

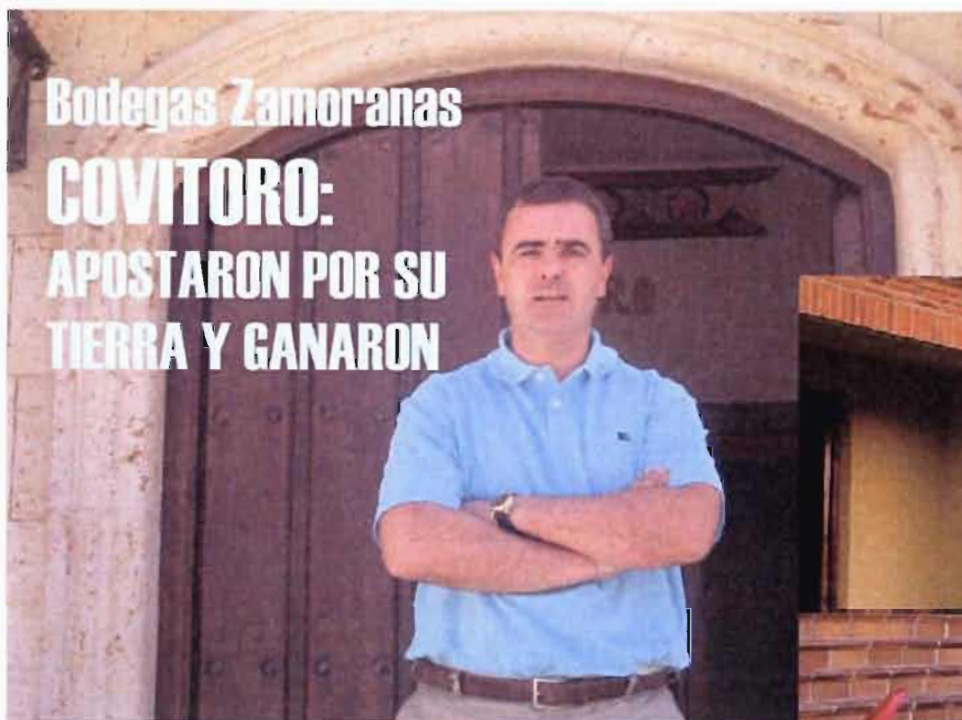


# CASA DE ZAMORA en Madrid

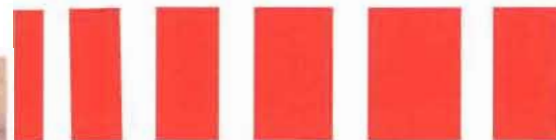


Agosto de 2006 - Año 77 - Edición nº6

[www.casadezamora.com](http://www.casadezamora.com)



Bodegas Zamoranas  
**COVITORO:**  
APOSTARON POR SU  
TIERRA Y GANARON

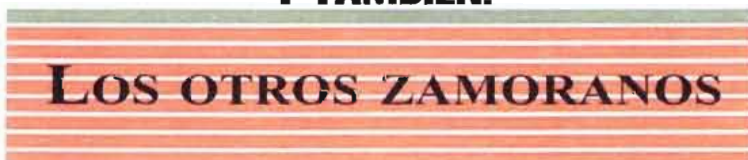


**LOS EMPRESARIOS ZAMORANOS:**  
*La Electromedicina tiene nombre de zamorano:*  
D. Ángel de la Vega



Zamora pueblo a pueblo  
**ESCUREDO**  
Un tesoro escondido

**Y TAMBIÉN:**



**LOS OTROS ZAMORANOS**

Entrevista a **Rosa Gallego**  
Subdirectora de la Asociación española de Fundaciones



**ZAMORANOS  
EN MADRID**

Entrevista a **José Manuel Pérez Saavedra**  
Director Comercial de Bancaja para Madrid y Castilla y Le



José Luis Martín  
Rodríguez

## ¿SERÁ UN SUEÑO O UNA POSIBLE REALIDAD?

Hay varios problemas que me preocupan actualmente en la Casa de Zamora en Madrid. Voy a referirme a dos de ellos, insolubles por el momento, que, tal vez, pudieran resolverse; pero la solución no depende de pocas personas.

Uno de ellos es el horario de la Casa. Es una verdadera pena que nuestra Casa de Zamora, estando en el Centro de Madrid, permanezca cerrada durante todas las mañanas del año. ¿Tendrá que ser así? Mientras nuestra economía se mueva en la situación actual la respuesta es afirmativa. Es imposible, dadas nuestras posibilidades económicas, pagar a una persona para que ocupe el puesto de Conserje durante todo el día o, contando con el actual servicio, desde por la mañana hasta las cinco de la tarde.

Desde otro punto de vista, este problema implica que cualquier zamorano que, habiéndose desplazado a Madrid desde algún lugar de nuestra tierra, no tenga un punto a dónde acudir para recabar alguna información que estime necesaria y que nuestra Casa pudiera proporcionarle. En otras palabras: Sería muy interesante que la Casa de Zamora en Madrid dispusiera de unos servicios de información en dos sentidos: poner Madrid a disposición de nuestros paisanos, a cualquier hora razonable, y también abrir Zamora al conocimiento de personas extrañas que desearan información sobre nuestra provincia. Ya nos ha ocurrido este segundo supuesto.

¿Solución? Disponer de posibilidad económica para tener una persona que atendiera tales necesidades. Y tal disponibilidad económica sería bastante factible, si todos los zamoranos, especialmente aquellos que tienen responsabilidades en los pueblos de la provincia, tuviéramos conciencia del problema y un poco de interés para resolverlo.

Mi propuesta es la siguiente: Todos los Ayuntamientos de nuestra provincia podrían hacerse "Socios de la Casa de Zamora en Madrid". La aportación económica sería fijada por ellos mismos (la de los socios actuales es, hasta Junio, de 40 € anuales). Esa aportación, si deciden hacerla todos o la mayor parte de los Ayuntamientos, cubriría los gastos de esa persona que atendiera la Conserjería por la mañana.

La condición de "socio" del Ayuntamiento se extendería a todos los habitantes de su demarcación, en sus posibles viajes a Madrid, como "socio ocasional" y les daría derecho a acceder a nuestra Casa y recabar la información necesaria y todos los servicios que la Casa de Zamora proporciona a sus socios habituales. Tal sería la solución del primer problema planteado.

El segundo problema puede estar ligado al anterior y está muy relacionado con el funcionamiento actual de la Casa de Zamora. Carecemos de un normal servicio de Cafetería. Si, como ocurre en otras Casas Regionales, en la de Zamora existiera una Cafetería (y mejor restaurante) que atendiera todas las horas en que la Casa está abierta (o todo el día en el supuesto de la anterior solución), funcionaríamos mejor y podríamos recabar unos fondos muy saneados, ya que, dada nuestra ubicación, acudirían al restaurante empleados de las numerosísimas oficinas y dependencias oficiales enclavadas en la zona. Podemos imaginarnos el efecto que surtiría en el zamorano que llegara a Madrid encontrarse con "su Casa" que le proporcionara información, algún rato de charla con paisanos y un lugar donde comer con precios asequibles.

Esta idea me ha asaltado muchas veces, como un sueño. ¿Podrá convertirse en realidad? Espero la respuesta de los Alcaldes de la provincia de Zamora. ¿Podréis ayudar a conseguir la respuesta los socios que me leéis?

JOSÉ LUIS MARTÍN RODRÍGUEZ

Presidente de la Casa de Zamora en Madrid



# SUMARIO

CASA DE ZAMORA EN MADRID  
78 AÑOS TRABAJANDO POR ZAMORA

Carta del Presidente . . . . .	2
Sumario . . . . .	3
Una mirada a nuestra Casa . . . . . <i>Rufino González</i>	4
Empresarios zamoranos: D. Ángel de la Vega (SONIVEGA) . . . . . <i>Cristina del Estal Pérez</i>	6
Historia de Zamora: La Leyenda del Santo Sanabrés. . . . . <i>Manuel Mostaza Barrios</i>	10
Bodegas de Zamora: COVITORO, entrevista a Felix Romero . . . . .	13
Zamora pueblo a pueblo: Escuredó, un tesoro escondido . . . . . <i>Juan Antonio Barrio Ferrero</i>	16
Los otros zamoranos: Rosa Gallego . . . . . <i>Cristina López Navas</i>	20
Libros para leer: Las bicicletas son para el verano . . . . . <i>Oscar Rodríguez Juárez</i>	24
Zamora desde fuera . . . . . <i>Miguel Angel Santos Benito</i>	25
Zamoranos en Madrid: José Manuel Pérez Saavedra . . . . . <i>Laia Moreno Maillo</i>	27
Sucede en Zamora: Europeade . . . . .	30
Cocina . . . . . <i>Balbina Peláez Silva</i>	31

## LA REVISTA, UN MEDIO ABIERTO:

La revista inicia una nueva andadura buscando una mayor participación en temas zamoranos. Las nuevas secciones: "Zamoranos en Madrid" y "Los otros zamoranos" pretenden dar a conocer a esos muchos zamoranos que han alcanzado una buena cota de desarrollo profesional. Sugiérenos o recomiendan otras personas que debemos conocer e incorporar a estas secciones, nos enriquecerá a todos. El apartado "Libros para leer" está abierto a las sugerencias y recomendaciones de cualquier buen lector que esté interesado en recomendar un libro. Pretendemos fomentar la lectura.

La sección "Negocios Zamoranos" abre las posibilidades al conocimiento empresarial, ideas, proyectos y realidades, así como servir de ejemplo a jóvenes emprendedores. No conocemos todo el marco empresarial relacionado con Zamora, haznos llegar tus sugerencias. Por último, la sección "Zamora, pueblo a pueblo" recorre nuestra geografía zamorana, buscando esos rincones especiales que han de ser conocidos. Envíanos un artículo sobre tu pueblo. Iremos publicando en cada edición un pueblo, si quieres, damos a conocer el tuyo, adelante.

Gracias por vuestra colaboración.

