éxito de nuestro grupo de Teatro ♦ COMENTARIO DE LIBROS Zamora y la Vanguardia ♦ Academia de gastronomía de Zamora ♦ ENTRE PUCHEROS ♦ LA CASA EN VERSO ♦ ZAMORA PUEBLO A PUEBLO Pobladura, *rockeros* de Aliste ♦ NEGOCIOS ZAMORANOS Cómo mola, Mola 4 ♦ EMPRENDEDORES ZAMORANOS José Antonio Pividal ♦ RETAZOS DE HISTORIA En defensa de "los rústicos habitantes..." ♦ DEPORTE ZAMORANO Se inicia la temporada 2009/2010 ♦ LO QUE PASA EN LA CASA ♦ EL FDO EN MADRID El IEZ "Florian de Ocampo" en Madrid ♦ EN CLAVE REGIONAL A la sombra de los siglos ♦ ZAMORA DESDE FUERA La tierra del otoño

miles



DE IDEAS



- MILES DE IDEAS, DE AMANECERES CON HISTORIA, DE CAMINOS POR RECORRER, DE NOCHES PARA SOÑAR, DE LÁGRIMAS DE PASIÓN, DE BOCAS CONTENTAS, ASÍ ES ZAMORA, NO ESPERES A QUE TE LO CUENTEN.

www.diputaciondezamora.es



zamora
cuenta mucho



◆ LA CARTA DEL PRESIDENTE. Limpia, fija y da esplendor	4
◆ Gran éxito de las Fiestas de San Pedro	6
◆ Gran éxito de nuestro grupo de Teatro	8
◆ COMENTARIO DE LIBROS. Zamora y la Vanguardia	10
◆ Academia de gastronomía de Zamora	12
◆ LA CASA EN VERSO	14
◆ EMPRENEDORES ZAMORANOS. José Antonio Pividal	16
◆ ZAMORA PUEBLO A PUEBLO. Pobladura, <i>rockeros</i> de Aliste	20
◆ NEGOCIOS ZAMORANOS. Cómo mola, Mola 4	23
◆ ENTRE PUCHEROS. Nuestra gastronomía zamorana tiene mucha historia	26
◆ RETAZOS DE HISTORIA. En defensa de “los rústicos habitantes...”	30
◆ DEPORTE ZAMORANO. Se inicia la temporada 2009/2010	33
◆ LO QUE PASA EN LA CASA	36
◆ EL FDO EN MADRID. El IEZ “Florian de Ocampo” en Madrid	40
◆ EN CLAVE REGIONAL. A la sombra de los siglos	44
◆ ZAMORA DESDE FUERA. La tierra del otoño	48

Zamoranos en Madrid es una publicación de La Casa de Zamora, entidad sin ánimo de lucro fundada en 1930.

Presidente: Juan Antonio Barrio Ferrero [presidente@casadezamora.com]

Editor y director de **Zamoranos en Madrid:** Manuel Mostaza Barrios [revista@casadezamora.com]

Han colaborado en este número: Juan Antonio Barrio Ferrero, Julián Calvo Domínguez, José María Chimento, Nieves Cuesta Cuesta, Cristina del Estal, Jesús Fuentes Lázaro, Conchi Gallego García, Antonio García Panizo, Santiago Losada de Urzáiz, Laia Moreno Maíllo, José Luis Martín Rodríguez, Ana Belén Rodríguez, Irene Silva Martínez y M^a Jesús Vivas

Diseño y maquetación: D. G. Gallego y Asociados. <http://www.dg-gallego.com>

Imprime: FRAGMA. <http://www.agma.es>

ISSN: 1889-6782.

Dirección para todos los servicios: **La Casa de Zamora**, Tres Cruces 12, 1º - 28013 Madrid

☎ Oficina: 91 532 72 73 📠 Portería: 91 531 12 35

<http://www.casadezamora.com> • Correo electrónico [info@casadezamora.com] y [casadezamora@hotmail.com]

La Casa de Zamora no comparte necesariamente el contenido de todos los artículos aquí publicados, cuya responsabilidad es de cada uno de sus autores.



JUAN ANTONIO
BARRIO FERRERO

*Presidente de
La Casa de Zamora*

Limpia, fija y da esplendor

Estimado Socio:
Cuando lees esta humilde prosa ya habrás vuelto de vacaciones, quizá aún con el olor de la fresca alborada pegado en tu ropa, quizá con el rotundo olor de pólvora y fiesta de nuestras verbenas, quizá venga prendido a ti el repique de las campanas de las fiestas de tu pueblo y aún es posible que aún resuene en tu oído el murmullo del río entre los alisos.

Otros traerán prendido el limpio olor del trigo recién segado o el de las incipientes viñas que nos esperan en octubre, a algunos quizá aún les acompañe el cansino andar de un borrico que nos transportara fugaz en el pueblo. Todos recordaremos el olor de la tierra húmeda, el sonido apagado de las campanas en una tarde de estío en Zamora, ahora ya están en conversaciones las golondrinas de Bécquer para irse lejos, dejando nuestros balcones y campanarios vacíos. Esto, lejos de apenarnos, debe alegrarnos, seguimos sintiendo y seguimos viviendo, seguimos “bebiendo Zamora” como siempre lo hicimos, con ansias serenas.

Volvemos todos renovados por estos sentidos o de quién sabe que otros olores, colores ó sonidos, lo que si es seguro para mí, que a donde hayas viajado habrás llevado un pedacito de Zamora. Pero nunca te has ido, y sin embargo has vuelto, ¡bienvenido a Casa!, a tu Casa.

Pronto será otoño y empezaremos otro “curso lectivo”, es hora de coger los libros del curso siguiente, aún huelen a librería, a nuevo. Nos ponemos la ropa nueva, y nos vamos con los amigos del año pasado y seguro que con otros nuevos.

Mirando a La Casa, me complace reconocer que estáis siendo unos buenos socios, aupando a esta Junta Directiva en cada acto que se ha realizado, y eso se agradece.

Hemos conseguido poner en marcha un plan de renovación de las instalaciones al que, con todos los logros conseguidos, aún le queda mucho por delante: instalar el aire acondicionado y la extracción de humos, renovar el escenario, aprovechar de forma adecuada la zona de TV, cambiar el suelo y renovar la sala infantil. Nos queda una dura asignatura: dar un uso adecuado al sótano y en ello estamos trabajando. También hemos conseguido que sean atendidas iniciativas que desarrollen nuestro punto segundo del proyecto de actividades: “La promoción real de Zamora”. Estas iniciativas han sido atendidas positivamente por la Diputación de Zamora, como es el caso del Día de la Provincia en Madrid.

Hemos apoyado al Ayuntamiento de Zamora en “Las Edades del Hombre”, así mismo sentimos el respaldo de otras Entidades y especialmente de los medios de comunicación.

Hemos consolidado y hemos aumentado el número de socios, a pesar de las bajas, que todos lamentamos, pero aceptamos y respetamos.

Ya está en marcha el nuevo curso de gaita con el reconocido profesor José María Climent y nuestra Coral, nuestro Grupo de Teatro y nuestro Grupo de Danzas siguen cosechando éxitos donde quiera que vayan.

Hemos conseguido alcanzar y mantener una sólida estabilidad económica, seguimos en disposición de poder continuar la renovación de las instalaciones, todo ello gracias en gran medida al apoyo, no sólo económico, de las Instituciones: la Junta de Castilla y León, la Diputación de Zamora, el Ayuntamiento de Zamora, la Fundación Conchita Regojo, la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid. A todos ellos y a ti socio, gracias, no os quepa duda de que vuestra ayuda será adecuadamente empleada para el bien de Zamora, y así lo hacemos.

Pero como bien nos ha sido dado estamos llamados a seguir mejorando para que de nosotros siempre se diga: *“Bien, siervo bueno y fiel. Sobre poco has sido fiel, sobre mucho te pondré. Entra en el gozo de tu señor”*.

Estamos todos, los directivos y los socios, no sólo llamados a “limpiar y fijar” si no a “dar esplendor” a La Casa de Zamora.

Gran éxito de las Fiestas de San Pedro

La Casa de Zamora celebró por todo lo alto, entre el 17 y el 21 de junio, las fiestas de San Pedro del año 2009. Los actos festivos comenzaron el día 17 con la presentación, en el Salón Viriato de La Casa, del nuevo portal web de nuestra entidad www.casadezamora.com, portal que es una realidad gracias al trabajo de nuestro directivo David Redoli. El viernes día 19 tuvo lugar la esperada puesta en escena de la obra "El casorio de la rapaza", dirigida por nuestra directiva Obdulia Ríos Peñaléz y que se desarrolla íntegramente en el dialecto alistiano. Ese mismo día, tuvo lugar la celebración de las finales de los diferentes juegos que, organizados por el directivo Sebastián Baz Casado, se desarrollaron durante las semanas previas. A este respecto, es de justicia señalar que

la pareja formada por Demetrio y José Folgado fueron los campeones del tute, Ana González y José Cifuentes ganaron el campeonato de mus y Pilar Blanco fue la campeona del parchís.

El sábado día veinte la jornada se inició con la celebración de unos juegos infantiles que fueron seguidos, a continuación, por el Pregón de las fiestas a cargo del Delegado del Gobierno en Castilla y León, el Excmo. Sr. D. Miguel Alejo Vicente, natural de la localidad sayaguesa de Almeida de Sayago. El acto, al que acudió un numeroso público y que fue presidido por nuestro Presidente, contó con la presencia, entre otros, de la Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Zamora, D^a. M^a del Rosario Rodríguez López, así como con la de la Subdelegada del Gobierno en la provincia, D^a. Josefa Chicote. Acudieron al acto, igualmente,



La Secretaria General y el Presidente flanquean al Delegado del Gobierno antes del inicio del Pregón.



Nuestro Grupo de Danza, en plena actuación.

el presidente de la Federación de Casas Regionales en la Comunidad de Madrid, el señor Juan José Cantalapiedra, así como el presidente de la Federación de Centros y Casas Regionales de Castilla y León en la Comunidad de Madrid, el sr. Carlos Cantalapiedra.

En la introducción a su alocución, el Sr. Alejo destacó el papel de un pregonero a la hora de anunciar las fiestas, haciendo hincapié en que su presencia en el acto no se debía ni a su condición de profesor, ni a su condición de político ni a su condición de alto cargo del Gobierno, sino a su condición de zamorano, lo que –señaló– lo llenaba de orgullo. Una vez iniciado el pregón, (que fue breve, ameno y muy cercano) el Sr. Alejo destacó la importancia de las fiestas de San Pedro para todos los zamoranos, y realizó un recorrido por el paisaje que presenta la ciudad durante estos días: desde la feria del ajo, hasta la de la cerámica. Al finalizar su alocución, el Sr. Alejo hizo hincapié en el importante papel que entidades como La Casa de Zamora, a la que definió como *“la mejor embajada de Madrid en Zamora y de Zamora en Madrid”* pueden seguir jugando para servir nexo de

unión entre los zamoranos de Madrid y los zamoranos que residen en la provincia de Zamora.

Al finalizar el Pregón nuestro Grupo de Danza *“Arribes del Duero”*, interpretó unos bailes típicos de la provincia.

Una vezregonada la fiesta, los actos continuaron con una degustación de productos de la gastronomía zamorana elaborada por los propios socios de la entidad. Entre los platos que se degustaron, no faltaron ni el arroz a la zamorana ni, para finalizar, los dulces típicos de la provincia. Al acabar la degustación, la *“noche joven”* de La Casa de Zamora puso punto y final a la jornada. Al día siguiente, domingo día 21, una Comida de Hermandad cerró la celebración de las Fiestas de San Pedro.

LA CASA DE ZAMORA



El Sr. Alejo departe con nuestro directivo, el Sr. Redoli Morchón.

