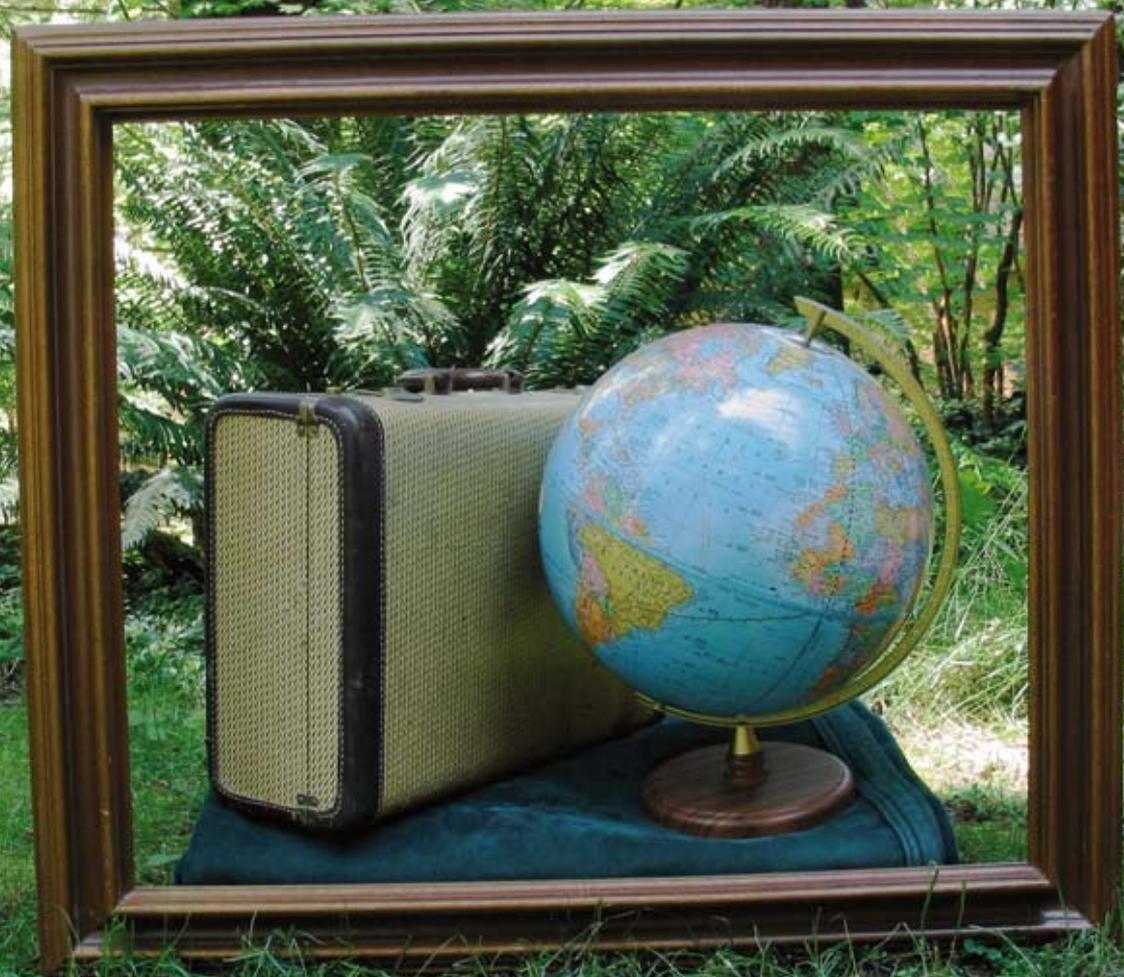




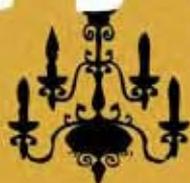
Zamoranos en Madrid

Boletín informativo de La Casa de Zamora ♦ Desde 1956 ♦ 3ª época ♦ N° 5 ♦ JUNIO 2010 ♦ www.casadezamora.com



Pregón de la Semana Santa ♦ Ciclo cultural de primavera ♦ La gaita de fole de Zamora ♦ La Fundación Cooperación y Ciudadanía ♦ COMENTARIO DE LIBROS. Muerte en Zamora ♦ NEGOCIOS ZAMORANOS. Restaurante El Padre, cosa de familia ♦ Sociología y comunicación” de Octavio Uña Juárez ♦ Argentina-Sanabria ♦ ENTRE PUCHEROS. Los habones de Sanabria ♦ DEPORTE ZAMORANO ♦ La evolución de la población en Castilla y León en el siglo XXI ♦ EMPRENDEDORES ZAMORANOS. Tres generaciones vendiendo carne en el barrio ♦ LO QUE PASA EN LA CASA ♦ EN CLAVE REGIONAL. Francisco Umbral, un personaje inventado ♦ ZAMORA DESDE FUERA. Un zamorano de Algete