La Dirección

Entrega tus artículos al Secretario de la Casa o envíalos a:

[casadezamora@hotmail.com](mailto:casadezamora@hotmail.com)

Revista trimestral de información societaria y cultural

Edita: **CASA DE ZAMORA EN MADRID**

Colaboran:

Ayuntamiento y Diputación de Zamora

Imprime:

Imprenta FRAGMA

Patrocinadores:

Mesón El Gallego - Restaurante El Segoviano - Restaurante Molacuatro - Restaurante La Farola - Administración de Loterías La Flota - Peluquería Mary Kay - Zamoraes.com

Bodegas Colaboradoras:

Bodegas Fariña - Bodega Liberalia Enológica - Viña Zangarrón - Viña Bajoz - Bodegas Montelareina - Covitoro

Presidente: **D. José Luis Martín Rodríguez**

Director:

**Juan Antonio Barrio Ferrero**

Subdirector:

**Manuel Mostaza Barrios**

Casa de Zamora en Madrid  
C/. Tres Cruces, 12 - 1º - (28013 - MADRID)  
Tel. Público.: 915.311.235  
Teléfono Oficina y Fax: 915.327.273  
[casadezamora@hotmail.com](mailto:casadezamora@hotmail.com)  
[www.casadezamora.com](http://www.casadezamora.com)

# Un mirada a nuestra Casa



Por **Rufino González Blanco**  
*es Catedrático de Psicología Evolutiva*  
*Universidad Complutense de Madrid*

## **UN AÑO MÁS LA CASA CIERRA CON ÉXITO SUS ACTIVIDADES**

Si nos detenemos a reflexionar sobre nuestra vida, nos daremos cuenta que toda ella está organizada en parcelas de actividades diferentes, fundamentalmente en función del tiempo: cada día, cada semana, cada mes, cada año... tienen su razón de ser según unos planes concretos. Por supuesto que influyen también otras muchas circunstancias y, sobre todo, las preferencias personales en aquellos quehaceres de no obligado cumplimiento. No es el caso del trabajo que con más o menos agrado hemos de afrontar necesariamente.

Si trasladamos lo dicho sobre nuestras vidas personales a lo que debe ser y es la vida de nuestra Casa de Zamora en Madrid, se me ocurre que la programación anual podemos dividirla en cuatro grandes bloques que vienen a corresponderse con las cuatro estaciones del año. No se trata de una mera ficción o intento forzado de ajuste, sino que hay hechos y datos que avalan todo ello de forma fehaciente.

En cada estación tenemos un gran motivo religioso-cultural que polariza la actividad de nuestra Casa en esa época. Así, en otoño, nada más regresar de las vacaciones, la Casa centra todo su interés en la preparación de la festividad del patrono de nuestra Diócesis, San Atilano, por considerar que es también el suyo. En torno a ello giran actos tan representativos como, entre otros, la elección de reina y damas.



Almuerzo tras el Pregón de la Semana Santa de Zamora en Madrid: Nuestro Presidente D. José Luis Martín y nuestra Reina D<sup>a</sup> Susana Baz brindan por el futuro de la Casa de Zamora con nuestros mas ilustres invitados: El Excmo. Alcalde del Ayuntamiento de Zamora D. Antonio Vázquez, el Presidente de la Diputación D. Fernando Martínez Maillo y nuestro ilustre socio D. José Folgado





Fiestas de San Isidro 2006, en el castizo Parque de las Vistillas: La actuación del Grupo de danzas de la Casa de Zamora arrancó encendidos aplausos del numeroso público presente.

en Zamora la Semana Santa lo llena todo y, a través de su Casa en Madrid, quiere expandirse también hasta aquí pidiéndonos a los zamorano-madrileños que pregonemos con todo entusiasmo su semana grande. La Casa se vuelca en ello sin escatimar esfuerzo alguno, obteniendo cada año el éxito de todos conocido. Podemos decir, sin temor a equivocarnos, que el pregón de la Semana Santa es el buque insignia de la Casa de Zamora, más aún, lo es también entre todos los pregones que año tras año proclaman los misterios de la Pasión.

"San Miguel de vendimias, San Juan de flores / San Pedro de criados y de pastores...". Así reza esta tonadilla que, acompañada de gaita, se canta por tierras alisitanas. Los menos jóvenes aún recordamos lo de "San Pedro de criados". Pero no vayamos ahora por ese camino. Con la llegada del verano y con la celebración de la festividad de San Pedro, la Casa de Zamora prácticamente cierra el ciclo de sus actividades con actos tan propios del evento como el pregón de la fiesta del ajo, la degustación de las sopas que le hacen honor o la comida de hermandad en la que muchos se despiden ya hasta después del verano para irse a sus lugares de origen más cálidos, pero menos calurosos que Madrid.

Y así cada año, en ese volver a empezar, nuestra Casa, su Directiva y todos sus socios debíamos trabajar sin denuedo, o al menos contribuir con nuestra asidua asistencia, para que la entidad se supere de forma continua y consiga tener una vitalidad más pujante. Los éxitos de este año, de cada año, debieran quedar empujados por los del siguiente. Seguro que, honradamente, nadie se sentiría celoso por ello. Pues..., en nuestras manos está conseguirlo.

¡Feliz verano!

El invierno comienza en un ambiente navideño de alegría más intensa, de paz, de felicitación, de una mayor comunicación entre unos y otros. Todos sabemos lo que la Navidad significa y las profundas vivencias y recuerdos que evoca. Esos días nuestra Casa es diferente, más hogareña, más acogedora. Ella quisiera trasladar esos deseos de felicidad a todos los zamoranos, los de allí y los de aquí; y podemos decir que así lo hace cuando el día de Reyes una delegación visita a aquellos ancianos que ahora viven alejados de los que en otro tiempo fueron sus hogares que, sin duda, ahora añoran.

Si nos preguntáramos de forma retórica cuál es la actividad central de la primavera, considerada a la vez como el acto cumbre de todo el año, pocos se equivocarían, o mejor dicho, nadie lo haría. Está de sobra decir que



La actividad de la Casa se ha ido enriqueciendo con la realización de conferencias con las que formaron parte del ciclo "Alimentos de Zamora"

# EMPRESARIOS ZAMORANOS

---

*La Electromedicina tiene nombre de zamorano:*  
**D. Ángel de la Vega del Barrio**



**Por: Cristina del Estal Pérez**

Animadora Sociocultural

Socio y miembro de la Junta Directiva de la

Casa de Zamora en Madrid



D. Ángel de la Vega en la terraza del Teleclub, su nueva aventura entre lo filantrópico y lo empresarial. Como hombre ocupado e inquieto nos atendió amablemente en su lugar de trabajo.

D. Ángel de la Vega del Barrio, nacido en Granja de Moreruela el 25 de mayo de 1944, año convulso con Europa en plena Segunda Guerra mundial, ese mismo año se produjo desembarco de Normandía que habría de liberar Europa del nazismo con el sacrificio de muchos de los 150.000 soldados, 73.000 norteamericanos y 83.000 británicos y canadienses.

En este panorama mundial y en una no mejor situación en España nace nuestro personaje, es el quinto de una numerosa familia de diez hermanos, se casó con una hermosa chica de su pueblo, D<sup>a</sup> Maribel, con la que ha tenido cinco hijos y cuatro nietos.



Emigró con 16 años a Bilbao y comenzó a trabajar haciendo zanjas de canalización eléctrica y de telecomunicaciones, esta menoría de edad le obligaba a esconderse de los vigilantes de tajo.

¿cuál fue su primer trabajo?

Mi primer trabajo fue picando zanjas de canalización eléctrica y de telecomunicaciones en la empresa Etxaniz y López, posteriormente me puse a trabajar en una empresa de montajes eléctricos.

Sus hijos me han hablado de un hecho curioso sobre el traje de su boda, ¿qué sucedió?

Pues verás, al día siguiente de casarme, me salió un trabajo para pintar el puente colgante de Portugalete, hoy declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Era un trabajo que para el entonces estaba bien pagado y no me lo pensé dos veces, con el mismo traje de novio me encaramé en el puente y me puse manos a lo obra, era el año 1965 y yo tenía veintiún años.

¿se formó en alguna materia específica?

No tuve la suerte de poder formarme, solo pude hacer algunos cursos por correspondencia en una academia en la calle de los Heros. Luego empecé a coger aparatos de radio de la basura y, en mi casa, los arreglaba y los vendía.

Hice esto por pura inquietud,

siempre me sorprendían aquellas cajas de las cuales salía la voz de una persona que estaba a muchos kilómetros, la búsqueda de una explicación me llevó a intentar comprenderlos y arreglarlos.

Ahora, ya podemos decir que usted se había "especializado". ¿Qué hizo después?



Había una empresa llamada REANINK que tenía diversas patentes de maquinaria de electromedicina. Me puse a trabajar con ellos a medias, eran unos años en que era mas necesaria la voluntad y el sacrificio que las titulaciones. Allí empecé a tomar contacto con aparatos de rayos X, esterilizadores, bombas quirúrgicas, etc.

Hablemos de la empresa que usted creó: SONIVEGA. ¿cuándo decide crearla y porqué?

Yo siempre quise tener una empresa, como te decía empecé en mi casa con los aparatos de

radio, pero fue en REANINK cuando me decidí a ello. En esta empresa vieron que yo era una persona capaz de hacerles una cantidad de trabajo que ellos eran incapaces de atender.

¿cómo llegó esa oportunidad?

Fue en el hospital de Cruces, un encargado me vio con necesi-

dad de trabajo y me dijo si podía arreglar un autoclave. Lo hice con unos medios muy "rupestres", en concreto con un taco de madera, pero lo hice y ellos se quedaron sorprendidos y a partir de ahí me dieron mas trabajo.

¿A que se dedica SONIVEGA?

A la Construcción y Reparación de Aparatos de Electromedicina, Aire Acondicionado y Electricidad en general. Reparamos desde Ventiladores pulmonares a Monitores de cardiógrafos pasando por Electrobisturines,

Esterilizadores de óxido de etileno, Autoclaves e incluso Bombas de liposucción e Instalaciones de aire comprimido y oxígeno sanitario.

¿Quiénes conformen SONIVEGA?

Lo forman once personas, dos contratados temporalmente y yo mismo. En esta plantilla contamos con Ingenieros y

electrobisturí y una incubadora.

Trabajamos para Philips, 3M y General Electric fundamentalmente, pero también hemos creado nuestros aparatos que son de reconocido prestigio.

A una persona tan inquieta le han tenido que suceder muchas anécdotas, ¿nos puede contar alguna?



En todo momento y en un ambiente distendido, estuvo acompañado por su esposa D<sup>a</sup> Maribel.

Asesores Médicos que nos asesoran sobre la ergonomía de los aparatos y las necesidades que se van encontrando y que no cubren los aparatos del mercado, es una relación de colaboración que precisó de superar muchas trabas y recelos iniciales. Ahora la relación es de amistad y de colaboración.

Es decir que ustedes inventan, ¿han patentado algún aparato?

Si, por supuesto. tenemos la patente de un resucitador, un

Risas- Si, recuerdo que una vez tenían preparado a un enfermo en quirófano para una operación de corazón abierto y me llegó un médico diciéndome que la extracorpórea y la sierra no funcionaban.

Me parecía imposible, porque yo mismo lo había arreglado y me planté en el quirófano, allí pude comprobar que lo que sucedía era que el paciente no estaba conectado a la Extracorpórea o "máquina del amor" lo cual bloqueaba el

arranque del bisturí, lo conectaron y yo mismo serré el esternón del paciente.

Hay que ver...Oiga, usted ha vuelto a su pueblo, Granja de Moreruela. ¿Por qué?

He decidido descansar e iniciar otro negocio, así también dejo que mis hijos vayan tomando las riendas de SONIVEGA.