Restaurante Molacuatro



Te esperamos

Cocina gallega, carnes rojas y asados
marisco de calidad, menú diario, cervecería
y jamón de jabugo

Príncipe de Vergara, 4 ☎ 91 431 25 71 📍 Príncipe de Vergara



Gran éxito de nuestro Grupo de Teatro “Ramos Carrión”

El Grupo de Teatro “Ramos Carrión”, de La Casa de Zamora, dirigido por Concha Marcos, obtuvo un importante éxito en el Certamen de Teatro de la Federación de Casas Regionales en la Comunidad de Madrid. Nuestro Grupo, que estaba nominado a cinco premios, obtuvo finalmente cuatro de los galardones:

■ Premio Lope de Vega a la mejor puesta en escena por la obra “¿Quién teme a Virginia Wolf?”



El presidente entrega un reconocimiento a Concha Marcos, directora de nuestro Grupo de Teatro.

■ Premio Amparo Ribelles a la mejor interpretación, otorgado a la actriz Paula Rojo.

■ Premio “Beatriz Gutiérrez Cava” a la mejor actriz principal otorgado a Concha Marcos Ibáñez.

■ Premio “Teatro Principal” a la mejor Obra otorgado al Grupo de Teatro Ramos Carrión por su interpretación de “¿Quién teme a Virginia Wolf?”.

Debe señalarse que este último premio otorgó al Grupo de Teatro Ramos Carrión, de La Casa de Zamora, el privilegio y la responsabilidad de representar a la Federación de Casas Regionales en el prestigioso festival de Teatro de Almagro que se celebra en la localidad manchega anualmente durante el mes de julio.

Finalmente, ha de destacarse que Juan Herrera estuvo entre los nominados al premio como Mejor Actor de Reparto.

Desde *Zamoranos en Madrid* no podemos más que felicitarnos por este éxito y felicitar a todos los socios que hacen posible, con su esfuerzo y su dedicación, el crecimiento de nuestra entidad.



Cocina gallega, castellana, sanabresa

UN ZAMORANO, FAUSTINO LÓPEZ MARTÍN,
os saluda y os ofrece sus casas



Gallego I

C/ Müller, 35 - Madrid
Tel.: 91 579 08 04



Gallego II

Pza. Remonta, 9 - Madrid
Tel.: 91 579 07 69



Gallego III

Pza. Remonta, 4 - Madrid
Tel.: 91 579 10 66

Zamora y La Vanguardia

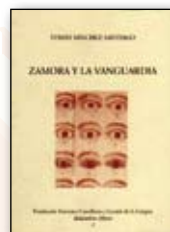
TOMÁS SÁNCHEZ SANTIAGO

Fund. Instituto Castellano y Leonés de la Lengua

Terminó la antigua historia romántica del río...

no queda nada de lo que antes viera el agua...

(Federico García Lorca)



La idea de escribir un opúsculo (un opúsculo: necesariamente) sobre Zamora y La Vanguardia ya es, de por sí, atractiva y sugerente. ¿Buscar el rastro de La Vanguardia o de Las Vanguardias en una tierra como la zamorana? Cierto es que todos conocemos a Delhy Tejero, a Baltasar Lobo, pero, ¿ir más allá de eso?

No sin razón es una idea original, por otro lado, dado que lo que se desprende de la lectura de Zamora y La Vanguardia es precisamente que la sociedad zamorana resulta poco sensible a las novedades artístico-culturales que llegan de Europa a España durante la primera mitad del siglo XX, incluso llegando a mostrarse, en algunos casos, en abierta oposición a ellas.

Aún así, esta obra nos descubre ciertos atisbos o movimientos que no sólo nos sorprenden sino que nos obligan a querer saber más sobre las publicaciones, actividades y personas que, en su día, intentaron no perder el tren del cambio que venía de Europa. El libro se divide, en cierto modo, en tres partes diferenciadas. La primera hace referencia al efecto de las novedades más arriba

mencionadas en un número sorprendentemente alto de publicaciones periódicas y a nivel institucional, donde se manifiesta casi de forma única en el área de la pedagogía y la enseñanza. La Escuela Normal, la Institución Libre de Enseñanza, las Misiones Pedagógicas, son aquí vistas en lo que de rompedor pudieron tener, en línea con el nuevo pensamiento liberador que suponía el ideario vanguardista. A pesar de que ya aquí queda de manifiesto el apartamiento esencial de Zamora de las dinámicas de la época, es en la segunda parte del libro, que centra su atención en tres personajes concretos (que, ellos sí, intentaron sustraerse con más o menos éxito al ambiente conservador del arte en la provincia), dónde se pone de manifiesto más claramente la dificultad de encontrar en nuestra tierra un caldo de cultivo adecuado para la renovación: Delhy Tejero desde la Pintura, Baltasar Lobo desde la Escultura y Miguel Berdión desde la Música.

La parte final del libro está dedicada al análisis de la reacción de Zamora ante las visitas de Federico García Lorca, que la visitó en tres ocasiones. Se utilizan estos

episodios como representativos de un estado anímico de la sociedad zamorana que muestra, esencialmente, incomprensión y encierro en sí misma. Su visita de estudios en 1916, comprensiblemente; pero también la conferencia que ofreció en 1928, invitado y hospedado por un amigo, y la actuación de La Barraca en 1933 en el Nuevo Teatro (Ramos Carrión), pasaron prácticamente desapercibidas para la prensa y para los ciudadanos, más interesados, según se nos cuenta, en el público asistente que en la charla o la actuación ofrecida.

En definitiva, el libro, de fácil e interesante lectura, muestra una Zamora al mar-

gen, una Zamora volcada en lo suyo y en la tradición, y ajena a las novedades que se estaban desarrollando en Europa durante las primeras décadas del siglo XX. Sin embargo, descubre también elementos que, si bien no tuvieron continuidad (caso de las publicaciones) o tuvieron que, finalmente, trasladar su actividad a otros lugares (los artistas mencionados), nos ofrecen una idea novedosa de lo ocurrido en Zamora durante los años de mayor creación del siglo.

LAIA MORENO MAILLO
(Barcelona, 1974)

Restaurante **El Rincón de Sanabria**

Nuestro nombre proviene de Zamora de una pequeña comarca llamada Sanabria, rodeada de verdes pastos y el lago mas grande de España de origen glaciar.



Menú diario y especial fin de semana

Nuestra cocina diversa lleva a cada plato el aroma rústico y tradicional de Sanabria. Así es nuestra tierra, uno de los lugares mas bonitos, sin duda alguna, y ahora tiene su rincón en Madrid.



C/Zorrilla 14 - 28014 Madrid



Academia de gastronomía de Zamora

Quisiera empezar agradeciendo la oportunidad que nos brinda La Casa Zamora en Madrid de difundir nuestra labor, y espero que cada vez lo podamos hacer con más fuerza tanto a través de este medio como en forma de otros eventos donde reunir a los zamoranos y todas aquellas personas que quieran disfrutar con nosotros de buenos momentos con lo mejor de nuestra región.

La Academia nace en Zamora en el año 2006, es una Asociación sin ánimo de lucro, está formada por distintos profesionales, gourmets, críticos y personas comprometidas con la gastronomía; dónde algunos de sus objetivos son: velar por una buena calidad y servicio en la hostelería de Zamora, promover la pu-

blicación de libros y revistas gastronómicas, difundir la gastronomía Zamorana y los buenos hábitos en nuestra dieta.

En nuestra provincia uno de los pilares fundamentales de su economía es la ganadería, agricultura y la industria agroalimentaria, es una base fundamental para el futuro crecimiento y desarrollo de Zamora, aparte de ser una de las mejores formas de fijación de la población en el ámbito rural, en una provincia tan despoblada este debería ser uno de los valores que más se premiasen en nuestro entorno. Ante lo cual la Academia de Gastronomía de Zamora entiende que uno de sus deberes fundamentales es el de promover los productos tan variados, con una alta calidad, en muchos casos se podrían definir como *delicatessen* de los que somos poseedores en nuestra tierra



(Ternera, trucha, queso, setas, embutidos, huerta, harinas, panes, hiervas medicinales, vinos, mermeladas, corderos, castañas.... Y una larga lista para poderla resumir en una línea). Productos tan variados como nuestra propia geografía y cultura.

Porque nunca se debe olvidar y mucho menos en una Academia que la gastronomía es cultura, formando parte del patrimonio de una región, de la cual nos sentimos muy orgullosos y comprometidos con su difusión y crecimiento.

Somos la provincia de Europa con más denominaciones de origen, este es un indicador clarísimo de la importancia económica, del alto compromiso de los zamoranos por la calidad, del arraigo en nuestras costumbres de las buenas prácticas y el compromiso con nuestra tierra. Y sobre todo nos da una dimensión de la importancia de nuestros productos para nuestro futuro crecimiento y desarrollo.

Una de las razones por las que más se nos conoce a nivel mediático a las Academias de Gastronomía es por for-

mar parte de los inspectores de la Guía Repsol, la cual otorga los soles a los restaurantes con mejor trayectoria y un alto nivel de cocina y servicio. Estando también en formato digital y siendo una de las Guías más valoradas y visitadas a la hora de realizar nuestros viajes, lo cual nos enorgullece en la parte en la que nosotros podamos contribuir a que cada día sea un poquito mejor y de mayores servicios a los usuarios, siendo una forma de difusión de nuestra oferta gastronómica muy importante.

Espero no haberos aburrido, plantar la semilla de la curiosidad y que cada día se conozca mejor nuestra labor.

IRENE SILVA
(Presidenta de la Academia
de Gastronomía de Zamora)



En verso...

ME SIENTO ZAMORANA

(Paseo gastronómico, artístico e histórico por Zamora)

I

Zamorana me siento hoy, Zamora.

Quiero paladear, con alegría,
tu variada y sin par gastronomía
y empiezo a enumerarla sin demora:

“SOPA DE BODA”, rica a toda hora.

“DIOS NOS LIBRE” ¡bella sinfonía
de pierna de cabrito! lograría
hacer un rey de aquel chef que la dora.

Y “LAS POSTAS”, ¡qué rico bacalao!
y “A LO TIO”, tan bien “condimentao”
lo mismo que “A LA TRANCA”, ¡qué gozada!

Y ese “MOJE DE ALISTE” tan sabroso,
el “CALDO SANABRES”, maravilloso,..
¡Tu cocina me tiene encandilada!

II

Tu cocina me tiene encandilada
cuando al saborear unos “HABONES”;
son judiones blancos, sabrosos,
quedo bien satisfecha y saturada.

Otras veces me siento deslumbrada
ante la aparición de un buen “HORNAZO”,
el poder degustar un gran pedazo
es alcanzar la meta más soñada.

Me encanta “EL PULPO A LA SANABRESA”.
Qué ricos “HUEVOS A LA SAYAGUESA”,
todo envuelto en amor y mucha maña.

Nos despierta, muy pronto, gusto y gana
un vistoso “ARROZ A LA ZAMORANA”...
¡Zamora es un manjar que tiene España!

III

Zamora es un manjar que tiene España.
Sus postres son más dulces que las mieles;
esa “TARTA DE CISTER” tiene fieles
de los del atracón, pero con saña.

“FEOS” de Villalpando, que no extraña
que te nuble el sentido si los hueles,
y los “REBOJOS” que al hacerlos sueles
emplear ¡gloria pura! Que no engaña.

Y con un gran vinillo; el de Toro,
el diestro en el yantar sueña, suspira,
se pone a degustar y hasta se atraca.

Un fino paladar pierde el decoro;
aquel tan señorial de Doña Elvira
y también el real de Doña Urraca.