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



◆ Pregón de la Semana Santa	4
◆ Ciclo cultural de primavera	10
◆ La gaita de fole de Zamora.....	13
◆ La Fundación Cooperación y Ciudadanía.....	18
◆ COMENTARIO DE LIBROS. Muerte en Zamora.....	21
◆ NEGOCIOS ZAMORANOS. Restaurante El Padre, cosa de familia	23
◆ “Sociología y comunicación” de Octavio Uña Juárez	26
◆ Argentina-Sanabria.....	28
◆ ENTRE PUCHEROS. Los habones de Sanabria.....	30
◆ DEPORTE ZAMORANO.	34
◆ La evolución de la población en Castilla y León en el siglo XXI.....	38
◆ EMPRENDEDORES ZAMORANOS. Tres generaciones vendiendo carne en el barrio	42
◆ LO QUE PASA EN LA CASA	46
◆ EN CLAVE REGIONAL. Francisco Umbral, un personaje inventado.....	58
◆ ZAMORA DESDE FUERA. Un zamorano de Algete	60

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]

Gestión de publicidad: Alberto J. Vázquez Hidalgo [revista@casadezamora.com]

Han colaborado en este número: José María Chimeno Núñez, José Climent, Cristina del Estal Pérez, Jesús Fuentes Lázaro, Mari Cruz Gallego, Conchi Gallego García, Antonio García Panizo, Ángel Gabriel Las Navas Pagán, Santiago Losada de Urzaiz, Laia Moreno Maillou, Jorge Moreta Pérez, Manuel Otero, Francisco Ramos Antón, Alberto Vázquez Hidalgo

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.

Pregón de la Semana Santa

Organizado por nuestro Directivo Julián Calvo, nuestra entidad organizó un Ciclo Cultural para conmemorar el sexagésimo Pregón de la Semana Santa de Zamora en Madrid.

El ciclo comenzó el viernes día 19 de marzo con la presentación oficial del cartel de Semana Santa en el Salón Viriato de nuestra entidad. El autor del cartel anunciador, el artista zamorano Antonio Martín Alén, explicó el contenido de su obra, que es una vuelta al

estilo de los carteles anunciadores de los años sesenta y que quiere ser un homenaje al personaje del bombardino de Las Capas Pardas. Tal y como señaló el autor durante la presentación, para la confección del original se utilizaron materiales de reciclaje.

Al acabar la presentación tuvo lugar un concierto de música sacra ofrecida por el Cuarteto de Viento de la Hermandad de Penitencia de las Capas Pardas, que fue largamente ovacionado por los socios, que llenaron el salón Viriato.



Concierto de música sacra interpretado por el Cuarteto de Viento de la Hermandad de Penitencia de las Capas Pardas.



Nuestro Presidente, durante el acto de hermanamiento con la Banda Nacor Blanco.

El ciclo continuó el sábado día 20 con la interpretación del concierto “La mañana: los primeros sonidos del Viernes Santo en Zamora” en el Teatro Alcázar de Madrid, a cargo de la banda de música “Maestro Nacor Blanco”. Los integrantes de la formación “Maestro Nacor Blanco”, y de la Banda de Cornetas y Tambores, así como el Merlú de la Cofradía de Jesús Nazareno, acercaron los sonos del Viernes Santo a todos los zamoranos en Madrid, que abarrotaron un teatro con capacidad para más de quinientas personas. Asimismo, en el intermedio los asistentes degustaron sopas de ajo y vinos facilitados por Bodegas Valbusenda y el restaurante “Vivir el Vino”. A la finalización del concierto, La Casa de Zamora se hermanó con los músicos de la “Nacor Blanco”.

Finalmente, el acto central del Ciclo, el Pregón, tuvo lugar el domingo 21 de marzo, finalmente en el Teatro Fígaro de Madrid. El acto, al que acudió un numeroso público, se inició con unas palabras de nuestro Presidente, quien agradeció a los presentes su asistencia y recalcó la importancia que el pregón y la difusión de la Semana Santa tienen para La Casa de Zamora. A continuación, se procedió a la entrega de premios a los niños ganadores del IIº Concurso de pintura infantil “La Semana Santa de Zamora”. Una vez finalizada la entrega, las autoridades presentes en la mesa (el Presidente de la Excma. Diputación, el Sr. Martínez Maíllo, la Consejera de Administración Autónoma del gobierno de Castilla y León, la Sra. Alonso, la alcaldesa de Zamora, la Sra. Valdeón, la Subde-



La Banda de Música del Maestro Nacor Blanco interpreta el concierto *La mañana: los primeros sonidos del Viernes Santo en Zamora*.

legada del Gobierno en Zamora, la Sra. De la Higuera, y el Presidente de la Junta Pro Semana Santa, el Sr. Julián Hernández) realizaron sus respectivas intervenciones.

Una vez que tuvo lugar esta ronda de intervenciones, el profesor Manuel Ángel Delgado de Castro glosó la figura del pregonero, el poeta Jesús Losada, quien ofreció un pregón de carácter íntimo en el que definió la Semana Santa zamorana como “un sentimiento de fe y tradición” y en el que aseguró que el viajero que se adentra en la misma se encuentra ante el “mapa de olores de la ciudad líquida” levantada junto al

Duero. Tras realizar un recorrido por la Semana Santa de la capital zamorana, que el poeta inició el miércoles de ceniza, hizo un breve recorrido igualmente por otras celebraciones pascuales en la provincia, como la de Bercianos o Toro.