Pero, hacerse cargo del Teleclub del Pueblo, no es lo más adecuado para descansar. ¿qué le ha atraído de esto?

En fondo son deseos filantrópicos, no busco ganar dinero, pero daba mucha pena verlo abandonado, con la cantidad de dinero que costó su construcción y la cantidad de oportunidades que brinda.

¿Hace usted un baile todos los domingos?

Si, es necesario para crear lazos de unión, que la gente salga. Además a mi me encanta la música y el baile.

¿qué espera ahora de la gente de su pueblo?

Me conformo con que unos pocos sepan reconocer el esfuerzo que esto supone. Desde hace muchos años he ayudado económicamente al Ayuntamiento, he colaborado intensamente en las fiestas, incluso he hecho una nueva instalación eléctrica en la iglesia. Bueno, tengo una calle en el pueblo con mi nombre, cosa que para mí es un orgullo.



¿qué le gustaría conseguir para Granja de Moreruela?

Un Ayuntamiento de verdad, efectivo.

¿qué haría usted en el Monasterio?

Lo promocionaría mejor turísticamente, vendería recuerdos, crearía una web, lo daría a conocer.

¿qué haría si tuviera 20 años menos?

Montaría una industria en el pueblo. Una simple fábrica, aunque sea de botones, fijate, sería suficiente para fijar la población. Hoy no valen las excusas de las comunicaciones, porque ya son buenas.

Hablemos de Zamora. ¿Cómo la ves?

De verdad, mal. Lo siento, pero es así. Hasta que no se acabe con los múltiples caciques improductivos no conseguiremos nada. Hace falta una sociedad mas combativa, mas contestataria.

Pero, ¿algún cambio bueno habrá habido?

Los cambios de mentalidad han sido lentos, a la gente le cuesta cambiar y esto es tarea de todos. Fijate, las industrias que ahora no quieren en Lleida, como las granjas, las estamos poniendo en Zamora. Eso significa algo claro: vamos a remolque del resto. La culpa, en gran parte es de unos políticos incapaces de gestionar adecuadamente nuestras posibilidades de futuro.

De todos modos entre todos hemos de ir consiguiendo

pequeños cambios, aportar nuestro grano de arena para cambiar esta tendencia, porque las posibilidades de esta tierra son numerosas.

Aquí dejamos este Talento humano que como a otros muchos dejamos escapar en un momento crucial para el futuro de Zamora.

Le dejamos continuar trabajando, ahora sí, por Zamora.

Granja de Moreruela 26-VII-2006

Texto y fotos:  
**Cristina del Estal Pérez**



## SONIVEGA



su reparación y puesta a punto.

Entre nuestros clientes destacan, la Seguridad Social, el servicio Vasco de Salud (Osakidetza) y los principales Hospitales y Laboratorios de todo el país.

Empresa con 35 años de experiencia en la reparación y mantenimiento de todo tipo de aparatos del sector de electromedicina, laboratorios, aire acondicionado y sañas blancas. Nuestros servicios abarcan desde la asesoría integral en el mantenimiento de dichos aparatos hasta la reparación de los mismos. Según las necesidades de cada cliente, nos desplazamos a sus centros de trabajo para realizar nuestros servicios o trasladar los equipos a nuestros talleres especialmente equipados para



# La leyenda del Santo sanabrés

Manuel Mostaza Barrios



La mañana del 26 de agosto de 1799 tuvo lugar, en la Iglesia de Sotillo, uno de los homenajes más importantes que, probablemente, se hayan celebrado alguna vez en la tierra de la Sanabria. Ese día, presidiendo el Obispo de Astorga, (Francisco Isidoro Gutiérrez Vigil) y estando presentes "labradores de todos los pueblos de Sanabria", el "Ayuntamiento de la muy noble y muy leal Villa de la Puebla", así como "la Comunidad y Colegio Mayor de PP. Bernardos de San Martín de Castañeda, y la Comunidad de Religiosos Observantes de N. S. P. S. Francisco del convento de S. Buenaventura de la Puebla"; el franciscano Miguel Rodríguez y Carballo recordó y exaltó las virtudes del agustino Santiago Fernández y Melgar de la Purificación, quien había muerto en Sevilla el 18 de enero de 1794.

Comenzó su perorata el padre Miguel Rodríguez reprochando a los sanabreses "la indolencia que manifestaron en la muerte de un célebre compatriota" como había sido el padre Fernández y Melgar, frente a "las demostraciones de dolor que la ciudad de Sevilla dio en su muerte". Pero a continuación asume que la pobreza y la incultura de la tierra de Sanabria fue la que originó que no pudieran llevarse a cabo tales manifestaciones de duelo, así como que en el pueblo apenas se supiera nada de él, pues había marchado de Sotillo en el año 1737, es decir, sesenta y dos años antes de la realización del homenaje fúnebre y cincuenta y ocho antes de su muerte. Por eso, aclara el padre Rodríguez, estas exequias, que se organizan cuatro años después de su muerte, han de ser suficiente homenaje que el pueblo rinde para recordar a su "santo paisano".

El acto es solemne por la presencia de tantos invitados ilustres, no olvide el lector cuál debía ser el estado de los caminos para llegar no ya desde Astorga, sino desde la misma Puebla a Sotillo en 1799, y sobre todo, asegura en su discurso el agustino, por la presencia del Prelado de la Diócesis, a quien señala como "devoto el mas amartelado de nuestro venerable paisano, y el promotor más insigne de sus glorias."

El padre Fernández y Melgar nació "en este lugar de Sotillo en el valle de Truchas, perteneciente por lo civil a la jurisdicción de la villa de la Puebla de Sanabria y al Reyno de León, y por lo eclesiástico al obispado de Astorga, y aunque ignoramos el día fijo de su nacimiento, [...] sabemos que renació para Dios el día veinte y quatro del mes de julio del año de mil setecientos diez y ocho. Bautizóse en esta misma parroquial Iglesia de San Lorenzo mártir, y le pusieron por nombre Santiago".



**C**onocemos de la familia del padre Santiago por la partida de bautismo, que señala que "fueron sus padres Bartolomé Fernández y Ana Melgar, de sangre muy esclarecida, y sus abuelos o ascendientes llevaron los nobilísimos apellidos de Vázquez y Cifuentes", según recuerda el padre Rodríguez en su homenaje.

**D**edicado desde niño, como todos los de su época en las zonas rurales, al cuidado del ganado y de la huerta, cuando es adolescente sus padres organizan un matrimonio de conveniencia, también muy común en aquellas zonas hasta hace poco tiempo. Negándose a tal matrimonio, el joven Santiago huye del país, que es como se denomina entonces a la comarca, aunque el padre Rodríguez, acaso para tranquilizar conciencias, asegura que pidió la bendición a su madre antes de fugarse, en el otoño de 1737, del pueblo que le vio nacer y al que ya no volvería nunca.

**P**ara la fuga, el bueno de Santiago "se puso en camino para las Andalucías en compañía de otros pastores, que viniendo de hacía aquellas partes a estas sierras de Sanabria todas las primaveras con el fin de dar más abundante pasto a su ganado en el verano, se retiran con ellos al otoño a dichas provincias"

**T**ras esta huida a pie y en compañía de pastores, llega a la localidad sevillana de Écija, donde se pone a trabajar de pastor en una Hacienda, recordando el trabajo que realizaba en Sanabria. Pero no estará mucho tiempo, ya que de allí marcha a Sevilla, al Convento Agustino Recoleta del Pópulo, donde durante tres años hará de mozo de cocina sin más sueldo que su propia alimentación, llevando una vida, según el padre Rodríguez "de penitencia diaria, con temor a los placeres del mundo".

**A**partir de esos tres años, Santiago comienza una carrera eclesiástica que lo llevará a convertirse en hermano lego descalzo de la orden agustina.

**V**ivirá hasta su muerte en el convento recoleta del Pópulo, ocupándose de la cocina y según su panegirista, dando constantes muestras de humildad y santidad. A partir de los años setenta comienza a tener levitaciones y por toda la ciudad hispalense se extiende su fama de santo, a lo que ayudan supuestos milagros realizados durante los últimos años de su vida y la amistad que mantuvo, también hasta el final de sus días, con el Padre Diego José de Cádiz, una de las personas más importantes en el clero anda-

luz de la época. Anciano ya, el padre Santiago muere, en loor de santidad, en 1794, cuando contaba con setenta y seis años, siendo sus honras fúnebres celebradas por todo lo alto en la ciudad de Sevilla y "solemnizadas con la concurrencia de este numeroso pueblo".

**F**inalizado el homenaje fúnebre celebrado en Sotillo, el Obispo de la diócesis anima al padre Rodríguez a que imprima el discurso para que la gente de la diócesis conozca las virtudes del padre Santiago. El padre Rodríguez así lo hace y en noviembre de 1801 ve la luz en Valladolid un opúsculo de inmenso título denominado: "Dechado de perfección y estímulo a la virtud, o sermón fúnebre histórico-panegírico-moral que en las solemnes exequias celebras en la mañana del 26 de agosto de 1799 en el lugar de Sotillo en la Sanabria a la buena memoria de su hijo el venerable hermano Fr. Santiago Fernández y Melgar de la Purificación, religioso lego descalzo de la Orden de N.P. S. Agustín, que murió en su convento de Nra. Sra. del Pópulo de Sevilla en 18 de enero de 1794 con fama de santidad y milagros, dixo el P. Fr. Miguel Rodríguez y Carbajo, religioso Francisco observante de la Provincia de Santiago, Colegial que fue en el Mayor de Pasantes Teólogos de Alba de Tormes, Exlector de Artes, y actual Lector de Teología de Seculares en el Convento del N.P. S. Francisco de Astorga".

**U**n ejemplar del mismo ha llegado a nuestros días de forma bien azarosa. Este ejemplar perteneció al religioso franciscano Francisco Blanco, que vivía en un convento ubicado en Zamora. En 1823, finalizando el Trienio Liberal, el convento fue exclaustrado y quien sabe si el padre Blanco llevaría consigo el libro o no. El caso es que ese ejemplar ha acabado, testigo mudo de un humilde sanabrés que acabó realizando milagros por las tierras de Sevilla, en la Biblioteca de Castilla y León que la Junta posee en la ciudad de Burgos. Es de este ejemplar de donde proceden las citas entrecuñadas y en cursiva que pueblan este artículo.