M^a JESÚS VIVAS

NUESTRA BANDERA ONDEA SOBRE EL MAR DE GALILEA

Después de recorrer cómodo embarcadero
 No pétreo, como aquél de los antiguos
 pescadores
 que pocos días antes pisamos reverentes,
 abordamos gozosos el preparado barco
 dispuestos a cruzar el Mar de Galilea.
 El sorprendente Lago, de superficie extensa,
 Mayor de lo esperado en añosa ignorancia,
 Presentaba el espejo de sus tranquilas aguas
 Bajo el azul del cielo sin nubes, sol brillante,
 Augurio a feliz viaje henchido de esperanza.
 Éramos 23 los nuevos pasajeros;
 21 de Zamora,
 Otro extremeño que vive en Salamanca, más
 una aragonesa:
 Españoles, en suma, sin mezclas enojosas.
 De pronto la sorpresa: asaltó nuestros oídos
 El Himno de España correctamente
 interpretado;
 Y alborozados vimos, mirando hacia la proa
 Que roja y gualda se izaba la bandera
 Hasta ondear pareja con la israelita enseña.
 ¡Qué emoción tan profunda!
 La bandera española
 Se hermanaba en el barco con la blanca y azul;
 El escudo de España campaba con orgullo

 Junto a la estrella de David en su
 patria bandera.
 El himno había acabado y el aplauso cerrado
 Superó al ruido propio del motor encendido;
 Y uno de aquellos hombres que así
 nos obsequiaban
 Profirió un “¡Viva España!”
 Que todos respondimos.
 “¡Viva Israel!” gritamos en obligada cortesía
 Y el barco zarpó llevando enhiestas
 dos banderas:
 La del país del barco, con su estrella simbólica,
 La de los pasajeros con su escudo señora.

 Sin querer pensé yo, comparando actitudes,
 En las hispanas tierras donde nuestros
 dos símbolos
 Son vejados sufriendo silbidos y patadas.
 ¡Honor a los países que orgullosos ostentan
 Los símbolos sagrados de su soberanía
 Demostrando así al mundo, con esa pleitesía,
 Que aprecian su prestigio cuando ocasión
 les prestan!

JOSE LUÍS MARTÍN RODRÍGUEZ

Restaurante
EL ACUEDUCTO SEGOVIANO



Mesón Restaurante
EL SEGOVIANO



Horno de leña
Especialidad en cordero y cochinillo

Avenida de la ciudad de Barcelona, 108 • 28007 Madrid
 Reservas: 91 501 24 35 Fax: 91 433 38 19

JOSÉ ANTONIO PIVIDAL, un zamorano nacido en Guadalajara



Me encuentro con José Antonio Pividal, uno de los socios dueños de Fragma, empresa dedicada a las artes gráficas industriales a media-gran escala.

José Antonio es un hombre pasados los cincuenta, sencillo y de profunda mirada. Casi sin preguntarle, nos podemos dar cuenta que el imperio Fragma ha nacido y se ha desarrollado no por una herencia de gran escala, sino como uno de tantos negocios desarrollados por zamoranos, es decir, trabajo, esfuerzo y dedicación.

Me enseña cuidadosamente máquinas e instrumentaria de gran calibre, indicándome incluso el precio de estos equipos, “antes creíamos que el secreto estaba en las máquinas” me relata, mientras me comenta las cuantías económicas que, desde sus inicios se han gastado; ahora, sin embargo, “sabemos que el secreto está en las personas”.

Me introduce en su despacho, orde-

nador, una caña de pescar que desvela su tiempo de relajación y un cuadro al fondo, regalado por un amigo arquitecto.

Señor Pividal, le tengo que hacer una fotografía: “no me digas, espera que me ponga la americana, no tengo corbata; es que estar aquí conmigo, es estar como en mi casa y en ésta no llevo corbata”- se ríe...

Zamoranos en Madrid: Buenas tardes José Antonio, gracias por recibirme en tu casa, gracias por la colaboración estrecha que tienes con La Casa de Zamora.

JOSÉ ANTONIO PIVIDAL: Gracias a vosotros por lo que estáis haciendo, hace falta gente como así, con ganas de ser la ventana de Zamora en Madrid.



Yo no soy zamorano propiamente, pero donde hay un zamorano estoy yo con él.

¿No eres de Zamora? ¿De dónde eres?

Yo soy nacido en Molina de Aragón, provincia de Guadalajara, durante tres años estuve allí, y mis padres tuvieron que trasladarse a Madrid.

Entonces, ¿eres de Madrid?

No, de Sanabria, zamorano. No soy de allí pero me considero hijo adoptivo.

¡¡Esto es una entrevista a emprendedores zamoranos en Madrid!!

(Riéndose)... mi mujer es de San Juan de la Cuesta, conozco a grandes amigos empresarios, de muchos ellos he aprendido. Parte de la cultura empresa-

rial la he asimilado allí, no he conocido a nadie más emprendedor que a los zamoranos en Madrid. Los zamoranos no sólo me han instruido a emprender negocio, sino que han ido configurando mi manera de ser, mi manera de pensar y de actuar. Me incorporé a la familia zamorana, familia de valores. Allí conocí el valor verdadero de la persona. Personas que nacen en un lugar difícil, pobre, duro... pero generosos, bondadosos y muy inteligentes en inversiones y posibilidades.

José Antonio Pividal, ¿A que te dedicas en la vida?

A lo único que sé hacer, a trabajar y a pescar... (risas)..., así desde hace veinte años, tiempo que Fragma lleva en pie. En veinte años he pasado de pescar en pequeños ríos a grandes lagos, y de imprimir pequeñas tarjetas de presen-



tación a, gracias a la impresión digital, cubrir grandes edificios.

¿Veinte años de tecnología y de avances?

Veinte años de aprender que, la fuerza de Fragma está en las más de cien personas que la componemos. Cuando compramos al principio una máquina le dábamos todo el valor, creyendo que éstas eran las que hacían prosperar a las empresas.

Hace unos cuantos años nos dimos cuenta que no, lo que verdaderamente es importante en una empresa son las personas, son las que al final hacen la empresa. Hace un año hicimos inversiones de más de 1.000.000€ pero nunca hacemos referencia a las máquinas, sino a los servicios que realizan las personas. Aunque la crisis está afectando

el negocio, no hemos despedido a nadie bajo excusa de "crisis".

Estoy con una persona que hace veinte años tuvo las agallas para montar un negocio, "lazándose" a la aventura empresarial. Durante veinte años has permanecido creciendo, convirtiéndote en un referente en el sector. Pero también estoy delante de alguien que no tiene problema en tomarse un café con quien sea, o un pulpo en Puebla con los amigos. Este sano equilibrio, ¿Dónde lo has aprendido? ¿Tu infancia?

Mi infancia fue cómoda, muy mal estudiante, "trasto", querido por mis padres aunque les di mucha guerra y, por supuesto Zamora, la gente de la que he aprendido, mi mujer, mis suegros... no me cambio por nadie. De pequeño, vendía galletas para ganarme dinerillo. Viví en primera persona la emigración de zamoranos a Madrid que, poco a poco y con esfuerzo se fueron posicionando.

En la actualidad, se están estrechando lazos empresariales entre Madrid y Zamora, ¿Cómo lo ves desde tu experiencia como empresario y tu cercanía a Zamora?

¿Por que crees que en aquellos años Madrid fue el lugar de residencia y ámbito de emprendedores zamoranos?

La veían la ciudad con más posibilidades. Y luego mas fácil,... (se ríe)..., si primero viene tu hermano, compra un taxi y le va bien vas tú, y tu primo que a la vez tiene un restaurante y te da trabajo. Fue una llegada en cadena. Además, los zamoranos que llegaron, sin estudios en su gran mayoría, unieron esfuerzo y perseverancia con una inteligencia natural fuera de lo común.

Tus inicios en Madrid,

Jajajja, de botones... en lo que se podía. Me casé con 19 años, muy joven, hice la mili en África con 20. Entré a trabajar en una empresa que se llamaba Kaer, de botones. Pero poco a poco fui aprendiendo como usar una máquina, otra... hasta que ocupé un puesto de responsabilidad.

Con mi socio montamos Fragma. Había días de hasta veinte horas de trabajo, dormíamos allí. Éramos muy buenos trabajadores pero muy malos empresarios, nefastos.

¿Qué recuerdos te llevas?

Muchísimos, una gran cartera de clientes que ya son amigos, igualmente con proveedores. Quizás lo mejor ha sido la incorporación a Fragma de mis dos hijos, además creo que han traído un aire de modernidad y nuevo estilo formidable.

Muchísimas gracias por tu tiempo, por tu cariño y por tu colaboración estrecha con La Casa.

¡Gracias a vosotros y ánimo!

JOSÉ MARÍA CHIMENO NÚÑEZ
(Madrid, 1980)

Son reuniones que enriquecen las posibilidades, se crea un foro ideológico que es caldo de cultivo de nuevas posibilidades. Pero yo a todos los empresarios que se están acercando a este foro abierto

les diría que emprendiesen en Zamora, que Zamora no está del todo explotada y que puede dar mucho más de si.

Toro, Benavente, Sanabria, son focos de grandes posibilidades empresariales.



POBLADURA, *rockeros de Aliste*

La primera vez que visité Pobladura de Aliste iba animado por la magnitud de un gran concierto. Ni me imaginaba que un pueblo que no alcanza la cifra de 200 habitantes pudiera organizar un acto de ese calibre, pero si uno se da una vuelta por el entorno del concierto se da cuenta de dónde viene el éxito de todo esto: el bar de la Comisión de Fiestas no para de funcionar, casi veinte personas dedicadas a atender a los que allí nos acercamos. Los socios y amigos que allí me encontré no dejaron que el hielo se derritiera, es la hospitalidad alistana.

Pero Pobladura no es solo rock, que es mucho rock, Pobladura es tradición, historia, arte, música de plaza de domingo, y largas noches estrelladas que dan para pensar mucho y alumbrar hermosas creaciones.

UN POCO DE HISTORIA

No se dispone de una cronología exacta sobre la historia de Aliste, aunque sí se pueden afirmar con certeza los siguientes hitos sobre la historia de esta tierra:

■ En el año 154 a. de C., Aliste estaba situada fuera de los dominios ro-

manos, perteneciendo a primero a los Astures y luego a los Vaceos.

■ En el 27 a. de C., en las divisiones que hizo Augusto, Aliste fue adscrita al convento jurídico de Astúrica y posteriormente, durante el bajo imperio, pertenece a la provincia de Gallecia, en el convento de Astúrica-Augusta.

Después de las invasiones germánicas de los años 409 y 429, Aliste perteneció al pueblo suevo y en 589 a los visigodos.

Fue tal la desolación infringida por las continuas guerras, que en el año 715 se consideraba territorio despoblado, conformándose como una franja de frontera entre cristianos los musulmanes.

Como no podía ser menos en un territorio de fronteras, tras pertenecer en 961 al reino cristiano y en 1050 al reino de León, Aliste sufrió de nuevo su condición de frontera, soportando en los siglos XV al XIX las continuas luchas entre españoles y portugueses.

LA NAVIDAD EN POBLADURA

Quien no conoce la Navidad en los pequeños pueblos de Zamora tiene una asignatura pendiente con la vida, disfrutar del acontecimiento mas grande de la historia de la humanidad en un

hogar que huele a roble o a encina, saborear los chorizos recién hechos, los villancicos cantados, no en CD, la Misa del gallo, las pastoradas, la petición del aguinaldo, el turrón, dulces y mucho aguardiente, todo ello hace mas grande el acontecimiento.

Los días 1 y 5 de enero los niños pedían el aguinaldo con una sencilla y bienaventurada cancioncilla donde cambiaban el aguinaldo por buenos augurios de salud para quien lo daba.

El aguinaldo o regalo, consistía generalmente en productos de la matanza, dulces, frutos secos o dinero. Con el aguinaldo era frecuente recibir algún sermón por parte de los padres o padrinos, con el que se pretendía instruir al niño sobre cómo comportarse en la vida dentro de la comunidad.

LA ENTRADA DE MOZO

El acto de pasar de niño a adulto en Aliste era y es valorado como un acto social de entrada en un nuevo estatus con nuevos deberes y derechos, pero hemos de reconocer que la ceremonia del paso pone a prueba de forma patente los nervios del aspirante.

Luis Vaquero Sanabria, buen conocedor de las tradiciones de Pobladora, describió de forma prolija cómo era celebrado el paso a mozo. De forma resumida, se le contamos:

Cuando el niño llega a los 13 ó 14 años, los mozos comienzan a plantearle su obligación de pagar "La Entrada". El reclamo del pago pasa por intimidar a los aspirantes que a veces son perseguidos

por las calles y golpeados con tallos de parra o con ramas de poca consistencia.