Al acabar el pregón, que fue largamente aplaudido por los asistentes, la Coral de La Casa interpretó unos temas religiosos, que fueron seguidos por una actuación del prestigioso grupo de danza de la entidad. Finalizado el acto, un almuerzo en un conocido restaurante zamorano de la capital de España puso punto y final al evento.



El Pregonero, con nuestro directivo y organizador del ciclo cultural de Semana Santa, Julián Calvo.



Las autoridades y el pregonero, en la mesa presidencial.



Nuestro presidente, con el Delegado de la Junta en Zamora y con el Vicepresidente y Presidente de la Diputación Provincial.



La alcaldesa entrega uno de los premios a los ganadores del concurso de pintura infantil.

sas en Cuba.



El grupo de baile, en plena actuación a la finalización del pregón.



Nuestro presidente con la Alcaldesa de Zamora.

Nuestro
en la A
sas en



El Presidente de la Hermandad Zamorana, Román Rodríguez, hojea el anterior número de "Zamoranos en Madrid".



Los socios, durante el almuerzo.



Los socios, durante el almuerzo.



Nuestro directivo Julián Calvo conversa con el Vicepresidente de la Diputación Provincial.



Nuestro directivo David Redoli conversa con la Subdelegada del Gobierno en Zamora.



El concejal de turismo, Luis Javier Alonso hojea nuestra revista en presencia de Julián Calvo.



Nuestro presidente, junto con nuestro directivo Sebastián Baz.



Los socios, durante el almuerzo.



Nuestra reina, con varios de nuestros socios a la hora del almuerzo.

¿Todavía no conoces nuestra web?



<http://www.casadezamora.com>

La Casa de Zamora en Madrid ES EN ES EN ES EN Martes 15 de Junio de 2010

[Inicio](#) [La Casa de Zamora](#) [Inscripción](#) [La Casa en Audio](#) [La Revista](#) [Contacto](#)

Fotografía: B. Diezfe web - VC

[BOLETINES](#) [ACTIVIDADES](#) [GRUPOS CULTURALES](#) [ZAMORA](#) [GALEMA FORDS](#) [ENTIDADES COLABORADORAS](#) [HOJA DE ACTIVIDADES DEL MES](#)

LA REVISTA
**ÚLTIMO EJEMPLAR
(MARZO 2010)**

[Descargar](#)
[Ver anteriores](#)

HOJA DE
ACTIVIDADES DEL MES
JUNIO 2010 [ver listado](#)

VIDEOS DE INTERÉS PARA LOS ZAMORANOS

Las 22 iglesias de Zamora

YO NO ME VOY DE ESTE BARRIO

0:00 / 3:44

ENCUESTA

¿Qué te parece nuestro nuevo portal web?

- Excelente
- Muy bien
- Bien
- Puede mejorarse
- Sin Comentarios

[Ver Resultados](#)

MENÚ

- [Contacto](#)
- [Inscripción](#)
- [La Casa de Zamora](#)

Noticias

La Reina de la Casa de Zamora, elegida Reina de la Federación de Casas Regionales de la Comunidad de Madrid
La Reina de la Casa de Zamora, Laura del Estal Pérez, ha sido nombrada...

Historia de la Plaza Mayor de Zamora
Les presentamos una interesante presentación en Power Point en donde se explica...

II Jornadas Micológicas de Pueblo de Sanabria
Ayuda a las Jornadas micológicas organizadas por el Ayuntamiento de Puebla de...

La Casa de Zamora, en la Ruta del Modernismo zamorano
El pasado sábado día 17 de abril medio centenar de socios de La Casa de Zamora...

El portal de turismo "Expreso" certifica que la Semana Santa de Zamora es la mejor valorada de toda España
El portal de internet especializado en viajes y turismo Expreso ha realizado una...

El socio de La Casa de Zamora, Antonio López Alonso, Premio Ciudad Ducal de Loeches

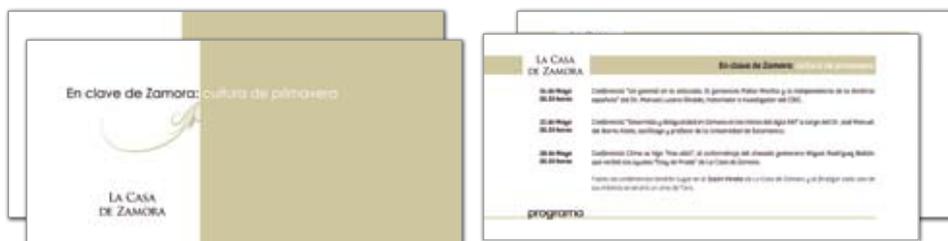
Actividades

Presentación en La Casa del último libro del periodista Jorge Moreta
El próximo viernes 18 de Junio a las 20:30 se presentará en la Casa de Zamora el último libro del periodista Jorge Moreta "Cuba, más allá de Fidel", bajo la editorial Abar y la colaboración de la Casa de Zamora en Madrid. En el cartel podrán ver más...