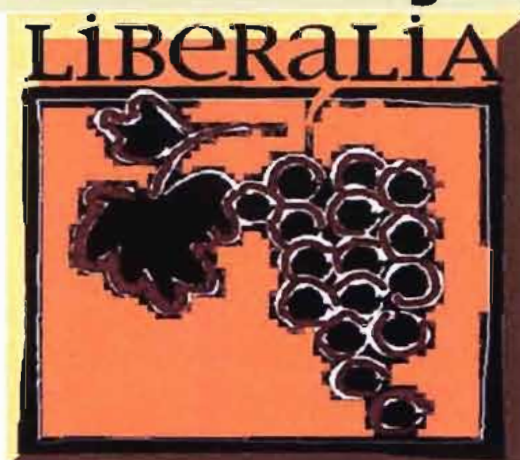
## BODEGAS COLABORADORAS

### Bodegas Fariña



[www.bodegasfarina.com](http://www.bodegasfarina.com)

### Liberalia Enológica



[www.liberalia.es](http://www.liberalia.es)

### Viña Bajoz



[www.vinabajoz.com](http://www.vinabajoz.com)

### Bodegas Montelareina



[www.montelareina.es](http://www.montelareina.es)

### Covitorio



[www.covitorio.com](http://www.covitorio.com)

### Viña Zangarrón







## Bodegas Zamoranas

# COVITORO: APOSTARON POR SU TIERRA Y GANARON

**Entrevista a:**

**Félix Romero Osoro**

Presidente de COVITORO

Por: Manuel Mostaza Barrios

Principiamos en este número una serie de entrevistas con bodegas zamoranas, para que nuestros lectores vayan conociendo el sector vitivinícola de nuestra provincia. Nuestra primera entrevista es con Félix Romero Osoro, asturiano de Gijón, casado y con un hijo, que es, desde hace más de un año, el gerente de la cooperativa toresana COVITORO. Queremos conocer a estas pujantes empresas zamoranas, saber qué hacen, a qué se dedican y cómo ven el futuro.

- Félix, tu currículum impresiona (Licenciado en Derecho, MBA por el Instituto de Empresa, Director General del Tour operador Soltour en la Federación Rusa, Director General de Editorial Pons, Director General Grupo Pons...) ¿de dónde venías y por qué llegaste a COVITORO?

En sentido genérico podríamos



*Felix, que nos atendió gustoso en la bodega, apuesta por una relación de colaboración con la Casa de Zamora*

decir que llegué a COVITORO por mi interés profesional en el sector de la gran Distribución, y el crecimiento de la moderna distribución, y sobre todo por el atractivo de un sector tan globalizado como el del vino. En

**CASA DE ZAMORA EN MADRID**

sentido concreto, me atrajo el potencial de una Bodega como Covitoro.

- Félix, hablemos de Covitoro. ¿Cómo es la empresa y en qué influye en la gestión que sea una cooperativa?

Somos la empresa más antigua de la Denominación de Origen (DO), y actualmente la segunda por Volumen. Creo que, además, somos la primera por la calidad de la materia prima de sus socios. Esto nos da una gran ventaja competitiva en el segmento de calidad, así mismo el volumen con el que se trabaja permite acceder a mercados donde ninguna Bodega de D.O. puede acceder.

Respecto a lo de que sea una cooperativa, desde mi punto de vista, la gestión de una empresa, no depende de la forma jurídica que esta tenga, sino de la capacidad de los órganos gestores para la toma de las decisiones adecuadas, al igual que ocurre en cualquier otra forma jurídica.

- Cuáles son vuestros mercados actuales y hacia cuáles os queréis dirigir.

Actualmente nuestra estrategia se basa en tres pilares básicos: exportación, ya que creemos que hay mucho mercado fuera de nuestro país; alimentación, y potenciación del mercado regional.

- Qué valor aportan vuestros vinos, qué los hacen diferentes.

La diferenciación fundamental de nuestros vinos con el resto

de la D.O. es la calidad de la materia prima, a título de ejemplo, disponemos de más de 500.000 kilos de uva con más de 70 años, y estamos apoyando a nuestros viticultores en la mejora continua de sus plantaciones.

- Acabáis de poner en circula-



*COVITORO es la empresa más antigua de la Denominación de Origen (DO), y actualmente la segunda por Volumen*

ción un nuevo vino. Háblanos de él.

El nuevo vino se llama Baco y he de señalar, respecto a sus características, que está realizado 100% con la variedad Tinta de Toro, permaneciendo dos meses en barrica de roble francés. Está teniendo un reconocimiento nacional e internacional excepcional, lanzado a finales del mes de Abril 2006, ha cosechado una Plata en el Wine Challenge, de la London Wine, el mayor galardón obte-

nido por un vino de la D.O. Toro, en un certamen importantísimo a nivel mundial entre más de 9000 caldos; ha sido seleccionado en la Palma de Ámsterdam, la mayor feria de Alimentación a nivel mundial, como mejores ideas en Marketing, el único vino seleccionado; ha obtenido reciente-

mente el Manojito de Oro en la Categoría de Roble, como el mejor de España; y todo esto en poco más de dos meses.

Tampoco quiero olvidarme de Cañus verus, que consiguió un oro en el concurso mundial de Bruselas, y el Cermeño, oro en su categoría en los Manojos.

¿Pesa todavía demasiado en el consumidor español la vieja imagen de los vinos de Toro?

En cuanto al consumidor, y su percepción de Toro como un vino toscano, todavía existen ciertas zonas en España,





*En la quietud de la bodega, el nuevo vino Baco, realizado 100% con la variedad Tinta de Toro, permanece dos meses en barrica de roble francés a la espera de ser lanzado a finales del mes de Abril 2006.*

*Mientras, en los mercados, ya le precede un reconocimiento nacional e internacional excepcional.*

donde se mantiene esa percepción, pero tanto la crítica internacional; recordemos que el gurú del vino Robert Parker ha dicho recientemente que Toro es la D.O. del futuro, como el mercado nacional (crecimientos superiores al 20% en los dos últimos años), como en el internacional. Se ha avanzado mucho en elaboración, y las demandas del mercado coinciden plenamente con nuestros productos.

- ¿Qué te parece tanto Toro como ciudad como Zamora como provincia?

Desde mi personal punto de vista tanto Toro, como Zamora, tienen un potencial de crecimiento alto en la economía de la Región, pese a que los datos no muestren esta evolución, y sean muy pesimistas; las comunicaciones cada vez son

mejores, y creo que se deberían de realizar más esfuerzos por parte de quien corresponda en definir e implantar y apoyar una estrategia que haga atractivo a las empresas establecerse en la zona, y unificar esfuerzos en aras a potenciar sectores emergentes (turismo interior, enoturismo, vitivinícola...), así como intentar concentrar empresas para poder competir en mercados, donde ahora mismo las empresas no pueden competir por tamaño.

- Qué relación tenéis con la Casa. ¿Qué papel puede jugar la Casa en el desarrollo de la industria agroalimentaria

La relación con la Casa de Zamora consideramos que es excelente y que pueden contar con nuestro apoyo para cualquier iniciativa en la que podamos apoyar, creemos que el

potencial que tiene la Casa es muy grande, y que se están dando los pasos para maximizar el mismo, entendemos que debe ser el embajador de Zamora en Madrid, y que este su objetivo, y que en todo caso apoyaremos a la casa, ya que todos necesitamos dar a conocer los productos concretos que tenemos, y que son en el caso del vino, "de los mejores caldos del mundo", y en muchas ocasiones necesitamos reforzar ese sentimiento de "lo nuestro", que en ocasiones nos olvidamos y que es tan importante; y digo lo nuestro porque ya me considero parte de Toro y de Zamora.

Desde la Casa de Zamora deseamos la mejor de las venturas a esta bodega que desde el primer momento se ha interesado por nuestra labor, habiendo estado presentes en una conferencia para la presentación de sus vinos, dentro del ciclo: "Alimentos de Zamora".

Fruto de esta buena relación con COVITORO es el convenio de colaboración firmado el pasado otoño mediante el cual la Casa recibe un suministro de los preciados caldos de la bodega Toresana.

Manuel Mostaza Barrios  
Vocal de la Junta Directiva



# ESCUREDO

## UN TESORO ESCONDIDO

En Sanabria, en las faldas de la Sierra de la Cabrera, regado por dos ríos que se unen cual seno materno, se encuentra el Pueblo de Escuredo.

Según se cree, su nombre tiene origen en el adjetivo del castellano antiguo "escuro", por cuanto que el sol se pone antes en este pueblo que en los del contorno, debido a que se encuentra en lo hondo de un valle.

Texto y Fotos: Juan Antonio Barrio Ferrero





Escuredo es de esos pueblos que siempre sorprende a quien lo visita. Tras dar muchas vueltas, la carretera se va clavando en la montaña de la Cabrera, en un recorrido que al viajero le hace sentir que está dejando atrás otro mundo y otra civilización para adentrarse en el terreno de lo desconocido. La carretera discurre entre robledales de montaña en un trazado que parece indeciso, dejando acá este regato y allá aquel peñasco, como si se estuviera abriendo en ese momento para ti, al igual que Alicia en su viaje a través del bosque encantado.

Nunca lo ves hasta que de repente se hace presente tras la última curva, ahí agazapado en el río como un corzo bebiendo, tranquilo y tendido al sol, se encuentra esperando tu visita.

La historia de Escuredo, como la de otros muchos pueblos se pierde en la niebla de los tiempos, por la falta de cronistas. Únicamente podemos constatar actas bautismales desde los albores del siglo XVIII, así como la existencia de un "Libro Becerro".

Los Libros Becerros o Tumbos eran libros de registro donde las

Iglesias y Monasterios inscribían sus propiedades, pero también eran una crónica de la época ya que en ellos se describían unidades de medida, salarios, clases sociales, profesiones y hasta actos mercantiles.

Siguiendo un paralelismo cronológico, se piensa que su historia se remonta a mucho antes, a la repoblación llevada a cabo en el siglo XIII, como muchos otros pueblos de Sanabria.

También cabe la posibilidad de que fuera un asentamiento de verano para los pastores y que cuando la leyenda de la Virgen de la Aparecida y sus milagros cobrasen fuerza, su asentamiento se prolongase a lo largo del invierno para la custodia de la imagen. Se evidencia una desproporción entre el tamaño del templo y el tamaño del pueblo, siendo el templo mucho mayor de lo que en sí precisaría un pueblo que nunca llegó a tener más de 60 vecinos. Esto deja a las claras que el pueblo se fortaleció por las visitas de peregrinos y fieles al Santuario de la Virgen de la Aparecida.

Como quiera que fuese, Escuredo como una construcción monolítica ha llegado a nuestros días unido

por la misma pasta con que fue creado: La Virgen de la Aparecida.

Primero como Comisión de Festejos y posteriormente como Asociación cultural, desde el año 1995, Escuredo cuenta con una entidad que le representa, algo muy necesario con la organización de los Ayuntamientos en pedanías de varios pueblos.

En 1995 se funda la A.C. Virgen de Aparecida, que se convierte de facto en un órgano representativo de Escuredo ante las Instituciones para gestionar y aprovechar en beneficio de Escuredo los recursos que el pueblo genera con ellos llevar a cabo el mantenimiento del templo, la construcción y mantenimiento de diversas infraestructuras y la celebración de las fiestas en honor a la Virgen de la Aparecida los días 6,7 y 8 de Septiembre.