Mientras se era "rapá" y no "mozo", los aspirantes no podían hablar con las mozas ni escuchar las conversaciones de los mayores, al considerarse esto terreno de los mozos.

Una vez pagada "la Entrada" a mozo, se pone en marcha la ceremonia, por otra parte vedada a las mujeres. En esta ceremonia, al principio, los neófitos son ignorados, y poco a poco se irá haciendo referencia a ellos, especialmente sobre su masculinidad. Posteriormente se les informa de que van a tener que superar unas pruebas que se les mostrarán siempre como crueles, e incluso, se dejará entrever que de ellas podrían resultar heridas o amputaciones, generalmente



Cocina
Tradicional - Actual
Local
Producto
Diseño - Acogedor
Calidad - Precio moderado

Barandales

cocina de León y Zamora para comer... comer

Menorca 33 - 28009 Madrid
91 557 21 52
www.barandales.es

en los genitales. Estos comentarios, la exhibición de instrumentos cortantes de dimensiones desproporcionadas y oxidados, y la prueba evidente de que los protagonistas están cada vez más ebrios y, por lo tanto, se puede esperar cualquier cosa de ellos, someten al aspirante a un temor creciente difícil de superar.

Al finalizar la cena, en la que los aspirantes ofician de siervos, el maestro de ceremonias muestra los instrumentos de corte y de medida necesarios y ordena a los aspirantes que se coloquen delante de él. El oficiante exhibe entonces un viejo pergamino que simula las Leyes de integración en el mundo de los adultos. Estas leyes se resumen en tres principios: oír, ver y callar. Los neófitos han de permanecer de pie, en actitud respetuosa y procurando no perder detalle alguno de la perorata del maestro de ceremonias.

Superada la solemnidad de esta primera parte, y con todos los mozos rodeándole, el neófito es invitado a bajarse los pantalones, mostrando su miembro viril. A continuación se escenifica la medición del pene del neófito, mientras se advierte que, de no dar la talla, será necesario estirarlo hasta que la alcance. Por el contrario, si la supera, será imprescindible “apetar” (cortar), pues tan grave es no llegar como pasarse.

Esta representación siempre es frustrada por los empujones y gritos de los asistentes, pues de lo que se trata es de llevar al joven a un estado psicológico determinado y no de llevar a cabo unos

actos, por lo demás, ciertamente irracionales.

La ceremonia termina invitando a beber a los nuevos mozos. Posteriormente se desatan los bailes, gritos, felicitaciones a los nuevos y la ingestión de licores y una posterior ronda por las calles del pueblo, dando así la bienvenida a los nuevos iniciados, sirviendo de alivio a la tremenda tensión emocional a la que fueron sometidos.

A partir de este día, el nuevo mozo se sentirá diferente, no sólo por el refuerzo psicológico que supone el haber superado el rito de paso a mozo, sino porque a su alrededor observará cambios significativos que suponen el pasar a ser hombre, con las obligaciones y responsabilidades que eso comporta, así como pertenecer con orgullo a un club exclusivo, donde la cualidad de “casi” supermachos nadie osará poner en duda. Este sentimiento de ser especial proporciona al adolescente una tranquilidad psicológica, en esta edad tan propicia a las dudas para él, que no es nada despreciable.

LA LENGUA

Todos los socios de La Casa conocen de primera mano la riqueza de la lengua alistana. Gracias a Obdulia Ríos pudimos disfrutar de una obra de teatro “El Casorio de la Rapaza”, desarrollada íntegramente en el dialecto alistiano.

JUAN ANTONIO BARRIO FERRERO
Ingeniero Técnico de Obras Públicas
(Escuredo, 1973)

Cómo mola, mola 4

Con 51 años, Federico Escuredo, nacido, curiosamente, en un pueblo con el que comparte nombre: Escuredo, regenta el restaurante Mola 4, en el número cuatro de la calle Príncipe de Vergara (antigua General Mola, de ahí el nombre).



Cu alquier persona de Zamora, o relacionada con la provincia, que escuche contar a Federico cómo llegó a Madrid, identificará en su historia algo familiar, porque la suya es casi idéntica a la de tantos zamoranos y tantas zamoranas que hicieron la maleta hace años y se vinieron para acá..

Pregunta: La suya es una historia muy común en Zamora. Cambiándole el nombre del protagonista tendríamos casi calcadas las vidas de muchos emigrantes zamoranos.

Respuesta: Pues sí. Me vine a Madrid con 15 años, en el 72, a trabajar a un restaurante que era de unos señores de Barrio de Lomba. Vivía en casa de una patrona, y trabajaba jornadas interminables que empezaban a las 9 de la mañana y acababan, a veces del tirón, a las 12 de la noche. Con una tarde libre a la semana, y con tan poco dinero que no daba para nada más.

Aunque en su caso se trata de una segunda ola de emigrantes, no sufrió la posguerra.

Aún así yo pasé mucha necesidad y muchas penurias. Me vine, como tantos otros, lanzado... bueno, engañado, por lo que contaba la gente que volvía al pueblo. Ya se sabe, los emigrantes tienen vergüenza de decir que les va mal o que no se pasa bien, y como venían con dinero y contando cosas estupendas, pues hice la maleta y me vine para acá. Pero lo pasé muy mal. Yo se lo cuento a mis hijos, que ahora están estudiando, y casi ni se lo creen, que llegué a aborrecer los huevos fritos, que eran mi plato favorito, porque mi dieta durante aquellos primeros tiempos eran unos huevos fritos con patatas para almorzar a eso de la una, unos huevos y unas judías sobre las cinco de la tarde y una tortilla de patata y una sopa de pescado a las doce de la noche. ¡Y así todos los días!

Vamos, que tardó poco en darse cuenta de que no era oro todo lo que relucía

Ya te digo. Y además, ya sabes como era aquello. Tu madre decía "que no digan nada de vosotros" y tú a callar, a trabajar sin seguro, sin contrato, días enteros y sin rechistar. Cuando empecé a

ganar un poco más de dinerillo recuerdo que iba mucho por La Casa de Zamora. Era un alivio encontrarte con los tuyos. Te reunías con gente de tu pueblo, que estaba igual que tú, y echabas un rato. Pero eso llegó sólo después, cuando ya tuve una situación un poco más desahogada, al principio ni eso.

Y como tantos otros de la tierra, decidió que aquello no era vida, y emprendió un negocio por su cuenta

Bueno, trabajé antes en otro restaurante, que los dueños eran de Otero, donde ya ganaba un poco más y empecé a ahorrar, y a los 18 años, con mi hermano mayor, montamos un bar en la calle Fray Luís de León. ¡Imagínate. Soy autónomo desde los 18 años!

Esto fue en el 76, y estuvimos allí 10 años, hasta que cogimos este local. Primero lo abrimos como bar de copas, era el bar más bonito de todo Madrid, pero pagamos la novatada, porque abrimos en mala fecha y porque la hostelería es muy distinta a los bares de copas, así que no fue nada bien, y decidí convertirlo en bar-restaurante, y quedarme yo sólo con él. Esto fue en el mes de junio del 85.

Y hasta hoy.

Pues sí, hasta hoy. La verdad es que ha ido bien. Hemos tenido suerte, no lo niego, porque el local siempre ha funcionado, pero también hay que valer para estar detrás de la barra. Y eso es cuestión de actitud, ¡aunque también de edad! Que yo cada vez aguanto menos. Pero para atender bien a la gente

hay que tener ganas, fuerza y sobre todo ilusión. Y yo veo que estos tiempos de crisis, más que dinero a la gente le falta ilusión.

Aunque no se anuncien “a bombo y platillo” como establecimiento zamorano sí tienen productos de la zona.

¡Muchos! Aunque a veces no se lo agradezcan a uno. Bueno, en la cocina hay una mezcla. Mi mujer, Epi, es gallega, así que algunos platos de la carta son de allí: el pulpo, el lacón, la merluza y el bacalao a la gallega... Y luego tenemos mezclas, como el caldo gallego, que lo hacemos al estilo sanabrés, con berzas, y en vez de unto usamos el hueso de los jamones de bellota, que le dan el mismo “rancio” pero mejor sabor, y sobre todo menos grasa.

La leche es de GAZA, y también tenemos de la tierra el chorizo, el orujo, el aguardiente, el agua, los habones, parte de la carne que consumimos, a veces setas y por supuesto algunos vinos. El vino del menú, sin ir más lejos, es un buen vino de Toro.

¿Cuál es la especialidad de la casa?

Pues curiosamente un plato que no es ni de Galicia ni de Zamora. Las berenjenas crujientes. A la gente le encantan. Una vez tuvimos un grupo de 32 personas a comer y pidieron ¡31 raciones de berenjenas! A Epi casi le da algo.

De todos modos la carta es variada. Además de los platos mencionados, de las carnes... hay por ejemplo un salmón con alcaparras que está muy bueno.

¿Y los precios?

De carta, el precio medio, con un vino bueno pero sin coger de los más caros, se sale a unos 30-35 euros. El menú diario son 12 euros y los sábados 13. Los domingos cerramos excepto si tenemos algún evento reservado, un grupo o una celebración, porque tenemos un salón con capacidad para unas 50 personas.

Buenos precios, buena calidad, pero yo creo que seguro que hay gente que viene sólo por el café, que doy fe de que está exquisito.

Y lo más increíble, es 100% natural, de Guatemala. Es un café muy caro, y lo hacemos en una buena máquina, también muy cara... pero si quieres ofrecer calidad, hay que gastarse el dinero. Nos lo dice hasta el representante del café, que le sabe mejor aquí que en otros sitios donde lo distribuye.

¿Y a Zamora ya no se vuelve?

Yo voy mucho por allí, pero me deprime un poco porque no hay nada, no hay actividad, ni juventud, ni tejido industrial alguno, especialmente por Sababria. Se vive de dos duros que da el turismo, y en estos últimos años de la construcción, pero del dinero que nos hemos gastado unos cuantos que hemos hecho casa allí. Pero no se han hecho las cosas bien. Zamora es la gran olvidada por todos los gobiernos y todas las instituciones. Aún así yo voy de vez en cuando... y mira, hablando de café,

he conseguido que en un par de sitios en El Puente, sirvan café natural. A ver si entienden que hay que tratar bien al que viene de fuera.

Nos despedimos de Federico deseándole lo mejor. Se queda atendiendo a sus clientes habituales, que aunque nos haya recibido estupendamente para la entrevista y nos haya prestado toda la atención requerida, como buen camarero y jefe no ha dejado de estar pendiente de cada mesa, cada cobro y cada detalle ni un segundo. Por algo todos los que salen por la puerta se despiden llamándole por su nombre. ¡Hasta la próxima!

CONCHI GALLEGO GARCÍA
(Madrid, 1976)

azZa H o t e l e s

Somos una Asociación de Hoteles de Zamora y su Provincia, cuyo principal objetivo es el atraer a un viajero a nuestra tierra que disfrute de Zamora que se vaya de Zamora hablando bien de nosotros y sea él el que traiga otros viajeros a nuestra tierra que disfruten de Zamora que se vayan de Zamora hablando bien de nosotros y que sean ellos los que traigan otros viajeros a nuestra tierra que disfruten de Zamora que se vayan de Zamora hablando... y así hasta conseguir que los únicos zamoranos que dejen su tierra sea por motivos de ocio... y con billete de vuelta cerrado.

azahoteles@gmail.com

Nuestra gastronomía zamorana tiene mucha historia

Los orígenes de la cocina zamorana vienen de muy antiguo. Y sin embargo nuestra cocina es bastante desconocida y, en ocasiones, con una imagen que no corresponde a la realidad. A lo largo de los siglos hemos ido perfeccionando tantas y tan diversas maneras de cocinar, de guisar, de aderezar, de endulzar y conservar nuestros fantásticos productos naturales, que hemos creado una cultura gastronómica, una forma de hacer cocina tanto para satisfacer el alimento diario, como para las fiestas, las celebraciones familiares y encuentros entre amigos en una bodega.