La Casa de Zamora presenta su ciclo cultural de primavera "En clave de Zamora" (Actualizado)
La Casa de Zamora escogerá durante el mes de mayo tres actos culturales dentro del programa "En clave de Zamora", contando con dos destacados investigadores universitarios y con el ganador de las ayudas "Eloy de Prada". Las conferencias tendrán lugar...

Conferencia sobre gestión de emociones en La Casa de Zamora
El pasado viernes día 23 de abril, la colaboradora de La Casa de Zamora, la psicóloga Miliam Benhamo del Cura, junto con la también psicóloga Karina Ciselli, ambas socias directoras de la empresa de coaching y formación especializada InnovaCoach impartieron una conferencia...

Ciclo cultural de primavera



Organizado por la Junta Directiva, durante el mes de mayo ha tenido lugar en el Salón Viriato de nuestra Casa el ciclo “*En clave de Zamora: cultura de primavera*”, respondiendo así al deseo de los socios de programas diferentes actividades culturales en nuestras instalaciones durante todo el año.

El ciclo, que se ha organizado con la colaboración de la empresa “Frag-

ma reprografía”, fue inaugurado el 14 de mayo por el investigador del Centro de Ciencias Humanas y Sociales del CSIC, el Doctor Manuel Lucena Giraldo (reciente autor del libro “*Naciones de rebeldes*”, sobre las independencias de las naciones iberoamericanas), quien impartió la conferencia “*Un general en la estacada: el zamorano Pablo Morillo y la independencia de la América española*”. El ponente fue presentado por el profesor de la Universidad Pública de Nava-



El profesor Lucena, durante su exposición, acompañado en la mesa por el profesor Óscar Jaime y por nuestro directivo Manuel Mostaza Barrios.

rra Oscar Jaime Jiménez, quien destacó que el profesor Lucena, a quien conoce desde sus años de estudiantes de postgrado en Oxford, es “probablemente uno de los mayores especialistas en la historia de la América española que existen en nuestro país”.

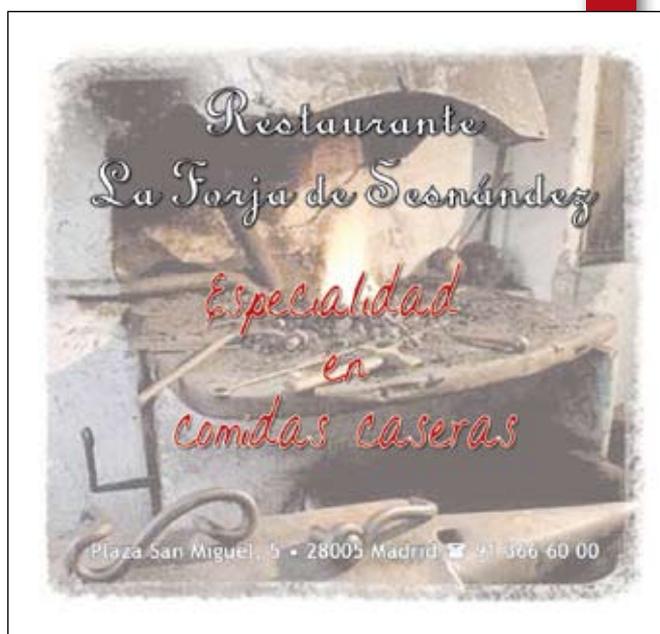
La conferencia giró en torno a dos bloques bien diferenciados: en primer lugar el profesor Lucena ubicó el contexto que Pablo Morillo encontró cuando llegó a América al mando de la Real Armada en la primavera de 1815 para, a continuación, hacer un recorrido por la vida del militar de Fuenteseecas desde su nacimiento hasta su muerte en el sur de Francia. En su exposición, el profesor hizo hincapié en la necesidad de no confundir la historia con la novela histórica, y de revisar muchos de los mitos que las naciones construyen en torno a su pasado para legitimar sus actuaciones.

El 21 de mayo tuvo lugar la segunda ponencia, a cargo en esta ocasión del profesor de la Universidad de Salamanca José Manuel del Barrio Aliste. El ponente fue presentado por nuestro directivo David Redolí, quien hizo una semblanza de la trayectoria tanto vital como académica del profesor Del Barrio, del que destacó que probablemente sea el sociólogo que más ha investigado la realidad zamorana en los últimos años. La exposición del profesor Del Barrio, realizada de una manera muy didáctica y con el apoyo de una pre-



El presidente haciendo entrega al profesor Lucena de un recuerdo institucional durante la cena.

sentación en formato ppt, comenzó con una exposición de cuáles son, a juicio de los zamoranos, los problemas de la provincia para contextualizar a continuación estos problemas en una perspectiva del conjunto de España. A continuación, el profesor





Nuestro presidente entrega a Miguel Rodríguez Bollón el importe de la ayuda en presencia de nuestro directivo Julián Calvo.

explicó el Índice de Desarrollo Económico y Social (IDES), y lo aplicó a los municipios de Zamora para mostrar cuál es el estado de desarrollo real de la provincia. Entre las conclusiones de la ponencia estuvo la de que la elevación del nivel formativo de la población activa de la provincia es clave para conseguir un mayor desarrollo en todos los ámbitos (económico, social) de la misma.