Desde su creación la A.C. ha gestionado, sin contar la partida dedicada a fiestas, unos 300.000 Euros. Habiendo realizado las siguientes obras: Reforma integral de la Iglesia, una vía de circunvalación, reconstrucción de las barandillas de los puentes, una zona ocio y recreo con campos de Voley y de Fútbol, merenderos y un hermoso templete de música, una pasarela peatonal de acceso a la zona de ocio, accesos para minusválidos y tráfico rodado a la sede de la A.C. y a la Iglesia, reconstrucción del muro perimetral de contención de la Iglesia, alcantarillado, sistema de drenaje y riegos de una calle y un nuevo y moderno cementerio con sus accesos situado próximo al pueblo y gozando del necesario recogimiento.

Esto, que en nuestro entorno ya es conocido como el fenómeno de Escuredo, es fruto del trabajo y la voluntad de todos sus vecinos y de la eficaz gestión de los sucesivos presidentes de la A.C. Virgen de la Aparecida.

Situado a 1200 m de altitud, Escuredo recoge las primeras nieves de invierno





## LA LEYENDA DE LA VIRGEN:

Cuenta la leyenda que en un tiempo lejano, nuestros antepasados escuredanos intentaban construir una Iglesia en el centro del pueblo, al lado de un viejo olmo, pero cuando comenzaron su construcción una mano misteriosa destruía por la noche cuanto construían por el día.

Una mañana de otoño sorprendió a los vecinos por el inusual frío con que había amanecido el día y al levantar la vista vieron un extraño rectángulo de nieve sobre las peñas más altas del pueblo y en una de ellas, hoy llamada la Peña de la Virgen había aparecido una imagen de la Virgen María. Mas abajo, al lado del río, pastaban dos fuertes bueyes.

Ante tan elocuente mensaje, los vecinos comenzaron sin denuedo la construcción del templo acarreando las piedras con los bueyes y colocaron en el altar la imagen de Virgen.

Desde entonces la Virgen ha ocupado el lugar desde el que poder cuidar y vigilar su pueblo.

Como quiera que Dios se hace presente en las pequeñas cosas, Escuredo que es un pueblo pequeño, hace presente cada año la fidelidad de los muchos peregrinos desde ese tiempo inmemorial visitan a la Virgen.

Llegan cada año familias enteras que han renovado sus votos y gracias divinas a la Virgen, acompañados de sus hijos piden para ellos la gracia que para sí mismos fue concedida.

En silencio suben hasta la iglesia, tras pedir la llave y en la quietud y penumbra del templo agradecen una vez más estar ahí, delante de ella.

Después suben hasta la peña donde se apareció y contemplan el pueblo a sus pies, tranquilo y silente apenas perturbado por el murmullo de los ríos en su camino a un mar todavía lejano.

## ¿COMO LLEGAR, QUE HACER?

Para llegar a Escuredo desde la Autovía de las Rías Bajas A-52, existen dos posibilidades: tomando la salida 75 a Palacios de Sanabria y desde allí hacia Rosinos, a 20Km está Escuredo. También podemos tomar la salida 79 a Puebla de Sanabria, dirección "Lago de Sanabria", hasta El Puente de Sanabria, desde allí dirección Valdespino y seguir las indicaciones Escuredo está a unos 13 Km.

Desde Escuredo se puede ir a Ponferrada tomando una carretera que se desvía poco antes de llegar, a nuestra derecha, hacia al puerto del Peñón.

Esta circunstancia favorece la posibilidad de hacer numerosas rutas de montaña como subir a Vizcodillo, darse un baño o pescar en el Lago de Truchillas, oler perfumadas bayas de ginebra o disfrutar de las vistas de toda Sanabria encaramado en un mirador a 1900m de altitud.

Al bajar, nada mejor que dejarse acompañar por la afable charla y los chistes de Miguel, el de la cantina.

Juan Antonio Barrio

## LA DIABLA, LA ZORRA Y OTRAS HISTORIAS

Las Leyendas, a caballo entre lo fantasioso y lo real, siempre parten de un hecho real acaecido a personas de buena fé porque solo ellos con su buen corazón son capaces de multiplicar las bondades del hecho sucedido, adornarlo y contarlo con el convencimiento de ser cronistas de un instante en que lo divino y lo humano llegan a rozarse.

Escuredo, con una Virgen milagrosa a quien todo profesamos una profunda devoción, no podía ser menos y también cuenta en su historia con leyendas de buena carga emotiva.

Una de ellas es la de la zorra: Cuentan que cuando se construyó la Iglesia, uno de los canteros que en ella trabajaban, habilidoso en el manejo del cincel, trabajador incansable, era muy apreciado por el párroco. Este hombre tenía una dolencia estomacal que le impedía comer las fuertes viandas que comían sus compañeros y prácticamente se alimentaba de huevos de gallina.

Había entonces en el lugar una zorra que traía a malvivir las gallinas del pueblo y hacía peligrar el sustento de tan apreciado trabajador.

Se encomendó a la Virgen, ofreciendo su trabajo diario si no le faltaban huevos que comer y desde entonces la zorra nunca más atacó a las gallinas de Escuredo.

Este mismo cantero, hombre de fé, tenía un compañero que en los ratos de asueto se entretenía haciendo tallas de madera apócrifas y una de las que hizo era un santo que, por lo mal que le quedó, optó por ponerle cuernos, un rabo retorcido como el de un gorrino y unos dientes cual licántropo de Transilvania.

Este "Santo" que dió en denominarse "la Diabla" porque tenía rasgos femeninos, fue partícipe de una chanza que le hicieron al cantero que se alimentaba de huevos, colocándose encima de él mientras dormía la siesta.

fue tal el susto que se dió al despertar que lo agarró y lo lanzó contra una piedra donde ese "diablillo" perdió una pierna.

Desde entonces ha estado ya siempre dentro de la Iglesia con su pierna rota, quién sabe si recordando una victoria del bien sobre el mal.





# LA FLOTA

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA N. 5

C/ Martínez Villergas, 5 - Tel.: 980 51 94 01 - 49003 Zamora

## Restaurante Molacuatro

*C/ Príncipe de Vergara, 4*

*28001 - MADRID*

*Tel. 91 431 25 71*

*Cocina Gallega*

- ❖ *Carnes rojas y asados*
- ❖ *Marisco de calidad*
- ❖ *Cervecería y jamón de jabugo*
- ❖ *Menú diario*

*Cierra los Domingos*



# LOS OTROS ZAMORANOS

Entrevista a: **Rosa Gallego**

Subdirectora de la Asociación española de Fundaciones

## DESARROLLO RESPONSABLE ENTREGA EN EL TRABAJO

Por: Cristina López Navas

*"Los otros zamoranos" puede parecer una sección de sucesos, o del corazón, o de algo misterioso. Sin embargo, no queremos recoger en ella grandes noticias, ni hechos morbosos, ni cotilleos. Esta nueva sección de la revista va a recoger la vida de aquellos y aquellas otros zamoranos y zamoranas que llegaron a Zamora por sus raíces, porque sus familias les dieron la oportunidad de disfrutar de sus tierras, porque el trabajo y la vida cotidiana les llevó a la capital o a sus regiones. Porque, en el fondo, queremos decir, que todo el que sienta que una parte de sí es de Zamora, zamorano es. Porque hay mil ejemplos que hacen realidad eso de "uno no es de donde nace, sino de donde paca".*

Rosa Gallego es la encargada de inaugurar esta sección. Sus padres son zamoranos: madre de Ferreros (Sanabria), padre de Entrepeñas (situado al noroeste de la provincia, pertenece a la zona electoral de Sanabria y a la comarca de La Carballeda). Como ella dice, en Sanabria la conocen como "Rosi". "Soy una persona que tengo doble personalidad", bromea. "Aunque he nacido en Madrid, desde luego considero que tengo raíces sanabresas. Supongo que eso se debe a todo el tiempo que he pasado allí cuando era



pequeña", nos cuenta, "Sanabria está asociado en mí siempre a libertad, naturaleza, a tiempo bonito".

Rosa Gallego es licenciada en Empresariales. Durante la carrera, realizó estudios de Erasmus en Holanda. Vivió y trabajó un año y medio en Inglaterra y dos años en Bruselas, Bélgica.

"Una de las cosas que más me gusta es vivir en otros países por la

experiencia que supone que cada día es nuevo, y que tienes que aprender muchas cosas cotidianas"

Tiene treinta y cuatro años. Su primer trabajo fue para ASF Intercultura, es una asociación que surgió después de la segunda Guerra Mundial de la idea de un grupo de conductores de ambulancia, que eran fundamentalmente americanos y que se encargaban de recoger a heridos de ambos



bandos. Pensaron que si la gente pudiera conocer otras culturas y otras formas de vida se eliminarían los medios que a veces están en el origen de las guerras. Desde entonces y durante más de 50 años esta Asociación permite que jóvenes de todo el mundo vivan en otro país una experiencia intercultural. En Bruselas, trabajó en una asociación juvenil relacionada con el medio ambiente y promotora del turismo sostenible.

Ahora trabaja como subdirectora de la Asociación Española de Fundaciones, que es una Asociación que agrupa en la actualidad a más de ochocientas fundaciones españolas y donde lo que hacen, fundamentalmente, es tratar de ser la voz representativa de las fundaciones de cara a las

ofrecieran específicamente un puesto de trabajo. Tuvo la buena suerte de que envió uno de los currículos a la Asociación Española de Fundaciones, donde se acababa de ir una persona y estaban buscando a otra. Entró como coordinadora de programas de la Confederación española de Fundaciones, que era una entidad más pequeña; y al año de empezar ella a trabajar se fusionó con el Centro de Fundaciones y se creó el organismo actual. Al reestructurar los equipos de trabajo alcanzó la subdirección.



Administraciones Públicas, prestar servicios a las fundaciones asociadas en la gestión cotidiana y en la profesionalización del sector e intentar crear una red de espíritu de trabajo conjunto entre las fundaciones españolas.

"Mi trabajo actualmente está muy vinculado a todo lo que es la gestión interna de la asociación, soy la responsable de toda el área económico-financiera, creo que realizo un trabajo muy importante para que la asociación tenga todas sus cuestiones en orden y pueda rendir cuentas de manera ordenada".

Llegó a este puesto por casualidad. Acababa de llegar de Bruselas y estaba en paro. Repartió currículos por Internet en entidades que le resultaron interesantes aunque no

Rosa Gallego es una mujer emprendedora donde las haya. Sus gestos son el vivo reflejo de quien no para de buscar, y, por tanto, no para de encontrarse con cosas nuevas. Trabajando, claro, y mucho. Sus viajes, su experiencia profesional, su Sanabria, su familia, su inquietud, sus modos, su valor, su arriesgarse... ofrecen hoy por hoy un ser humano ejemplo de mirar la vida con ganas de no quedarse a medias, con espíritu de confianza e ilusión.

¿Y cómo relacionar su trabajo con Zamora?