Nuestra gastronomía es el resultado de una fascinante fusión y evolución de comidas y culturas. Las primeras pruebas documentadas de nuestra cocina las encontramos en los vacceos, la tribu más culta en los celtas. Imaginémosnos cuando en la provincia de Zamora ha-

bía bosques de encinas por todas partes. Los vacceos, que eran gentes dedicadas al pastoreo, a la caza y al comercio, se alimentaban con carne de liebre, de venado y jabalí, y en sus cocinas ya se freía con grasas de animales especialmente con la del cerdo negro, que en aquel momento pastaba en los encinares de nuestras tierras. Es muy posible que la tradicional forma de conservar en la olla el lomo y chorizo, fuera una técnica celta.

Cuando los romanos se establecen en nuestras tierras lo que más les sorprende de la cocina indígena de los celtas es ver que freían las carnes que comían. Los romanos, gente que había recorrido mucho mundo, traen a la península Ibérica dos cocinas, la de los patricios, la clase alta invasora y, la de los soldados, la de las tabernas, y las dos tienen elementos comunes: el ajo



y el aceite que ellos traían de Oriente. Con el encuentro de la cocina celta y la romana se produce la primera fusión de nuestra cocina.

Es conocido que el nombre de Zamora es árabe, *Samurah* (esmeralda). Con su invasión, los árabes, introducen más cosas, y también su propia cocina, que nos aportó, no sólo nuevos modos de guisar, sino condimentos procedentes de Persia y de la India que aquí se desconocían: el azafrán, la nuez moscada y la pimienta negra. Pero además los árabes introducen un sabor nuevo: el

agridulce, que fue el origen de una nueva forma de conservar los alimentos: los escabeches tan celebrados en estas tierras.

Además, los árabes introducen en nuestro país la caña y el azúcar, y consiguiendo los dulces. Este hecho, curiosamente, repercutió tanto en los conventos que muchos de ellos han sobrevivido con la elaboración y venta de dulces preparados con recetas que aprendieron de los árabes.

El descubrimiento de América también nos aportó elementos nuevos, de tanta importancia que gran parte de nuestra cocina está cimentada sobre ellos: la patata, el tomate, el pimiento, el pimentón y el cacao o chocolate.

En la Edad Media las tierras de Zamora estaban dominadas por castillos, monasterios y conventos ricos. Éstos eran la única fuente de empleo y se trabajaba en ellos únicamente por la comida. A imitación de los señores feudales y religiosos allí aprendimos el culto por el buen comer y por el comer saciado, por celebrar, por compartir. Allí sentamos las bases del desarrollo de nuestra cocina.

Siempre hemos comido muy bien en toda la provincia de Zamora porque tenemos campos y ríos que nos facilitan abundancia de víveres, vegas muy fértiles en las que se cultivan legumbres de fama reconocida, garbanzos, habones, lentejas, judías blancas, etc. Legumbres





sin las cuales no podríamos elaborar nuestros platos más tradicionales, hueras que producen excelentes patatas, pimientos, cebollas, puerros, espárragos, ajos etc.; praderas verdes e inmensas en las que pastan vacas, corderos y cabritos, montes y pinares con abundante caza y gran cantidad y diversidad de setas, que con las nuevas técnicas de conservación podemos comer todo el año. Las huertas también nos dan excelentes peras y manzanas, cerezas, higos y ciruelas.

En todas nuestras comarcas y regiones los quesos y embutidos forman parte de nuestra tradición gastronómica, de un sabor y una calidad tan excelente, que acompañados de un buen vino de la

tierra, están presentes en todas las mesas cuando hay algo que celebrar.

Un capítulo aparte merece el cultivo de las viñas y la elaboración del vino. En la antigüedad tuvimos buenos maestros: aprendimos a hacer vino y a beberlo en los monasterios y conventos de nuestra tierra. Los monjes lo utilizaban en la liturgia y fuera de ella. En aquella época el vino tenía tanta importancia que había multas que se pagaban con vino. En nuestras tierras siempre se han elaborado muy buenos vinos, gracias al clima y suelos muy adecuados para el cultivo de las viñas. En los últimos años, nuestros vinos han pasado de ser bastante desconocidos a obtener grandes puntuaciones en las guías de vinos más reconocidas y ganar primeros premios y tener fama mundial. Vinos francos, con una gran personalidad, con una madurez y una vejez fantástica.

Los zamoranos somos muy dulceros y también esto se lo debemos a los obradores de los monasterios y conventos. Lo mismo que no hay pueblo sin fiestas, no hay fiesta sin un dulce específico: las flores y orejas de Carnaval, las aceitadas de Semana Santa, los buñuelos y huesos de Santo en el día de Todos los Santos... cada pueblo y cada casa mantiene viva la tradición dulcera.

En nuestra tierra todo lo comemos con pan y hasta tenemos una Tierra del Pan. Cada región y cada comarca tienen su propia forma de elaboración pero en todas ellas hay una preferencia especial por la hogaza grande, "para que aguante los días".

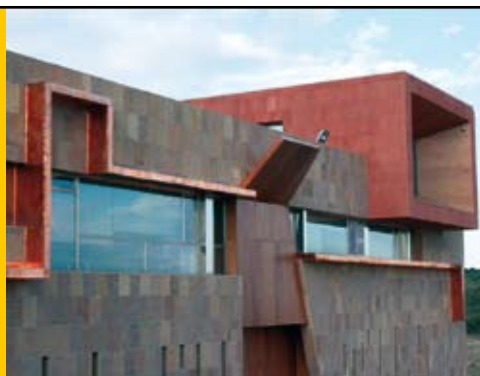
Actualmente tenemos en la provincia dos restaurantes con el reconocimiento internacional de las estrellas Michelin: el Restaurante Antonio, en Zamora y El Ermitaño, en Benavente. Pero además no hay región y comarca en la que no haya un restaurante de prestigio reconocido y con una especialidad determinada: setas, cocidos, legumbres, asados, carnes, bacalao, pichones, truchas, etc. Algún día también hablaremos de ellos con su nombre y apellido.

Al final del siglo XX en España se despierta un gran interés por la gas-

tronomía. En Zamora siempre hemos tenido ese interés porque tenemos una cultura gastronómica, una forma de preparar, elaborar, cocinar y conservar los alimentos muy antigua. Cada pueblo y cada casa tiene sus propias recetas y su forma de entender la cocina, pero en todas ellas hay un elemento común: cocinamos lo que produce nuestra tierra y desde antiguo hemos tenido una pasión especial por convertir esos productos en una fiesta de sabores y de colorido.

ANTONIO GARCÍA PANIZO
(Camarzana de Tera, 1937)

enoturismo
monte la **Reina**
Visita la bodega



y disfruta de un día inolvidable.



Celebra tu boda en un lugar único.

En defensa de “los rústicos habitantes de aquel país fronterizo a Portugal”: la Corona al auxilio de sus vasallos

El siglo XVIII, tan maltratado a veces por la historiografía española, es conocido como el Siglo de las Luces. Tras varios años de conflictos bélicos, la Monarquía Hispánica vive un periodo de paz durante los años centrales de dicha centuria, paz que se traducirá en un importante crecimiento económico del país. Entre los varios intentos modernizadores abordados por



Carlos III.

la Administración de Carlos III está el de limitar el poder que la Iglesia tenía en varios ámbitos de la sociedad española, especialmente en lo referido a la economía. No se trataba, en manera alguna, de atacar a la religión, sino de aplicar el precepto evangélico de dar al César lo que es del César y a Dios lo que es de Dios.

En una fecha imprecisa pero que podemos situar a finales de 1780 un vecino de la Puebla de Sanabria, el licenciado Francisco Arias, graduado por la Universidad de Valladolid recurre a la Corona para denunciar cómo en la tierra de Sanabria se incumple de manera sistemática la normativa que desde la Real Cédula de 18 de agosto de 1771 prohibía las herencias que, en el lecho de muerte, dejaban los finados a los confesores y a la Iglesia. Cuando los parientes del muerto reclamaban su herencia, aseguraba Arias que “*la escasez de medios para el seguimiento de estos litigios les imponía la dura necesidad de abandonar su derecho*”. Incoado expe-

diente, el Fiscal del Consejo de Castilla, el Conde de Campomanes, leal servidor de la Corona en su lucha por limitar el poder de la Iglesia, acuerda por Decreto de 6 de abril de 1781 que el “Alcalde mayor de la citada Villa de la Puebla de Sanabria y su tierra, informase en el asunto lo que estimara conveniente; recibiendo de oficio información sumaria de los hechos, con citación y audiencia del expresado D. Francisco Arias”. Fruto de la diligencias practicadas, el Consejo de Castilla descubre que “en la expresada Villa de Sanabria y su tierra”, no sólo se incumplía la normativa denunciada por Arias, sino también la Real Pragmática de 2 de febrero de 1766, relativa a las personas que morían sin dejar testamento (abintestatos) “mezclándose los párrocos en ellos, con pretexto de disponer a favor del alma”, cuando la ley establecía que, en caso de ausencia de los herederos, correspondía únicamente al Juez intervenir en dicho asunto.

El informe del Consejo es demoleedor también en relación con la actuación de los párrocos que actúan en Sanabria

ya que los mismos “contravienen a leyes y disposiciones que han sido establecidas con urgentísimas causas [...] abusando de la rusticidad y pobreza de aquellos naturales, que [acababan cediendo a las presiones del clero] por su ignorancia o falta de medios, y también por el respeto reverencial a sus propios Curas [...]”. El resultado de todo ello, continúa el informe es que “los párrocos son ricos” y “al apropiarse de la hacienda de los seglares [...] resultará la despoblación de aquel país fronterizo a Portugal, en notorio perjuicio del Estado”.

Para acabar con esta situación, la Corona decide, por Auto de 23 de diciembre de 1782 nombrar a Francisco Arias Promotor-Fiscal y Defensor General “en la citada Villa de la Puebla de Sanabria y Lugares de su tierra”, para asegurar el cumplimiento de la ley. Con este nombramiento, se faculta a Arias para que intervenga de oficio cuando vea que se está incumpliendo la normativa en materia de herencias y éstas pasen a la Iglesia en vez de a sus legítimos herederos. La Corona dispone, igualmente y a través de una

BAR RESTAURANTE POSADA



La Farola COMPLEJO DE OCIO

Menú diario y Especial Fin de Semana

Gran cocido Maragato todos los días

Pizzeria - Arrocería - Pub - Karaoke

Especialidades en asados y carnes a la brasa

Bodas - Bautizos - Comuniones - Cumpleaños

Reuniones y Convenciones en salón privado

Terraza de verano con barbacoa

Parque infantil controlado

Despedidas, divorcios y avenencias

Ctra. N - 401, Km. 9,2 - AJOFRIN (Toledo)

RESERVAS
925 390 767

consueltanos y tu fiesta sea la que sea, nosotros te la montamos. "Regala ilusión"



Castillo de la Puebla de Sanabria.

Real Cédula de 13 de febrero de 1783, que tanto el Alcalde Mayor de la Puebla como el resto de autoridades de la zona procedan *“en la ejecución de la Real Pragmática y cédula sin disimulo ni tolerancia, no permitiendo a los Párrocos que se mezclen en los abintestatos ni en los demás, que les está prohibido”*, decretando penas que llegan hasta la privación de oficio y cuarenta ducados de multa a los escribanos que participen en estos fraudes. Para garantizar el conocimiento de la Real Cédula, se dispone en la misma que el Alcalde Mayor dará aviso *“a todos los pueblos de aquella jurisdicción [...] para que conste a sus moradores”* el nuevo cargo que ocupará Francisco Arias. En cuanto a los párrocos, se determina que el Conde de Campomanes, fiscal del Consejo, escriba al Obispado de Astorga para exigirle que se atenga al cumplimiento de lo dispuesto *“no sólo en la citada Villa de la Puebla de Sanabria, sino también en el resto del obispado”*, según puede leerse en la Real Cédula de 13 de febrero que estamos comentando.