Finalmente, el 28 de mayo el ciclo se clausuró con la presentación que realizó el director zamorano Miguel Rodríguez Bollón, ganador de la Iª Edición de las ayudas a la creación cultural “Eloy de Prada”, convocadas por nuestra entidad. El autor, presentado por nuestro directivo Julián Calvo, desmenuzó el proceso de creación del cortometraje “¿Has oído?”, ambientado en el lago de Sanabria, una obra que se presentará en Zamora

El corto, de algo menos de veinte minutos de duración, relata las vi-

vencias de un grupo de jóvenes en el lago de Sanabria durante unos días de invierno. Tras exponer el proceso de elaboración, Miguel Rodríguez reiteró su agradecimiento a La Casa de Zamora por el apoyo tanto logístico (el castin de los actores se realizó en nuestra sede) como económico prestado.

A la hora de realizar un balance del ciclo, nuestro presidente declaró a *Zamoranos en Madrid*: “estamos muy contentos del desarrollo que ha tenido el ciclo cultural. Esperamos que el de otoño salga igual de bien o mejor aún de lo que ha salido este; gracias a los ponentes y gracias a la Junta Directiva por el trabajo realizado”. “Estas jornadas —continuó el presidente—, no serían posibles sin el esfuerzo de los miembros de la Junta, sin la buena voluntad de los ponentes y sin la complicidad de varias empresas que, como Fragma Reprografía (www.fragma.es) nos ayudan a que los mismos puedan realizarse. Todos ellos son los artífices de este éxito”.

La gaita de fole de Zamora



La gaita de fole es un instrumento de viento de lengüeta que se caracteriza por la presencia de un saco u odre que hace de reserva de aire. Esta peculiaridad facilita la ejecución al disminuir el esfuerzo del intérprete y además hace posible el que varios tubos sonoros suenen al mismo tiempo generando una cierta polifonía. Lo más habitual son dos tubos sonoros, el primero más agudo y con mayor intensidad de sonido, que es el que permite ejecutar la melodía (puntero, puntera, punteiro, pipa, clarín, etc.) y otro más grave (roncón, ronco, hornión, bordón, etc.) que produce una nota continua en armonía con el primer tubo. A esto hay que añadirle el soplete con válvula para insuflar el aire con la boca (o con un fuelle de brazo, en algunos tipos de gaitas), y en menor orden de importancia, los adornos característicos de cada tipo y el vestido para cubrir el odre. Éste puede ser de

una piel entera de animal, de cuero cosido o recientemente de materiales sintéticos (caucho, goretex, etc.).

UN POCO DE HISTORIA

El origen histórico y geográfico de la gaita todavía suscita bastante controversia, probablemente por este afán tan europeo de apropiarnos de todo lo que resulta emblemático o llamativo (nosotros primero, ¿eh?). Pero nostalgias y nacionalismos o regionalismos aparte, la hipótesis más sensata y probable es que sea una evolución de un instrumento antiquísimo, que aún hoy existe en Cerdeña —el launeddas, directamente emparentado con los aulos griegos— al que probablemente en Grecia se le incorporó el odre (askaules significa aulos con saco, o sea, gaita de fole) y en Roma se le hizo más potente incorporando la lengüetas dobles en el puntero en vez de la caña simple, más fácil de fabricar.



Miembros del Grupo de Gaita de La Casa.

¿UN INSTRUMENTO CELTA?

Las gaitas se tocan o se han tocado desde la India a las Islas Británicas, y desde el Norte de África hasta Escandinavia. De ahí que la hipótesis celta se quede pequeñísima para tanta gaita. Parece ser que la gran expansión y veneración que desde antiguo tuvo la gaita en los países “celtas” del occidente europeo se debió al terror y veneración que causaron las legiones romanas, el ejército más poderoso del mundo, provistas de gaiteros (o sea, tocadores de tibia utricularis, de nuevo gaita de fole). “Si nos vencen,

sin duda es por las gaitas...” debieron de pensar los galos, bretones o celtas hispanos, mucho antes de que Asuracenturix se atreviese a tañer semejante instrumento endiablado.

Lo cierto es que las gaitas de odre son propias de culturas pastoriles y montañosas, lo que ha podido ocasionar esta asociación, muy alimentada por el celtismo romántico del siglo XIX.

LA GAITA DE FOLE EN ZAMORA

En España y Portugal se ha tocado mucho y aún se tocan varios

tipos de gaitas (gallega, asturiana, zamorano-transmontana, aragonesa, catalana y balear). En concreto, los tipos del noroeste ibérico son variaciones del mismo tema, directamente emparentadas con las gaitas europeas medievales. Las gallegas destacan claramente por la gran evolución que han experimentado en los últimos dos siglos y medio, hasta alcanzar un gran refinamiento, mientras que la asturiana y sobre todo, la gaita de fole zamorano-mirandesa se han mantenido más próximas a sus orígenes.

Precisamente, las comarcas occidentales zamoranas y el nordeste portugués han conservado un tipo de gaita especialmente arcaico. La gaita de fole (de foles en Portugal) mantiene formas rotundas con grandes calibres en sus piezas, debido a su construcción con tornos de ballesta de origen medieval. Las maderas también son peculiares, porque lejos de los puertos de mar y las rutas comerciales, no podían ser más que de especies autóctonas, entre las que destaca el brezo blanco o urz (*Erica arborea*).