"Por mucho que lo intento, no hay muchas formas de relacionar mi trabajo con Sanabria", confiesa. Se ha constituido una Fundación del Patrimonio Rural Vivo hace bien poco y ya hay creadas algunas fundacio-

nes zamoranas que realizan un trabajo muy interesante. ¿Por ejemplo? La Fundación Rei Alfonso Henriques, con sede en Zamora y Portugal, que trabaja por mantener viva la Frontera común de Zamora y Portugal; otra, la Fundación La Salgada, que tiene por objeto el apoyo a la tercera edad especialmente en Roelos de Sayago; y, por último, la Fundación Centro de Solidaridad- Zamora.

"A mí, que estas iniciativas nazcan de zamoranos y zamoranas me da mucha alegría. Que haya iniciativas de personas que quieren hacer cosas por mejorar las condiciones de vida o recuperar el patrimonio histórico para mí es siempre una buena noticia" considera.

Rosa Gallego señala que "la provincia es una de las españolas que sigue estando en una situación muy delicada. Que España deje de ser uno de los objetivos prioritarios de los Fondos Estructurales de la Unión Europea, sí que indica que la media del país probablemente puede salir de ellos, pero

una provincia como Zamora podría seguir siendo objetivo de ayuda número uno durante mucho tiempo. Es una pena que el impulso que ha recibido gran parte del país por su entrada en la Unión no haya sacado de su situación a una provincia como Zamora.

¿y qué significa Sanabria para ti, que cada vez que hablas de ella se te ilumina la mirada?

"Sanabria me produce sentimientos encontrados. Ahora, cuando veo un trillo decorando una casa rural, yo me acuerdo de los ratos que pasaba con mi abuelo trillando. Y esas cosas tan auténticas que ahora conservamos y mostramos tratando de que no se pierdan y que mucha gente mira con curiosidad, es que yo las he hecho"

Y sueña con robarle días al año y

dejarse caer por allí, para mirar por la ventana de su habitación y sólo ver árboles y la sierra de Cervantes. No hay casas, no hay coches, no hay gente. En invierno, siete habitantes; en verano llegan a alcanzar ciento cincuenta

Sin embargo, Rosa Gallego no deja de tener los pies sobre la tierra. Es consciente de que su visión sobre la tierra zamorana es privilegiada.

Y se atreve con algunas iniciativas porque el compromiso, está comprobado, es una forma de vida. "Se me ocurren algunas ideas: la primera, respetar a la naturaleza. Ahora hay información suficiente sobre lo que hace daño irreparable y lo que no.

Hay que ser responsable. Que la legislación se cumpla, con el mismo rasero para todo el mundo".

La educación es otro de los pilares sobre los que se apoya el progreso. "En Puebla de Sanabria una de las opciones de estudios de formación profesional fue durante décadas la de automoción. Formando a un número desproporcionado de mecánicos. Se tendría que asegurar la formación en cuestiones que permitan contribuir al desarrollo de la comarca: guardias forestales, por ejemplo, o de otros empleos que tuvieran que ver con la naturaleza. Sanabria tiene muchas posibilidades de convertirse en un sitio donde la gente pueda

quedarse a vivir"

Rosa Gallego opina sobre el futuro de las casas regionales:

"Tienen que reforzar la función de punto de encuentro entre la gente que comparte raíces. Facilitar a la gente que se haga socia. Hay que encontrar el nuevo objetivo: que sigan siendo un instrumento de difusión cultural, pero yendo más allá. Aún hoy en día los grupos de personas siguen teniendo interés aunque parezca que ya todos vivimos completamente autónomos.

Cristina López Navas  
Estudiante de Periodismo

## MARY KAY

Recuerde estos teléfonos:  
91 717 95 70 - 91 655 10 71 94

### CUIDADO FACIAL Y CORPORAL PERSONALIZADO

- \* Mary Kay te ofrece una línea de Tratamiento con productos específicos formulados para tu piel.
- \* Llama para recibir una clase gratuita de cuidado de la piel y cuidado facial personalizado.

### UN NEGOCIO INDEPENDIENTE DE ALTA COSMÉTICA QUE OFRECE

- \* La mejor oportunidad hoy de trabajo para la mujer.
- \* Un negocio independiente con el apoyo de una gran Compañía.
- \* Sin horarios, sin jefes, sin límites en ingresos y tiempo.

## LA FAROLA - POSADA

- \* Ocio
- \* Marcas de moda
- \* Complementos
- \* Regalos
- \* Restaurante
- \* Parque infantil



- \* Distribuidor de las mejores marcas de vino
- \* Grupo Garvey
- \* Quesos
- \* Jamones
- \* Embutidos

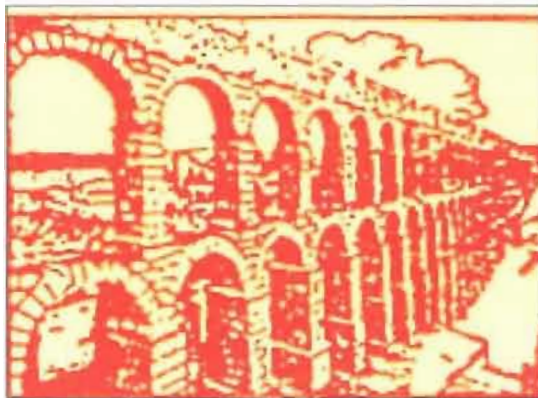
Carretera N-42, km. 92  
Tel. 925 39 07 67  
45110 AJOFRÍN (Toledo)



**Mesón Restaurante**

# **EL SEGOVIANO**

**Horno de leña**  
**Especialidad en cordero y cochinillo**



## **El Acueducto Segoviano**

**Avda. Ciudad de Barcelona, 108**  
**(Frente a la Basílica d Atocha)**  
**28007 Madrid**

**Reservas:**  
**91 501 24 35**  
**91 552 11 46**

Por D. Oscar Rodríguez Juárez  
Profesor de Literatura  
COLEGIO EL SALVADOR - H.H. MARISTAS  
Bilbao



## **LAS BICICLETAS SON PARA EL VERANO, de Fernando Fernán Gómez**

"Me ha dicho Ángel García que a él le ha gustado un rato. Es de guerra, ¿sabes?"

Con este comienzo se inicia la obra teatral *Las bicicletas son para el verano*, y resulta curioso, pues en la primera intervención ya se nos relata el contenido de la obra: la guerra.

Pero no se trata de una situación propiamente bélica, si bien es cierto que no faltan los bombardeos, sino que en ella se refleja la situación de la Guerra Civil más allá del campo de batalla.

Podría llegar a enfocarse esta obra como una historia comprometida con la sociedad del momento, pero los personajes no cumplen las características propias; aquí no luchan por unas determinadas conquistas de clase, ni sus ideologías están muy definidas al comenzar la obra, sino que comienzan a formarse conforme transcurren los acontecimientos y las situaciones.

En *Las bicicletas son para el verano* se reflejan continuamente las aspiraciones de un grupo de personajes muy íntimamente relacionados entre sí: todos viven en la misma escalera y las penurias y alegrías de unos son compartidas por el resto.

El tratamiento del espacio es muy reducido, no así el del tiempo; todo el lugar de la acción se limita a un barrio madrileño, el de Chamberí, en el que el

autor vio y vivió la guerra. En cuanto al tratamiento temporal, la obra transcurre paralela al desarrollo de la contienda, desde su inicio hasta el fin de esta.

Fernando Fernán Gómez, aun siendo un más que consagrado actor, nunca ha dejado abandonada su vocación literaria; además asombra que haya sabido cultivar con atinada pluma la novela y el artículo, el teatro y el guión de cine.

En *Las bicicletas son para el verano* -según nos dice el propio autor/ lo que ha pretendido ha sido hacer lo que hacen casi todos los escritores: contar su infancia y su adolescencia, que han ido parejas a la guerra y a la posguerra.

En definitiva, un libro de fácil lectura, entretenido, con el que podemos llegar a identificarnos bastante y que nos puede hacer ver la Guerra Civil desde una óptica distinta a la de los libros de Historia, desde la perspectiva de aquellas personas que, sin quererlo y sin ideales por los que luchar, se ven envueltas en una contienda. Así pues, una obra de teatro ideal para esos ratos de siesta que nos esperan en el mes de agosto.

### *Nota de la Dirección:*

*Iniciamos una nueva andadura en esta sección, acercándola a libros que de algún modo hayan supuesto una enseñanza para quienes los disfrutaron, o quizá fueron el acicate para seguir leyendo o, como suele ocurrir, les llevaron a mundos imaginarios paralelos.*

*Es por tanto que este apartado no se ceñirá en exclusiva a libros de temática zamorana, si no que ampliará su espectro enriqueciéndonos a todos. Pretendemos contar con la agradable y siempre fresca colaboración de los más jóvenes, para de este modo acercar a ellos esta sección. Deseamos saber qué libro les acompañó en ese verano en el pueblo, qué libro les entusiasmó. Escribe tu artículo y lo envías a la secretaría o al mail de la casa: [casadezamora@hotmail.com](mailto:casadezamora@hotmail.com)*



## Miguel Ángel Santos Benito

Miguel Ángel Santos Benito (Barcelona, 1972) es historiador. Actualmente trabaja en la Universidad Politécnica de Cataluña.

# Impresiones

La primera vez que vi Zamora creo que fue en el verano del año 1998 del siglo pasado, o quizás del 1999, en cualquier caso fue en el siglo pasado, ya que a efectos de lo que fueron mis impresiones la exactitud, realmente, no tiene importancia. Pues creo que lo que sí puede importar a los lectores de esta crónica son precisamente esto, las impresiones que tuve de aquel primer encuentro.

Aprovecho para decirles que siempre me ha fascinado lo relativo de las impresiones y lo subjetivo que encierra todo eso que conocemos y denominamos realidad. Hagan ustedes la prueba y verán como de un mismo hecho, objeto, libro o cuestión, cada uno de los observadores obtiene una idea propia y diferente a la de los otros. De ahí que uno sienta una gran admiración por aquella corriente artística de finales del siglo XIX, "el Impresionismo", verdaderos pioneros a la hora de captar y plasmar subjetivamente y sin complejos, las sensaciones que les transmitía la realidad, que desde ese momento pasaba a ser su realidad, la que de verdad importa. Para mí hay pocas cosas que reafirmen más al individuo como Ser que la percepción que éste tiene de las cosas que le rodean.

Dicho esto a modo de introducción (o de justificación) he de decir que previamente a este primer contacto con la realidad de Zamora, o por lo menos a la realidad que yo percibí por aquel entonces, uno tenía una vaga y remota idea formada de esta ciudad. No sabía apenas más allá de que era una ciudad de provincias de Castilla y León, que como a toda las de la región, achacaba un pasado medieval rico y prolijo en testimonios, mezclado con ecos crepusculares de lamento machadiano, y que en el caso de Zamora, añadía a esta idea una sensación de verdadera lejanía, fruto de mi ignorancia o fruto de algo más infantil e inconsciente como era asociar a un nombre que empieza por la letra Z con algo remoto, perdido y distante como si el abecedario latino marcara las distancias y el orden de las cosas incluso en nuestro subconsciente.