La vida posterior de los protago-

nistas de esta historia no estuvo exenta de sobresaltos. Campomanes, uno de los mayores exponentes del espíritu ilustrado en la época, accedió a la presidencia del Consejo de Castilla tres años después, en 1786. La muerte de Carlos III, su gran valedor, originará su caída en desgracia en 1791, tras la subida al trono de Carlos IV, siendo obligado ese año a dimitir de sus cargos y a retirarse a su vida privada, centrando sus esfuerzos en la Real Academia de la Historia, hasta que muera en 1802.

Por su parte, el sanabrés Francisco Arias verá cómo, pocos años después, en concreto en 1786, el Tribunal de la Inquisición lo someterá a un proceso de fe en Valladolid (capital de la provincia en la que entonces estaba ubicada la tierra de Sanabria) por la tenencia en su poder de libros prohibidos por la Iglesia y es que, recordemos, desde la primavera de 1531 la Iglesia castigaba con la excomunión a los poseedores de libros incluso en el Índice de Libros Prohibidos.

MANUEL MOSTAZA BARRIOS
Politólogo (Madrid, 1974)

SE INICIA LA TEMPORADA 2009/2010

FÚTBOL

Buen inicio liguero del ZAMORA CLUB DE FÚTBOL

El Zamora CF levantó el telón de la Liga en el partido que jugó contra el Montañeros de La Coruña, un equipo recién ascendido pero con una plantilla reforzada que intentó poner a prueba al conjunto zamorano.

Tras una importante victoria en Compostela (1-2) en la primera eliminatoria de la Copa, el equipo no ha podido comenzar mejor la temporada, sobre todo, después de una pretemporada que dejó muchas dudas.

Atrás han quedado, pues, los titubeos de comienzo de sesión y ahora procede confirmar, por enésimo año consecutivo, que este equipo tiene que luchar por el ascenso a la tan ansiada categoría de plata del fútbol español. También se ha quedado en nada la queja formal que se presentó a la Liga de Fútbol Profesional pidiendo un cambio de grupo geográfico, evitando en cualquier caso, a los "cocos" de la categoría, los equipos vascos.

No lo tendrán fácil los rojinegros, pues este año el Grupo I de la Segunda División se muestra más fuerte que nunca, y es que el descenso de equipos como el Deportivo Alavés o el Éibar, los siempre correosos equipos gallegos, y los derbis autonómicos deparan un año especialmente duro, pero que se suplirá con la ilusión de verse a final de año en lo más alto.



REPARTO DE EQUIPOS

GRUPO I

■ Castilla y León (Leonesa, Ponferradina, Guijuelo, Palencia, Mirandés y Zamora), Galicia (Celta B, Ferrol, Lugo, Pontevedra, Montañeros de la Coruña y Compostela), País Vasco (Eibar, Alavés, Lemona, Baracaldo, Athletic B y Sestao) y Navarra (Izarra y Osasuna B).



FÚTBOL SALA

El novato ARCEBANSA CHINT ZAMORA ante su temporada mágica

Comienza la temporada del Arcebansa Chint Zamora que arrancará en División de Honor. Que nadie se deje engañar, porque tras la imagen de equipo novato en la categoría, el equipo de Miguel Ángel Hernández ha confeccionado una plantilla en la que combina jugadores veteranos, curtidos en mil batallas y dispuestos a sufrir, con otros nuevos, no exentos de calidad y con hambre de lograr nuevas metas.

Si echamos la vista atrás, el Fútbol Sala Zamora puede inspirarse en el Pinto, equipo revelación del año pasado que consiguió llegar a las semifinales de los "play off" por el título, siendo apeados por el todopoderoso Inter Movistar de los "galácticos" del balón pequeño, los Schumacher, Betao, Amado y compañía.

Por el momento, los cimientos se van obteniendo. La parcela defensiva está ya cubierta. Con Eloy, Pablo Jurado y Gus la portería estará muy bien protegida para el debut en la máxima categoría. Pavesio y Contreras tienen los galones para intentar parar a los mejores pivots del mundo como Betao (Interviú) o Fernandao (F.C. Barcelona). Igualmente, Pipe e Israel deberán echar una mano en las labores defensivas y serán, además, los encargados de empezar a construir el juego rojiblanco. Donde existen más dudas es en



la parcela ofensiva, pues a día de hoy tan sólo se cuenta con Javi Serrano como único.

Llegados a este punto, es de rigor hacer un llamamiento a la afición para que abarrote los fines de semana el Pabellón Ángel Nieto, con el fin de llevar al equipo en volandas en pos de la salvación, objetivo que se antoja como primordial en este año. La campaña que se avecina será complicada, hay que ser conscientes que estamos en la mejor liga del mundo, plagada de conjuntos históricos, con unos presupuestos que permiten tener en sus filas a esos jugadores que marcan diferencias. Aún así, la ilusión, el trabajo y el sacrificio de los nuestros nos deparará más de una tarde de gloria.

El Arcebansa Chint Zamora es, junto con el Gestesa Guadalajara, los únicos equipos que aún no han luchado por el título de liga, y en la provincia de Zamora no ha habido un conjunto que haya disputado dicho título. Soñar es gratis, ¿quién nos dice que ahí abajo, donde se enfrentan cinco contra cinco, los zamoranos no sean los que se acaben llevando el gato al agua?

La respuesta a partir del sábado, 12 de septiembre, ante el Sala 10 Zaragoza.

En este nuevo periplo por la máxima categoría del fútbol sala español, le deseamos la mejor de las suertes al equipo zamorano. *Alea Iacta Est* (La suerte está echada).

SANTIAGO LOSADA DE URZAIZ
(Medellín, 1983)



BUFETE ESPECIALIZADO EN:

- Derecho Laboral
Asistencia jurídica en tribunales.
Inspecciones de Trabajo.
SMAC.
EREs.
- Gestión de Empresas y de Personal
Nóminas y Contratos.
- Seguridad Social.
Calculo de pensiones.
Reclamaciones previas y Asistencia jurídica en
Incapacidades, jubilación, viudedad y orfandad.
- Tramitación expedientes de Extranjería

LOSADA
BUFETE JURIDICO-SOCIAL Y LABORAL

ZAMORANOS EN MADRID

Lo que pasa en La Casa

CRISTINA DEL ESTAL PÉREZ
(Madrid, 1978)

VIDA SOCIAL

Nuestra socia Dña. María Jesús García Muñoz ha tenido un nieto que nació el día 11 de febrero de 2009. Fue bautizado el día 5 de julio de 2009 con el nombre de Hugo, siendo Arnau y Sanz sus apellidos.

Dos de nuestras socias más jóvenes cumplieron años el pasado mes de junio: el día 3 cumplió dos años Alicia Rolo, mientras que el día 26 cumplió cuatro añitos nuestra socia Andrea Diego Camblor. Muchas felicidades a ambas.

ACTIVIDADES

■ La exposición “Sanabria en la memoria. 1959-2009, Tragedia de Ribadela-go”, organizada por la Asociación Hijos de Ribadela-go fue inaugurada el pasado día veintidós de junio por la Presidenta de la Comunidad de Madrid, en un acto al que acudieron diversos representantes institucionales de nuestra provincia. Por parte de nuestra entidad acudieron, entre otros, el Presidente, el vicepresidente y la Secretaria General. La exposición podrá verse en La Casa de Zamora a lo largo de este otoño.



La senadora Elvira Velasco y la consejera Alonso, junto con nuestro Presidente y la Secretaria General de nuestra entidad.

■ El cuatro de junio tuvo lugar la presentación de los nuevos medios audiovisuales de los que se ha dotado La Casa de Zamora dentro del intento de mejorar las instalaciones y ofrecer así mejores servicios tanto a sus socios como a los empresarios zamoranos. La instalación de un Proyector de vídeo con acceso a Internet y a la televisión, así como una pantalla retráctil fue celebrada por los asistentes como un nuevo hito en el esfuerzo de modernización de la entidad. La proyección de un documental sobre la construcción del ferrocarril entre Zamora y Orense sirvió como inauguración oficial de las nuevas instalaciones.

■ A mediados del mes de agosto tuvo lugar en el municipio de Cobrerros la Cena de la Amistad de la Hermandad Zamorana Socio-cultural. El acto, al que acudieron más de cuatrocientas personas, es-



Nuestro directivo Manuel Mostaza Barrios conversa con el alcalde de la Puebla de Sanabria, el Sr. Fdez. Blanco.

tuvo presidido por el presidente de la Hermandad y socio de nuestra entidad, el empresario Román Rodríguez, acompañado en la presidencia por diversas autoridades de la provincia y de la Comunidad Autónoma. Por parte de La Casa de Zamora acudieron a la cena nuestro presidente, la secretaria general y nuestro directivo Manuel Mostaza Barrios.



Presentación de los nuevos medios audiovisuales de La Casa.



El presidente de La Casa de Zamora con el presidente de la Diputación provincial, el Sr. Martínez Maillo.

ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR LOS SOCIOS

■ A mediados del pasado mes de abril, y organizado por nuestra directiva Maite Alonso Martín, tuvo lugar una visita guiada de socios de La Casa al Museo Arqueológico Nacional. Casi medio centenar de socios participó en la visita, que fue posible gracias a la colaboración de la Asociación Cultural de Protec-



tores y Amigos del Museo Arqueológico (ACPAMAN), cuya Secretaria General, la señora Hernández Clemente, hizo de cicerone de excepción durante las dos horas que duró la visita, haciendo hincapié a lo largo de la misma en aquellos elementos más relacionados con la provincia de Zamora, como por ejemplo el famoso “Bote de Zamora”. Al finalizar la visita, y gracias a la generosidad de ACPAMAN, los socios asistentes recibieron unos destalles relacionados con el Museo Arqueológico Nacional

■ El viernes día 15 de mayo, con motivo de las fiestas de San Isidro, patrono de la Villa de Madrid, La Casa de Zamora participó en el certamen folclórico organizado por el Ayuntamiento Madrid en colaboración con la Federación de Casas Regionales. Nuestro grupo de danzas Arribes del Duero, dirigido por nuestra socia María del Mar Barrón, participó ante un numeroso público en el certamen que se celebró en la castiza Plaza

de las Vistillas. El grupo cosechó encendidos elogios entre el público asistente tanto por la calidad en la ejecución de sus bailes (entre los que destacaron La Jota de Toro, La Jota de Villapando o La Pajera), como por el llamativo colorido del traje típico zamorano.

■ La Agrupación Coral Peña Tajada de la Casa colaboró en la Celebración del Día del Enfermo cantando la Misa celebrada en el Hospital Central de la Defensa “Gómez Ulla” el 17 de mayo de 2009, siendo esta Celebración emitida por Televisión Española en su programa *El día del Señor*.

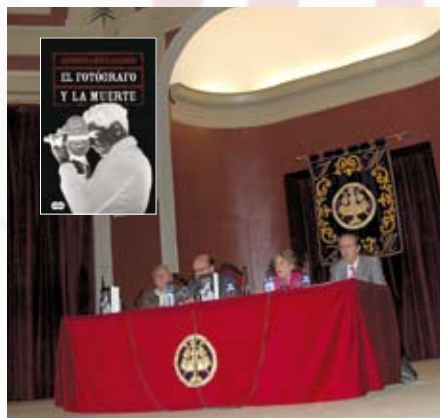
■ En el mismo sitio nuestra Coral volvió a colaborar en la Santa Misa, con motivo de la Celebración de la Patrona de Sanidad “Nuestra Señora del Perpetuo Socorro”, el día 27 de junio de 2009. En ambos casos la Coral recibió el agradecimiento del Inspector General de Sanidad de la Defensa y del General Director del Centro.



El Grupo de Danza, con la Reina, la Dama y el presidente de La Casa.