A ambos factores, se añade el uso de escalas arcaicas, modales, ya desaparecidas de la música europea tras los procesos de homogeneización y "folclorización". Estas escalas están muy ligadas a la música vocal, y así se han mantenido restos de esta sonoridad antigua en algunas zonas de Europa, África y Asia. Todo ello

hace a estas gaitas una reliquia viva, que producen en los musicólogos y folcloristas una impresión semejante a la de un zoólogo que encontrase un mamut o un bisonte andando tranquilamente por una dehesa.

Según Alberto Jambrina, este tipo de gaita estuvo extendida por tierras de La Cabrera en León, Sanabria, Aliste, Carballeda, Alba y Valles de Benavente en Zamora y muchas comarcas de Tras-os-Montes en Portugal, zona que coincide llamativamente con la de uso de los dialectos leoneses.

Hay un cierto debate acerca de la regionalización de los sub-tipos de lo que estamos llamando genéricamente Gaita de Fole. A nuestro entender, se

Restaurante Molaveatro



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

ha tendido a una excesiva simplificación, asimilando la afinación en Do (“grillera”) a Sanabria y la más grave en Si bemol (“tumbal”) a Aliste. Sin embargo, en gran parte de Aliste, hace ya varias décadas que las gaitas antiguas (alrededor de Si bemol) se han ido sustituyendo por gaitas gallegas en Do. Por su parte, en Sanabria abundan los ejemplos de gaitas en Si bemol, como las de Juan Barrio (el Ti Gaiterín de Pedralba), los hermanos Espada, José Guzman (el “Rey de Barrio”) y muchos otros. Igualmente, en Carballeda se conocen gaitas en Si bemol, Do y Re, y en la Alta Sanabria se usan gaitas tan graves como en La.

La gaita sanabresa en Do se ha hecho muy popular en los últimos años porque uno de sus grandes intérpretes, Julio Prada, tocaba una gaita en esa tonalidad. Sin embargo, las gaitas en Do son complicadas si se quiere mantener un timbre equilibrado y una buena afinación, por lo que, a menudo los músicos acababan por llevarlas a Si (es decir, medio tono más bajo) cambiando la palleta o lengüeta. Al mismo tiempo, muchas gaitas en Si bemol ganan volumen y riqueza de timbre al subir ligeramente de tono, lo que de nuevo nos lleva cerca del Si natural. Es decir, alrededor de Si convergen la mayoría de las gaitas de tipología arcaica, ya sean Sanabresas, Alistanas o Mirandesas, según comentarios de Alberto Jambrina que compartimos totalmente.

LOS ESTILOS DE INTERPRETACIÓN

Todos los estilos de tocar la gaita en el mundo tienen su origen en dos peculiaridades de este instrumento: el sonido continuo y la imposibilidad de modular el volumen sonoro. Ello hace que estas limitaciones se compensen con una serie de recursos para separar las notas (detaché, en el argot musical) y enriquecer rítmicamente la melodía, lo que se logra mediante un amplio abanico de notas breves y otros ornamentos que configuran lo que podemos llamar “estilo”.

En este sentido, sí es fácil distinguir un núcleo sanabrés, más sobrio, con los mínimos adornos necesarios, pero con un tiempo muy vivo, mientras que al sur de la Sierra de la Culebra el tiempo se relaja, pero a cambio la melodía se engalana con numerosas florituras, hasta el punto de que casi parece más importante el adorno que la melodía. Es muy posible que este peculiar estilo sea una influencia de la flauta de tres agujeros (gaita charra, para entendernos) que coexiste en Aliste con la de fole, y tal vez antaño incluso predominase sobre ésta.

LA GAITA EN LA CASA DE ZAMORA

La clase de aprendizaje y perfeccionamiento de la gaita de fole está actualmente dirigida por José María Climent, y cuenta con 12 alumnos habituales todas las semanas y otros

6 eventuales. Los alumnos son zamoranos o hijos de zamoranos de pueblos como Pobladura, Palazuelo, Murias, Otero, San Justo, Villarino Manzanas, Santa Colomba de Sanabria, etc.

En La Casa de Zamora hemos adoptado el modelo de afinación en Si bemol por varias razones:

- Es el patrón antaño más extendido.
- Es el que posee el timbre más equilibrado y la afinación más fácil (“suena bien”, tolerando ligeras desafinaciones, difíciles de evitar en estos instrumentos).
- Es una tonalidad más asequible para el canto.

Hemos comprobado cómo gaitas de construcción alistana o sanabresa en Si bemol pueden tocar juntas sin ningún problema, toda vez que las palletas ofrecen muchas posibilidades para equilibrar el volumen y el timbre entre modelos de distintos fabricantes.

Asimismo, se presta una especial atención a los estilos tradicionales, insistiendo en las características comunes a todas las comarcas zamoranas (y diferentes de la interpretación gallega, por ejemplo) pero sin menoscabo de las peculiaridades de cada zona.