Por lo tanto Románico, Machado y subconscien-

te traidor. Con este inexacto, sesgado y, por qué no decirlo, raquítrico conocimiento del lugar a donde de me dirigía como equipaje, nos apeamos de un tren en Valladolid, un anochecer de aquel verano de aquel año del cual todavía no acabo de acordarme. Eso sí, recuerdo que hicimos noche en la ciudad y que el siguiente día lo pasamos en Ávila, y recuerdo también que durante la tarde recorrimos una solitaria carretera secundaria con la única compañía de un atardecer de azules y rojos interminable, que nos llevó, ya entrada la noche, hasta Zamora.

Zamora, aquella evocación a lejanía y distancia me esperaba al despertar. Es entonces, cuando al dormir uno se pregunta, que veré o que visitaré, cuando de verdad uno toma conciencia de que no tiene ni idea de lo que se va a encontrar y que es más ignorante de lo que uno se cree porque Machado no escribió sobre Zamora sino sobre Soria y... ¡de esto hace ya casi 80 años!

Recuerdo que fue una mañana soleada y luminosa, de un color amarillo trigo (ya les avisé de que me apasionan los impresionistas), y recuerdo que entramos por una brecha en la muralla, que había adquirido con el paso de los años, función de puerta, a lo que era la ciudad vieja. Un adjetivo, el de vieja, que adquiría aún mayor validez cuando la procesión de vetustas iglesias se sucedían una detrás de otra, pequeñas y sólidas, compactas y austeras. De piedras desgastadas y erosionadas por el tiempo, de colores anaranjados. Arte hecho para durar, quizá no para maravillar e impactar como el gótico, pero sí para contemplar, de forma sosegada, las líneas sobrias de un cristianismo todavía rural, primitivo y cercano, no contaminado todavía por las complejidades de la sociedad urbana que dieron origen al sofisticado y efectista arte Gótico.

Pequeñas y tortuosas calles, recoletas plazas de pétrea desnudez, rincones que te acercan, sutilmente, al final de la proa rocosa donde se asienta la ciudad, para así mostrar al visitante, a modo de recompensa final por el camino andado, la magnífica cúpula bizantina de la catedral,



imperturbable y solitaria, punto de referencia en la inmensidad de la llanura zamorana. Señores lectores, esta fue mi entrada a la ciudad de Zamora.

Durante aquellos días repetí diversas veces aquel itinerario, me dejé seducir por las pequeñas callejuelas que aparecían a mi alrededor, invitándome a seguirlas, a explorarlas. Busqué y descubrí rincones de quietud, pequeños oasis de silencio bajo un azul vasto e intenso, con un horizonte de Duero, lento y perezoso. Me dejé llevar por un ritmo pausado imponía la ciudad casi sin quererlo, una placidez que pocos somos capaces de apreciar hoy en día. Tomar el pulso a la ciudad, aquello que los franceses definen tan poéticamente como "L'air du temps", obligaba a imbuirse de esa languidez casi decadente del lento pasar, del no hacer nada y dejarse caer en la simple contemplación serena de las cosas.

Al volver de aquel viaje tuve la sensación de haber permanecido, durante los días que estuve en Zamora, en un limbo de sensaciones pausadas y placenteras, de haber permanecido en uno de los pocos reductos, todavía virgen, de una manera de concebir y sentir la vida, propia de un siglo y unos tiempos que cambiaban y se acababan.

He vuelto a Zamora en repetidas ocasiones, y

nunca más he vuelto a sentir aquella sensación de absoluta quietud y lánguido estancamiento. Creo, a mi pesar, que aquella imagen, aquella impresión, se quedó en el recuerdo de aquel verano, de aquel brumoso año, junto con las imprecisiones que llevaba conmigo. He vuelto a pasear, sin rumbo, por las calles y placetas de la ciudad vieja y he descubierto que ahora sirven de solaz para ajetreados madrileños en busca de la paz que no tienen en su ciudad y portando consigo el frenesí del que huyen, he sentido dinamismo y mucha actividad.

Supongo que es mejor así, supongo que ahora Zamora ya no será, para muchos, una palabra que empieza por Z, lejana y distante, y empieza a ocupar su lugar en el nuevo siglo que empieza. Aunque para mí, que quieren que les diga, prefiero quedarme con aquellas primeras impresiones de contemplativa quietud, de estático discurrir, de sensorial goce, aunque por otro lado, discúlpeme y no me hagan mucho caso, porque no sé si se lo he comentado antes, a mí, me apasionan los impresionistas del siglo XIX.





# ZAMORANOS EN MADRID

Entrevista a: **José Manuel Pérez Saavedra**  
Director Comercial de Bancaja para Madrid y Castilla y León

De todos es sabido que Madrid es tierra de acogida, bulliciosa, con un toque caótico por la suma de muchos potenciales que día a día en este rompeolas chocan. Sus ciudadanos, fundidos en este crisol, son su gran riqueza y a ello hemos contribuido todos. Iniciamos con esta entrevista una sección en la que vamos a presentaros a zamoranos que, en la actualidad y en Madrid, desarrollan una actividad laboral de interés y tienen una posición destacada en la industria, la Administración, el mundo empresarial y otros. Sin embargo, nuestro interés está no sólo en su faceta profesional y pública sino, sobre todo, en lo personal; es por eso que vamos a someterlos a estas preguntas, con la intención de conocer a esas personas que, habiendo creado todo un mundo fuera de su tierra siguen siendo, en el fondo y en la forma, zamoranos.

Por: **Laia Moreno Maillo**

Madrid, 12 de julio de 2006.

Un bar céntrico de Madrid y mucho calor

- Creo que eres una de las últimas personas que tuvo la suerte, o desgracia, de nacer en su pueblo y en su casa...

- La suerte, la suerte

- ¿Por qué la suerte?

- (Dudas) pues mira... una buena pregunta, para una mala respuesta... pues digo suerte porque me siento muy de allí y solamente por eso, y es verdad. Esto sí que es un tema absolutamente melancólico, es decir... yo muchas veces digo, y lo digo porque lo siento, que me siento en el patio de mi casa, en la casa de mi abuela, sentado en las escaleras y simplemente mirando los chopos del fondo y las manzanales de la cortina, de la huerta, me siento simplemente feliz (y eso es una actitud melancólica y yo lo sé, sé que lo es) y a ello me ayuda el hecho de sentir que yo he nacido en una habitación que está en esa casa. Y que además está la cama donde yo nací. Le añade todo el romanticismo que tu quieras, y es cierto, y eso me ayuda.... Sí, debo ser de los últimos, más o menos.

- ¿Solo cuando hablas con gente de Zamora dices 'la manzana'?

- No, lo suelo decir siempre. Lo mismo que digo 'la cortina' y algunas otras expresiones de allá. Lo que sí hago es el matiz; normalmente, cuan-



*...no ambiciono grandes cosas, quiero mantener las relaciones con mis amigos, los pocos que tengo en Madrid y los muchos que tengo en Zamora.*

do estoy con gente de mi tierra digo la manzana, pero no hago el matiz, no digo 'la cortina que es la huerta', que es como se llama allí...

- ¿Y cuándo y por qué viniste a Madrid?

- Pues vine a Madrid... por narices, literalmente. El cuándo... cuando tenía 8 años. Mis padres vinieron a

Madrid, donde nació mi hermano, y yo me quedé en el Pueblo, estuve aproximadamente 3 años viviendo solo con mi abuela, iban mis padres en verano...

- No has vivido tantos años en Zamora...

- Más de lo que parece, porque yo, hasta aproximadamente los 17 años, que fue cuando me enamoré (bendita sea la hora, tengo una mujer encantadora), pasaba 6 meses al año allí: el mes de Navidad, los tres de vera-

no, los 15 días de Semana Santa...

- ¿Qué impresión te causó Madrid la primera vez que la viste?

- No recuerdo...

- ¿Qué impresión te causa ahora?

- Pues sigue siendo esa relación de amor/odio, sinceramente. Madrid me gusta a veces... y otras veces la odio. A veces sales a la ciudad, y te gusta; a mi me gusta mucho la gente y Madrid es una ciudad cosmopolita... yo soy un asiduo del Barrio de las Letras, la zona de Huertas... y hay veces en que me he sentido muy feliz y otras, en que no he estado a gusto. No he estado a gusto porque me ha podido la melancolía y esas cosas...

- ¿Volverás entonces a aquella habitación y aquella cama?

- Sí. De hecho me he previsto una jubilación... Me he hecho casa y mi idea final es, cuando pueda pre-jubilarme (¡que espero no jubilarme!) pasarme 6 meses de mi vida allí y otros 6 quizá en el mar...

- No está mal... ¿qué es lo que haces en Madrid, en cuanto a tu actividad laboral?

- Soy Director Comercial de una Caja de Ahorros; el puesto es un poco difícil de definir. Digamos que soy el segundo de todo un territorio, llevamos desde aquí 120 oficinas con casi 450 personas. Mi faceta principal es la dirección de presupuestos, líneas de negocio, actividad comercial a la que se enfocan las oficinas; la gestión de la labor de los Directores de Zona; impulsar la actividad de cada una de las oficinas... muy genéricamente, es esto.

- ¿Desde cuándo trabajas en ello?

- Estoy en una entidad que ha crecido. Cuando yo me incorporé tenía 2 oficinas y entré para crear este proceso de expansión, con un compañero que es mi actual jefe. Y hace de esto 14 años... sinceramente, estoy encantado.

- ¿Cómo se llega, siendo un chico de provincias, y de provincia pobre, a un puesto como este?

- Aquí tengo que hablar de mi padre... él me enseñó dos cosas en la vida. Una es a ser honesto; y creo que una de las cosas principales de mi vida es que he sido siempre muy

transparente. La segunda es que me ha inculcado el espíritu del trabajo de forma que ahora, lo reconozco, uno de mis 'hobbies' es trabajar. De mi madre, también tengo que decirlo, heredé una cosa muy importante, que es la iniciativa. Y estas tres cosas conjuntas, honestidad, trabajo e iniciativa, creo que han sido las que han hecho que mi desarrollo fuera este.

- ¿De qué estás más orgulloso?

- Voy a decir un tópico... de mis hijos; pero voy a decir un tópico todavía mayor: de mi mujer, una mujer llena de entereza y sencillez.

- ¿Y en lo profesional?

- No, no,... Bueno, hombre, todo el mundo tiene su punto de vanidad, yo también lógicamente... Pero más que orgulloso, a veces me siento defraudado, porque tal vez podía haber llegado más lejos... Yo me siento satisfecho; nunca he pretendido tener un yate en el puerto, más bien al contrario, he ido con bastante humildad por la vida. Me siento más a gusto jugando al mus en el bar de mi pueblo que en Jockey, y he probado ambas cosas.