NOMBRES PROPIOS

■ El pasado doce de mayo nuestro compañero e ilustre escritor **Antonio López Alonso** presentó su libro El fotógrafo y la muerte en el Ateneo de Madrid, acompañado por el ex presidente de la Comunidad, Joaquín Leguina, y por el ex alcalde de la ciudad complutense, Arsenio López Huerta. La obra, que llegó a la final del pasado Premio Planeta, es una reflexión sobre la vida y la muerte que toma como excusa la famosa foto de Robert Capa, convertida



Presentación del libro de Antonio López, el 13 de mayo.

ya en un icono de la guerra civil, en la que aparece un miliciano muriendo en el Cerro Muriano cordobés en el verano de 1936. Durante la presentación, Antonio López, dedicó unas emocionadas palabras a la relación que en una obra se establece entre el autor y sus personajes. Desde La Casa de Zamora nos congratulamos del éxito obtenido por nuestro socio.

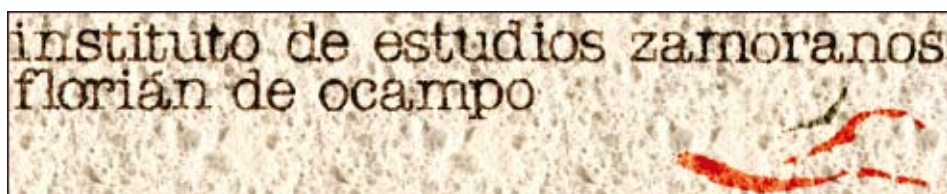
■ Nuestro directivo **David Redoli Morchón**, terminó con éxito, el pasado mes de julio, el V Programa de Liderazgo para la Gestión Pública, impartido por el IESE y organizado conjuntamente con la Fundación Rafael del Pino. Se trata de un postgrado basado en la metodología de “los estudios de caso” y orientado al conocimiento de las buenas prácticas de gestión en el gobierno y en la administración pública. Enhorabuena desde aquí a nuestro flamante titulado.

■ **Andrea**, la hija de nuestra directiva Mariluz Uña y componente de nuestro Grupo de Baile, ha terminado el módulo de grado superior de Administración de Finanzas. Enhorabuena desde aquí a nuestra compañera.

ÓBITOS

Nuestro compañero **D. Andrés Becares Rodríguez**, Socio de Honor de La Casa de Zamora, falleció el pasado 17 de abril de 2009. Descanse en paz.

El IEZ “Florian de Ocampo” en la Gran Vía de Madrid



El pasado mes de noviembre se firmaba un convenio de colaboración entre dos instituciones caracterizadas por un estilo propio y un merecido prestigio gracias al buen hacer de sus juntas directivas y de sus socios colaboradores. Hablamos de “La Casa de Zamora” y del Instituto de Estudios Zamoranos “Florián de Ocampo”. Dicho convenio se iniciaba de manera testimonial con la primera entrega de una interesante selección de títulos con el sello de la entidad zamorana que fueron registrados para posteriormente permanecer y enriquecer el fondo de la biblioteca “Claudio Rodríguez” de la capital de España.

Así mismo, durante la celebración de aquel ciclo de conferencias de otoño sobre la cultura zamorana, se incluyó

una jornada dedicada al objeto, misión, valores y acciones que desarrolla y ha desarrollado el Instituto de Estudios Florián de Ocampo a lo largo de su existencia.

Como podrán comprobar nuestros lectores, aquellos acercamientos inicia-ticos no eran una simple declaración de intenciones y por eso es para mí un honor presentar hoy esta sección que con carácter permanente verá la luz con cada nuevo número de *Zamoranos en Madrid*. Lo cierto, es que todo han sido facilidades por parte de los presidentes de ambas instituciones, D. Juan Antonio Barrio Ferrero y D. Pedro García Álvarez quienes han entendido perfectamente la necesidad de tejer una red de manera conjunta para poner en marcha una estrategia que proporcione a Zamora y a su sociedad un lugar de

privilegio en un mundo en el que se impone la convivencia de culturas diversas frente a un escenario global donde se corre el riesgo de empobrecer, o peor aún, de perder y olvidar el rico patrimonio cultural, humano y artístico de una tierra longeva que sin duda verá, como ve y ha visto, pasar a tantos y tan diversos moradores.

Por todo ello, entendemos que esta colaboración no es un simple entendimiento simbiótico, sino que se trata de un acto de responsabilidad donde nuestro único afán es lograr que esta sección tenga *vida y labor propias*. Queremos crear un capítulo multidisciplinar en el que prime la diversidad y el entretenimiento. Queremos ganar vuestra atención número a número. Y así, con la provincia de Zamora como hilo conductor y punto de encuentro, hablaremos de Ciencias Sociales, Archivos y Bibliotecas, Arquitectura, Arte, Ciencias Naturales, Economía, Etnografía, Filología, Fotografía, Geografía, Geología, Historia, Literatura, Musicología, Sociología, en definitiva, una rica y extensa oferta tan atractiva como interesante. Al mismo tiempo, aprovecharemos para presentar las últimas novedades en lo que se refiere a ciclos de conferencias, congresos, conciertos, exposiciones, concursos, becas y un largo etcétera. También realizaremos periódicamente entrevistas de alcance. Y como no podía ser de otra manera, os acercaremos al rico fondo editorial con el sello del IEZ, pues tal y como se aprobó en la última Junta Directiva con fecha de die-

cisiete de junio en la sala de juntas de la Excm. Diputación Provincial, La Casa de Zamora en Madrid se convertirá en un importante punto de distribución de dicho fondo en la capital de España, ofreciendo a todos sus socios un interesante descuento del 10% en la compra de cualquier ejemplar (salvo ediciones excepcionales que serán convenientemente notificadas).

Y para ir abriendo boca... ¿Qué tal, si nos asomamos al libro ganador de la séptima edición del prestigioso Premio Internacional de Poesía "Claudio Rodríguez"? Se trata de un premio dotado con 6.000 €, y cuyo título ganador este año ha sido Cinta transportadora (Ed. Hiperión) obra del poeta Ángel Antonio Muñoz Petisme.

Dicho galardón fue fallado en la ciudad de Zamora el pasado veintiuno de



noviembre de dos mil ocho por un prestigioso Jurado, presidido por D. Pedro García Álvarez y compuesto por personas de reconocido prestigio en el mundo de las letras tales como D. Luis García Jambrina; Profesor de la Universidad de Salamanca, Escritor y Crítico Literario; D. Jesús Losada Vaquero, Escritor, Editor, Gestor Cultural, Poeta y Doctor en Filología Moderna; D. Jesús Munárriz Peralta, Poeta, Traductor y Director de Ediciones Hiperión; D. Emilio Sola Castaño, Escritor y Profesor Titular de Historia Moderna de la Universidad de Alcalá de Henares y D. Juan Van-Halen y Acedo, Senador, poeta y Presidente de la Asociación de Escritores y Artistas Españoles. En su función de Secretario levantó el acta D. Blas Leal Delgado; Archivero Técnico y Secretario General del Instituto de Estudios Zamoranos "Florián de Ocampo".

Cinta Transportadora tiene la apariencia de un libro de viajes íntimo al corazón de ciudades enfermas de miedo, amor o sueño como Bagdad, Berlín, Dakar, Nueva York, Budapest, Jenín,

Atenas, México D.F., etc. Pero además es una escritura, siempre en la vanguardia, que rebosa misterio, sexualidad, humor, delicadeza y combate, tempestad y emoción, cosmopolitismo... Una mirada, literaria y vital, al mundo contemporáneo, limpia y comprometida.

Ángel Pestisme (Calatayud, Zaragoza 1961) es poeta y músico. Autor, entre otros, de poemarios como *Cosmética y Terror*, *El Océano de las Escrituras*, *Habitación salvaje*, *Amor y cartografía*, *Constelaciones al abrir la nevera* (Hiperión, 1996), *Buenos días, colesterol*, *Cuatro días de alquiler*, *Demolición del Arco Iris* o de dietarios como *El cielo de Bagdad*. Su obra ha sido recogida en la antología *Teoría del Color*. De su discografía destacan *La habitación salvaje*, *Turistas en el Paraíso*, *El Singapur*, *Cierzo*, *Buñuel del desierto*, *Metaphora*, *Amor entre las cuerdas*, *Éxitos secretos* o el reciente *Río Ebrio*.

JULIÁN CALVO DOMÍNGUEZ
(Zamora, 1972),
es Vicesecretario
IEZ "Florián de Ocampo"

AUTOPISTA A BERLÍN

Tengo deseo, siento nostalgia del deseo.	y el testimonio de la antigüedad.	cervezas al mediodía en Friedrichshain,
Disfrutar de la luz y los soles del Mundo, del esplendor de la tristeza	Siento deseos de desaparecer, de fugarme contigo a los mapas sin tiempo.	dejar de ser mi sombra, repoblar de fantasmas nuestra imaginación, palpando la alegría de verte respirar.
	Sed del espíritu,	

¿Todavía **no eres** socio de **La Casa de Zamora?**

¿No será que tienes una **idea**
algo **antievada** de esta entidad?

Hazte **socio** y **apúntate** a cualquiera de nuestras **actividades**

**Grupo de teatro, clases de gaita, Coral Peña Tajada, Glases de percusión,
Noches poéticas, Conferencias...**

orange™

PROYECTOS MOVILES
SANTA CLARA S.L.
Relación de tiendas en Madrid

EN PROMOVIL

30 euros de descuento si eres
socio de La Casa de Zamora
en tu móvil de contrato

No. Tienda	Dirección	Ciudad	C.P.	Teléfono
1	C/ Pinto S/N Centro Comercial El Ferial (Madrid) Local 27	Parla	28980	916993265 692090390
2	C.C. y de Ocio Ferial Plaza, Local 4 Planta Baja - Avenida Eduardo Guitán 13-19	Guadalajara	19002	949315454
3	C/ Alameda, 8 Local 7C (Coslada)	Madrid	28820	916711918
4	C/ Gran Vía de Hortaleza S/N, C.C. Gran Vía de Hortaleza, Local 15 - 2ª Planta	Madrid	28033	913820610
5	Avenida Pablo Iglesias 17, Centro Comercial Loranca, Local A70 (Madrid)	Fuenlabrada	28942	916893077
6	C.C. Avenida M40, Local 36. Mondragón S/N, Polígono Industrial La Fortuna (Madrid)	Leganés	28914	914963220
7	Avenida Olímpica, 9 Centro Comercial La Vega, Local B11 (Madrid)	Alcobendas	28108	914904879
8	C/ Monforte de Lemos 36, Centro Comercial La Vaguada Local 8 Planta Baja	Madrid	28029	917304741
9	Centro Comercial Príncipe Pio, Paseo de la Florida S/N	Madrid	28008	915425851 685838394



A la sombra de los siglos

¿Y sí Victorio Macho hubiera sido la tercera, cuarta o quinta reencarnación del Greco?

La interrogante, exclusivamente retórica, supondría que este texto va sobre la inmortalidad, asunto abstruso y complejo dónde los haya. Pero no, no se asusten, porque este artículo no va de teología, ni

de filosofía, ni tan siquiera de biología, genética o de religiones orientales. Va de arte. O mejor, de una lectura libre, más que libre, ficticia, de la vida del escultor Victorio Macho. Un hombre –ahora ya personaje– que pasó en Toledo algunas etapas importantes de su vida, sin que la ciudad se enterara del todo. Fenómeno habitual en Toledo, aunque probablemente esto suceda en todas las ciudades y en todos los lugares del mundo: los creadores pasan desapercibidos, prevalecen los mediocres.

El autor fue famoso, con la fama que se atribuye a los escultores, que en nada se parece a quienes se dedican a otras artes. Por ejemplo, la pintura. Resulta fácil admirar a un pintor –estamos más acostumbrados– pero un escultor es otra cosa. Sus obras en tres dimensiones, situadas en el espacio abierto, no tienen una asequible descripción, máxime si son modernas. Nuestro hombre poseyó casa y taller en Toledo. En un lugar de resonancias evocadoras, Roca Tarpeya, museo de sus obras y sede de la Fundación Toledo en la actualidad. Pues bien, a pesar de su cercanía ni la obra ni el personaje



son muy conocidos por estos lares, no diré ya apreciados.