Parece que el interés por esta gaita aumenta y, sin importar la edad, muchos nos hemos animado a trabajar para que no se deje de escuchar su melodía en nuestros pueblos (y en

donde haga falta, faltaría más...), lo que parece que se va consiguiendo poco a poco.

Desde aquí proponemos que todos renovemos también el interés por el tambor y la pandereta, tan importantes como la gaita, si no más. Apenas quedan buenos intérpretes, y los estilos son también ricos y variados.

“La gaita es la mayor alegría de los pueblos después de los niños.”

Francisco Baladrón
(Ti Francisco, de Domez de Alba)

JOSÉ CLIMENT
(Madrid, 1962)

MANUEL OTERO
(Madrid, 1974)

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

La Fundación Cooperación y Ciudadanía, un nuevo instrumento para potenciar y difundir la identidad castellana y leonesa



Constituida por la Junta de Castilla y León se ha constituido para prestar atención y apoyo a los ciudadanos de Castilla y León y sus descendientes radicados en cualquier parte del mundo

La Fundación Cooperación y Ciudadanía, constituida por la Junta de Castilla y León desde la dirección general de Políticas Migratorias y Cooperación al Desarrollo, es una entidad sin ánimo de lucro, de titularidad pública y con personalidad jurídica propia. En su patronato están presentes, además de la propia Junta de Castilla y León, la Federación Regional de Municipios y Provincias y la Federación de Cajas de Ahorros de Castilla y León.

La Fundación Cooperación y Ciudadanía, inscrita en el Registro de Fundaciones de Castilla y León el 14 de enero de 2009, se ha constituido para promover, incentivar y ejecutar acciones orientadas a potenciar y difundir la identidad castellana y leonesa, para prestar atención y apoyo a los ciudadanos de Castilla y León y sus descendientes radicados en cualquier parte del mundo, así como para organizar y gestionar programas y proyectos en materia de migraciones y cooperación al desarrollo, impulsando el desarrollo humano y la cooperación entre países e instituciones.

Esta Fundación se configura como un espacio integrador de iniciativas, se constituye como un instrumento para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos castellanos y leoneses en el exterior y se concibe como un lugar de encuentro entre las distintas Administraciones Públicas, las organizaciones sociales, las empresas y todo tipo de entidades que pretendan reforzar los lazos

de pertenencia y difundir las señas de identidad, costumbres, valores y tradiciones de Castilla y León. También es una referencia para facilitar el retorno a los castellanos y leoneses que quieran fijar su residencia en Castilla y León.

MAYOR AGILIDAD

La Fundación Cooperación y Ciudadanía garantiza agilidad y ofrece a la iniciativa privada confianza, como organismo perteneciente a la Junta de Castilla y León (consejería de Interior y Justicia), transparencia, por el carácter público de sus cuentas, gestión responsable, repercusión en los medios de comunicación y profesionalidad tanto en el ámbito de la cooperación al desarrollo como en ayuda humanitaria y apoyo a la ciudadanía castellana y leonesa en el exterior.

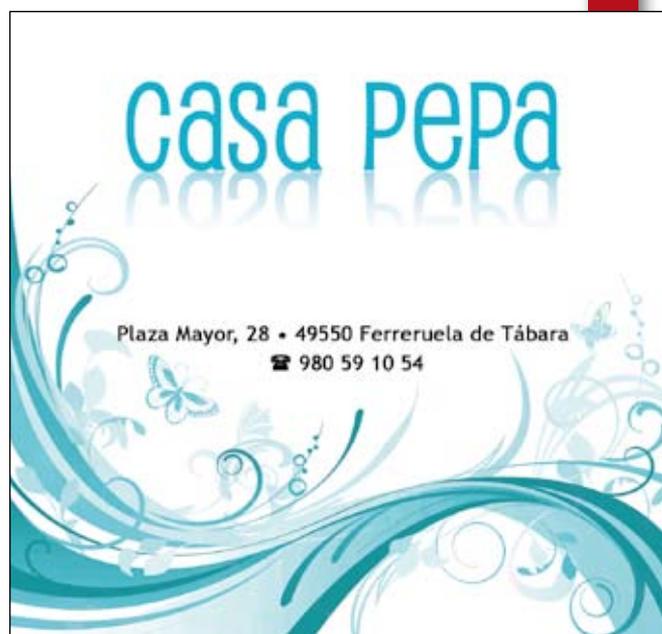
La Fundación también ofrece a la iniciativa privada y pública la posibilidad de participar en la cooperación al desarrollo en todo tipo de proyectos, contrastados en su planificación, valorados y con plena garantía de ejecución tanto en el área sanitaria, educativa o en la implantación de todo tipo de servicios básicos. Una amplia oferta para que cada empresa o institución opte de acuerdo a sus características o posibilidades.

Asimismo para apoyar a la ciudadanía castellana y leonesa en el exterior, la Fundación organiza proyectos

que facilitan intercambios interpersonales, programas para la formación profesional, prácticas laborales en empresas de nuestra comunidad y otros proyectos que permitan estrechar lazos con las comunidades en el exterior en el ámbito económico, social y cultural.