- Entiendo que tienes mucho contacto con Sanabria, que te aporta mucho...

- Mucho.

- ¿Qué le aportas tú a ella?

- Nada. Trato de aportar, eso es verdad; a veces hasta mi padre me dice que me paso, pero es mi forma de ser. Creo que tenemos que mejorar aquello, tratas de mejorar lo que quieres, como haces con tus hijos. Es tu entorno y en el fondo te sientes parte de él, como te sientes parte de tus hijos, tu mujer o tus padres. Lo intentas, sin más historias a cambio, de manera altruista.

- ¿Qué quieres para Zamora?

- Instituciones que adapten nuestra provincia a la sociedad actual, que enfoquen su trabajo hacia las virtudes de la zona; inversiones en turismo, infraestructuras, medio ambiente y desarrollo rural. Desarrollo rural en el sentido de servicios, no en el ámbito de la agricultura, porque las ovejas siempre serán más baratas en Polonia o Rumanía. Zamora no explota su potencial energético; querría desarrollo de nuevas tecnologías.

La sociedad española, en general, es todavía excesivamente proteccionista, excesivamente intervencionista desde el punto de vista estatal, excesivamente dependiente de subvenciones y estas cosas... Y en las provincias pobres, todavía seguimos viviendo de eso, con lo cual no podemos ser competitivas. Esto propicia lo que ya ha propiciado: la despoblación, la emigración... Paisajes, alternativas de servicios, nuevas tecnologías como la fotovoltaica... hay formas de obtener ingresos, aspectos que explotar sin necesidad de grandes inversiones, se trata de aprovechar lo que se tiene... volveríamos a Zamora. Alguna vez un paisano me ha pedido un préstamo para desarrollar una iniciativa allí, y siempre han sido los temas que con mayor ardor he defendido en mi casa, simplemente porque creo en ello.

- Tus hijos ¿son zamoranos o madrileños?

- Buena pregunta. Yo creo que mi hija es más madrileña y que mi hijo es más zamorano. Pero también creo que, con el paso del tiempo, serán sanabreses.

- ¿Qué relación tienes con la casa de Zamora en Madrid?

- Soy socio y tengo varios amigos que están muy implicados. Yo personalmente no he colaborado como me hubiera gustado pero... seguramente colaboraré más en el futuro.

- Amas y odias Madrid, amas Sanabria, amas a tu familia, te gusta tu trabajo, has hecho una gran carrera... ¿qué deseas?

- Ostras... ostras... me gusta mi tiempo y querría mantener más o menos mi status quo; no ambiciono grandes cosas, quiero mantener las relaciones con mis amigos, los pocos que tengo en Madrid y los muchos que tengo en Zamora (o considero que tengo, la amistad siempre es cuestión de consideración)... no ambiciono yates, ni coches.

- Muchas gracias, José Manuel.

- Muchas gracias a ti.

*Laia Moreno Maillo, Politóloga  
es Directora de Recursos Humanos de  
Intrum Justitia Ibérica*



reproducción digital

encuadernación

offset

cartelería



Centro Gráfico Profesional

Avda. de América, 22 • 28028 Madrid • Tel.: 91 355 56 23 • america@fragma.es  
Pº de la Castellana, 77 - Local 16 (Arco) • 28046 Madrid • Tel.: 91 417 68 99 • arco@fragma.es  
Marqués de Montelejido, 18 • 28028 Madrid • Tel.: 91 734 17 85 • montelejido@fragma.es

**www.zamoraes.com**

Tu portal zamorano en internet



# SUCEDE EN ZAMORA: Europeade, Zamora Capital de Europa.

Entre los días 19 y 23 de julio se ha celebrado en Zamora la XXXIII Edición de la Europeade. La relación de nuestra ciudad con el certamen europeo no es nueva, ya que en julio de 2001 también se organizó, con gran éxito, una edición del este festival que pretende poner en común a las tradiciones musicales europeas.

La Europeade comenzó a andar en los años sesenta, fruto de la iniciativa del Movimiento por la Cultura Popular Flamenca, dirigido por el belga Mon De Clopper. Gracias al esfuerzo de dicho Movimiento, en abril 1964 se organizó, en la ciudad flamenca de Amberes, la primera Europeade, en la que participaron flamencos, holandeses, ingleses, franceses y alemanes con exiliados ucranianos, yugoslavos y polacos que, vestidos con sus trajes tradicionales, cantaron y bailaron... en aquella primera edición se vio que la cultura podía ser una buena manera de acercar a los pueblos de un continente en aquel entonces tan dividido.

Por lo que respecta a la edición que se ha celebrado en Zamora, debe señalarse que el número de participantes ha superado las 5.000 personas que, llegadas desde distintos lugares de Europa, han llenado la ciudad de música, cantos. El número de grupos participantes ha sido de 178, siendo procedentes de veinticinco países, la mayoría de ellos pertenecientes a esa nueva Europa, antes llamada del Este, que poco a poco va recobrando la normalidad después de años de dictaduras. El ambiente en la ciudad ha sido indescriptible. Ver a los grupos recorrer las calles y plazas de la capital zamorana, ha permitido a los zamoranos, habituados a la tranquilidad de la capital de provincia, disfrutar de los trajes típicos de otros pueblos, de los bailes y de las músicas de otras regiones.

La primera jornada del festival principió, dónde si no, en la plaza de Viriato. Allí tuvo lugar, el jueves 20 de julio, la apertura del Fórum de la Europeade, en el que había numerosas casetas en las que los visitantes pudieron probar y adquirir productos típicos de diferentes ciudades de Europa, mientras que los grupos de baile amenizaban la mañana con sus danzas y músicas.

La inauguración del escenario corrió a cargo del Grupo Regional Tizona de Zamora que deleitó al numeroso público asistente ejecutando exhibiciones de los bailes más tradicionales, incluido el Bolero de Algodre, uno de los más esperados por el público asistente.

El resto de la primera jornada de transcurrió con diferentes actuaciones de diferentes grupos, tanto españoles como extranjero. Ya por la tarde, cuando el calor apretaba menos, se desarrolló en la iglesia de San Andrés un concierto de Corales que estuvo arropado por el numeroso público que se acercó hasta la misma.

Las actuaciones con un gran éxito de público hasta el domingo, en el que tuvo lugar la ceremonia de clausura. Las palabras del presidente del Comité Internacional de la Europeade, Bruno Peeters al clausurar el evento "La Europeade se siente aquí como en casa", son una buena muestra del calor con el que la ciudad zamorana ha acogido a los participantes. En dicha ceremonia, celebrada en el Ruta de la Plata, participaron noventa de los grupos inscritos, en una exhibición que se extendió desde la siete y media de la tarde hasta ya entrada la noche. Finalmente, el alcalde de la ciudad danesa de Horsens recogió la bandera de la Europeade, ya que su ciudad será la encargada de organizar, el próximo año, la siguiente edición del festival

Tanto los medios de comunicación como los políticos zamoranos coinciden en valorar y ponderar el éxito de esta nueva edición de la Europeade celebrada en Zamora. Tanto por el nivel demostrado, nuevamente, por los organizadores, como por el éxito de la convocatoria.

Desde la Casa de Zamora en Madrid no podemos sino apoyar la celebración de este tipo de eventos en nuestra provincia. La repercusión que nos otorga en los medios de comunicación, así como la posibilidad de que personas que nunca han estado en Zamora se acerquen a ella con motivo de la Europeade, son motivo más que suficiente para que nos felicitemos por el éxito de la iniciativa.



## ESPÁRRAGOS GRATINADOS

### INGREDIENTES

1 l. de leche  
300 gr. de harina  
400 gr. de espinacas  
pimienta blanca  
8 yemas de huevo  
400 gr. de mantequilla  
agua  
limón  
sal  
24 espárragos cocidos



### PREPARACIÓN

#### PREPARACION DE LA CREMA DE ESPINACAS

Se hace una bechamel con la leche, la harina, pimienta, sal y la mitad de la mantequilla, a la que se añaden las espinacas cocidas y picadas.

#### PREPARACION DE LA CREMA MUSELINA

Se baten las yemas, se le echa un chorrito de agua, un chorrito de limón, sal y pimienta blanca. Se pone al fuego para levantar un poco las yemas; se retira y se le va añadiendo la otra mitad de la mantequilla procurando que la salsa no se corte.

Se pone la crema de espinacas en una fuente de horno, encima los espárragos y sobre ellos se añade la salsa muselina. Se mete al horno a gratinar.

## BACALAO A LA TRANCA

### INGREDIENTES

1 kg. de bacalao  
1/2 kg. de cachelos  
3 dientes de ajo  
100 gr. de harina  
ó 8 huevos cocidos  
1 cucharadita de café de pimentón dulce  
ó picante (según gustos)  
250 cc. de aceite ó vinagre



### PREPARACIÓN

La desalación del bacalao se realiza poniéndolo en remojo en agua fría y en sitio fresco durante 48 horas, cambiándole el agua cada ocho horas. En una sartén se calienta el aceite. El ba-

calao se trocea y se reboza en harina.

Se frie en el aceite bien caliente, primero del lado de la carne hasta que esté bien dorado y después se le da la vuelta y se frie del lado de la piel. Cuando esté frito el bacalao se pasa todo a una cazuela de barro, se le añaden los cachelos (previamente cocidos) y los huevos duros troceados. Los ajos se trocean en láminas y en el aceite sobrante se doran.

Cuando los ajos estén dorados se añade el pimentón y un chorrito de vinagre. Añadir al bacalao y calentar todo 2 minutos en el horno.

## CAÑAS ZAMORANAS

### INGREDIENTES

#### PARA EL HOJALDRE

200 gr de harina  
150 cc de aceite de girasol  
150 cc de leche  
azúcar  
canela

4 tubos redondos de caña o latón

#### PARA LA CREMA PASTELERA

200 gr de azúcar  
4 cucharadas de maizena  
2 huevos  
4 yemas  
1 l de leche



### PREPARACIÓN

#### PREPARACION DEL HOJALDRE

En un bol se echa la harina, el aceite y la leche y se amasa todo junto hasta conseguir una masa compacta. Se estira y se aplasta bien con el rodillo y se corta en tiras, se enrollan en los tubos y se frien en aceite abundante y caliente, se retiran de los tubos cuando todavía están calientes y se espolvorean con azúcar y canela.

#### PREPARACION DE LA CREMA PASTELERA

Se hierve el litro de leche con una rama de canela y la ralladura de un limón. En un bol se vierten las yemas de 4 huevos más 2 enteros y se añade el azúcar y las 4 cucharadas de maizena. Se bate todo con la varilla y se le añade la leche hirviendo. Se pone a fuego lento. Batir todo junto hasta que se consiga el punto de crema pastelera.

Con una manga pastelera se rellenan las cañas



## **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, 13 Madrid  
Tel.: 91 579 07 69

**Gallego III**



Pza. Remonta, 5-7 Madrid  
Tel.: 91 571 12 88