Tras años de exilio –que se le antojaron siglos– se afincó en Toledo. Igual que a otros muchos, por el hecho de ser republicano y liberal les barrió la Guerra Civil y parte de la posguerra. El exilio, de la misma manera que a Marañón, le causo una fijación obsesiva por volver a su tierra. A pesar de los triunfos exteriores, la depresión del destierro se mantuvo intacta. Verse privado injustamente de una patria, la suya, era una sensación difícil de superar. La nostalgia de unos espacios perdidos se inoculó en los exiliados como una enfermedad incurable, cuya única medicina era la vuelta a los lugares de los que, siendo inocentes, habían sido expulsados. Entre los pacientes de esta enfermedad entre los exiliados se encontraba, y afectado de gravedad, Victorio Macho.

Desde Lima, su lugar de residencia tan provisional como los anteriores, encargó a su sobrino y los que quedaron por aquí que le buscaran una casa para vivir en Toledo, cuando regresara. Pero no en cualquier lugar, sino en esas calles y barrios, hoy muy transformados, por los que, imaginaba, había sentido, amado y odiado el Greco. Victorio Macho vivía, desde los tiempos de su primera depresión, obsesionado con el Greco. Pero, ¿fue obsesión de un artista por otro o pudo ser un fenómeno para nosotros inasible? ¿Y, si en lugar de obsesión, Victorio Macho fuera una de las múltiples reencarna-




ESCRIBES O TRABAJAS

¿Quieres tener tu manuscrito impreso?

Cuentos, novelas, relatos, poesía,
foto libros, recetas, comics,
biografías, diarios de viajes,
memorias, doctorados, catálogos,
ensayos...

Nosotros maquetamos, diseñamos
la cubierta y te lo imprimimos.

www.escribesotrabajas.es



ciones del Greco? ¿Se imaginan algo tan extraordinario en un mundo en el que lo prosaico y vulgar imponen sus leyes? ¿Se imaginan algo más inusitado y atractivo?

En un texto reproducido por Jesús Carrolles, el propio Victorio Macho apunta la idea de una existencia anterior: *“allá, cuando de mozo visité Toledo, llegué a sentir como si ya antes hubiera transitado por sus calles laberínticas y hasta me pareció reconocer sus más ocultos rincones, sus templos, sus ruinas...”*. ¿Y si en realidad todos volviéramos una y otra vez a la vida en cuerpos distintos hasta que cubrimos el ciclo completo de la existencia? ¿Por qué Victorio Macho no pudo encontrar en el antiguo barrio del Greco ese lazo de unión con el pasado de otras vidas acaecidas en épocas y etapas distintas? ¿Deberíamos descartar la magia, incluso de la literatura?

Acabada la antigua familia (la muerte de su esposa, el exilio), iniciaba una nueva historia, sólo que en un lugar por él reconocido. Era la oportunidad de empezar otra vez sin romper con su pasado reciente y con otro pasado histórico más remoto. A partir de este nuevo comienzo, toda su dedicación se orientó a sus obras y en engordar su ego. Era vanidoso y anhelaba el agasajo de los demás. Exactamente, lo mismo que el Greco, un gran ególatra al que ningún reconocimiento le parecía suficiente. ¿Coincidencia de caracteres? ¿No sería más sugerente pensar que el ego del Greco, reencarnado en Victorio Macho, buscaba, con los reconocimientos recibidos en otro cuerpo, atemperar esa desazón infinita que le poseyó en vidas anteriores? Aunque, eso sí, sabiendo que egos tan fuertes no terminan de aquietarse nunca.

El Greco vino a Toledo de paso, pero nunca se marchó de aquí. Victorio Macho deliberadamente quiso afincarse en Toledo. Ambos crearon una obra única. Ambos permanecen como parte inconsciente de nuestras conductas, de nuestras formas de entender la vida o acercarnos la mundo. Ahora tan sólo resta que estemos dispuestos a creer en el poderoso influjo de la imaginación y de lo imposible para que este escrito sobre Victorio Macho no les resulte ni extraño ni raro ni improcedente. Si así fuera habría cumplido su misión.

JESÚS FUENTES LÁZARO
(Toledo, 1946)

En Zamora ya nada es lo mismo



Situado en el Club Deportivo Esla y abierto a todo el público, **VIVIR EL VINO EL RESTAURANTE** ofrece más de 1000 m² de magníficas instalaciones para celebrar desde una cena íntima o una comida de amigos hasta una gran boda, cuidando en todo momento cada detalle. No en vano contamos con el prestigioso chef Pepe Rodríguez, premiado con una estrella Michelin, y que sin duda hará las delicias de todos nuestros comensales.

Pregunte por nuestros menús especiales para comidas, cenas, bodas y reuniones

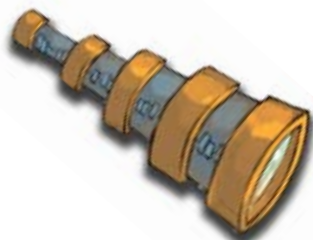
Información y Reservas

980 595 728

VIVIR EL VINO
EL RESTAURANTE

Club Deportivo ESLA
Ctra. N-631, Km-3,300 · Perilla de Castro, Zamora

La tierra del otoño



Con la intención de escapar de Madrid un fin de semana corto, y porque tenía una buena oferta su Parador, decidimos ir a Zamora. Estaba cerca, no la recordaba o a lo mejor no la conocíamos, o la confundíamos con Palencia o con alguna otra capital de Castilla, pero una pequeña ciudad castellana en otoño podría tener encanto.



Doña Urraca.

Y lo tuvo. Había una quietud mágica, sus calles te transportaban del medievo al modernismo, de un Románico impresionante en la ciudad a ese punto un poquito rancio decimonónico. Eso sí, hacía un frío de mal invierno más que de bucólico otoño, y más que pasear y ver monumentos lo que pedía el cuerpo era unas tapitas y un buen vino. Y ahí es dónde encontré mayor encanto.

Los bares estaban muy bien, la comida para acabar con cualquier tiritona, arroz *a la zamorana*, con oreja, toma ya, el vino grata sorpresa y la gente, ¡gran sorpresa!, no eran tan sobrios y adustos como en otras ciudades castellanas, amabilidad y orgullo por lo que nos ofrecían con gesto siempre simpático.

Para poder digerir tan sabrosa y copiosa cena no quedó otra que pasear para descubrir el río, la original Catedral y la globalización del comercio, éste me colocaba otra vez en el siglo XXI, tras imaginar a Doña Urraca y los asaltos a la muralla y oír al mismísimo Cid Campeador cabalgando a la conquista de tierras moras.

Después, cómo no, una copita para ir a la cama entonada pues el frío se había vuelto a apoderar del cuerpo. Cu-

rioso ¡había jóvenes! y garitos llenos de éstos, hasta altas horas por cierto, otra vez estábamos en el siglo XXI.

Al día siguiente emprendí el camino a los Arribes del Duero. La soledad marcó el trayecto, un paisaje magnífico, silencioso y otoñal, melancólico me atrevería a decir, y de pronto ese río tan imponente. Y en ese entorno alejado del tiempo y de la civilización ¡zas! nos encontramos con la innovación en el sector turístico, gracias a los fondos europeos que quieren poblar lo despoblado, quitar fronteras donde las hubo y acercarnos a todos al disfrute de nuestras maravillas. Allí estaba, un barco estupendo, como un lobo de mar, digo de río, al timón y con una calefacción que permitió el deleite de navegar por un cañón que ya quisieran en Colorado. Aves, flora y belleza transfronteriza me hicieron disfrutar como a una colegiala de excursión.

Y claro, ya que esta maravillosa provincia tiene la ventaja o desventaja de tener el país vecino tan cerquita no

me pude sustraer a la tentación de ir a “la frontera”, soy de tierra muy alejada de cualquier línea divisoria que no sea la económica, y por ello poner los pies en tan poco tiempo y espacio en tierras “bárbaras” siempre me ha emocionado. Tras hacer unas compritas y pasear por las bonitas calles de esa ciudad que de manera tan dulce llama al Duero, Miranda Do Douro, finalicé la excursión para buscar de nuevo el camino de regreso a tierra zamorana y hacer parada en Toro.

Arte y religión, Corte y batallas alimentan la vista y la imaginación en ese bello pueblo, el sentido del gusto lo alimenta con sus excelentes vinos, aunque todavía estaba por descubrir los que se han convertido en mis favoritos, Liber y Liberalia Cuatro.

Pero ¿y la gente? ¡Desde luego que está despoblada la región! Claro, por eso es que hay tantos zamoranos en Madrid, y ahora cercanos a mi vida. De los que allí quedaron sólo puedo decir que son grandes anfitriones y de los que



C/ Juan II, 3 • 49011 Zamora
☎ 980 515 871

Situado en pleno **centro comercial de Zamora**, este negocio familiar fundado en 1979 rescata la **cocina tradicional** y los **sabores más ancestrales** de la cocina zamorana

Tenemos una **gran variedad** de **tapas** al más puro estilo **casero** para acompañar al tradicional tapeo

Mollejas, morro con tomate, tortilla de patata, lengua estofada, sesos rebozados, emparedados, calamares...





Plaza de la Catedral de Zamora.

se marcharon que ejercen muy bien de embajadores, nos invitan a conocer y poco a poco a enamorarnos de Zamora, de su soledad y su arte, de su río y sus vinos.

Esos embajadores me han mostrado vinos con un aroma y una textura inmejorable, por no hablar de sus colores y de sus calores. A su calor he conocido a gentes que hacen un grupo tan divertido como heterogéneo, curiosa mezcla realizada con *manu* maestra para que todos nos sintamos a gusto, nos divirtamos y acaloremos en discusiones hasta el punto justo en el que no se pierde la sonrisa.

Al calor de una copa de ese buen de vino he descubierto el talento especial de un bodeguero que hace arte de su negocio y las enseñanzas del que nunca pierde la pasión. Pero sobre todo he descubierto la pericia de un gran maes-

tro de ceremonias, embajador zamorano sin igual, que me ha mostrado que en la “seca” Castilla, Zamora está viva, es europea, transfronteriza y con sello de calidad.

Zamora se ha convertido para mí en tierra de grandes amigos, ciudad donde perderse, donde beber buen vino y donde deleitarse con extrañas exposiciones, de plumadas por ejemplo. Es naturaleza majestuosa, serena y sorprendente. Un lugar donde el silencio me reconforta y donde se altera fácilmente con risas de gente cercana.

No sé exactamente lo que tardaron en conquistar Zamora, dicen que más de una hora, pero a mí ella me conquistó en un frío pero magnífico fin de semana.

NIEVES CUESTA CUESTA
(Albacete, 1966)

zamora



BALTASAR LOBO
CASTILLO CENTRO DE ARTE



www.zamora.es

Horarios de visita

El recinto (jardines) permanecerá abierto de 08.30 horas hasta la 1.00 h de la madrugada.

La Casa de los Gigantes abrirá de 10.00 a 14.00 h y de 17.00 a 21.00 horas.

El Castillo de 10.00 h a 22.00 horas.

la ecopóliza

Tienes la fórmula para cuidar el medio ambiente. Y tu bolsillo

No crees que son
dos argumentos
de peso ?

Decídete por
la ecopóliza.

-CO₂ para la tierra

+O₂ para ti

el **mejor precio** de MMT

el **ECOCURSO**
de conducción de Emilio de Villota

En **MMT Seguros** celebramos el lanzamiento de la ecopóliza poniendo un precio muy competitivo. Compáralo con otros y verás que te damos mucho más. No es para menos.

entra en
www.ecopoliza.es

una bicicleta
plegable
gratis

Decídete por la ecopóliza

la fórmula.
para unir
ecología
y **economía**

MMT
SEGUROS