INCENTIVOS FISCALES

Gracias a sus aportaciones económicas, las empresas, según la Ley de Mecenazgo, disfrutarán de beneficios fiscales que pueden llegar hasta el 40% en el Impuesto sobre Sociedades o al 30% de la deducción en el pago del IRPF, en el caso de las personas físicas.





Plantilla de la Fundación Cooperación y Ciudadanía.

¿QUÉ HACE LA FUNDACIÓN COOPERACIÓN Y CIUDADANÍA?

A pesar de constituirse hace menos de año y medio, la Fundación ya ha impulsado un amplio número de iniciativas. Desde el proyecto de continuidad en la Educación Primaria Universal para 500 niños y niñas de Corrientes (República Argentina), a la VIII Campaña de vacunación para niños de Costa de Marfil, el proyecto para la mejora de la situación nutricional y educacional de niños de Zimbabue, la ayuda humanitaria de emergencia para la hambruna en Malauí, el programa de becas para la población Naso Teribe en Panamá, la campaña de sensibilización a tra-

vés del documental “La guerra contra las mujeres” o proyectos humanitarios en Mesetas-Meta (Colombia), Minas (Uruguay) o en la provincia de Esmeraldas (Ecuador).

Asimismo, la Fundación ha impulsado las exposiciones “Lucha contra el SIDA. Proyecto expositivo itinerante”, que ha recorrido desde el pasado diciembre las ciudades de Ávila, Palencia y Soria, y la muestra “Planeta Mujer. Los objetivos de Desarrollo del Milenio desde una perspectiva de género”.

JORGE MORETA PÉREZ
(Salamanca, 1972)

Muerte en Zamora

RAMÓN SENDER BARAYÓN
Plaza & Janés, 1990



Nos vamos a Zamora...

A pesar del hastío que en general suscita el seguir leyendo libros sobre la Guerra Civil española, *Muerte en Zamora* resulta una obra de gran interés para nosotros, especialmente para los nacidos en la capital y para los de una cierta edad.

Quiero empezar señalando que el libro adolece de un grado de desconocimiento de la situación de trasfondo, es decir, de la propia Guerra Civil. El conocimiento que muestra el autor sobre los acontecimientos de la guerra es limitado y, en muchos casos, erróneo (las Notas del Editor así lo van atestiguando a lo largo del libro; la bibliografía utilizada también es reflejo de esa limitación). A consecuencia de ello, la visión del contexto que transmite el autor, sin querer en ningún caso infravalorar el sufrimiento del pueblo español, resulta a menudo superficial y maniquea.

La Guerra Civil española se plantea como una historia lineal en la que no caben los matices; la visión, sin duda, de alguien que ha vivido alejado de España desde su infancia

y que padece un serio conflicto emocional, que lleva a la mitificación de personas, cosas y acontecimientos.

Dicho lo cual, debo insistir en que se trata de una obra de un alto interés y que se lee con placer y facilidad. Expone la investigación que el autor, hijo del escritor Ramón J. Sender, hizo con el fin de esclarecer, o más bien intentar entender, la muerte de su madre, fusilada en Zamora en 1936. Tras la muerte de Amparo Barayón, sus hijos de 3 y 2 años fueron llevados a Francia y, después, a Estados Unidos, donde se criaron y vivieron hasta ser adultos sin tener conocimiento ni información acerca de qué había ocurrido a su madre. Imposible entender, para nosotros, la carencia afectiva y emocional del autor, aunque sí podamos intuir la desazón de una naturaleza sensible ante la falta de datos, las informaciones contradictorias y, sobretodo, el silencio contumaz del padre.

La figura paterna aparece retratada de forma inevitable. Si al principio del libro se percibe una mezcla de desprecio y admiración hacia el



escritor Ramón J. Sender, y en algunos momentos parece intuirse un intento por parte del hijo de entender su situación y responsabilidades, el conjunto muestra una imagen del padre francamente negativa, donde el egoísmo y el amor propio reinan sobre cualquier otro sentimiento y guían toda su actuación.

A lo largo de los capítulos, el autor viaja a las ciudades protagonistas de la Historia de Amparo, recalando casi al final en Zamora, a dónde ella volvió al estallido de la guerra. El retrato que hace Ramón Sender Barayón de la sociedad zamorana, tanto de la de los ochenta (cuando él realiza su viaje) como de la de los años treinta, es de gran interés. Más allá de la pátina emocional del autor, la descripción personas, situaciones y conversaciones nos resultan conocidas y nos recuerdan el horror y el miedo bajo el que los españoles, madres, hermanos, cuñados, amigos, señores y sirvientes, se movieron durante aquel periodo.

El libro tiene importantes aciertos: no sólo la historia que cuenta es de gran interés, sino que está planteada de forma sencilla y natural, de forma que el lector avanza conociendo de antemano el final de la historia pero lleno de curiosidad y ganas de obtener más datos; el uso de párrafos de las obras de Ramón J. Sender resulta francamente enriquecedor y da veracidad a algunos de los pasajes de mayor introspección;

la reproducción de testimonios de compañeras de celda de Amparo, literales, nos acerca a la realidad frente a la idealización que preside por lo general las palabras del autor (sobre su madre, sobre la relación entre el padre y la madre en algunos pasajes, sobre la guerra).

En definitiva, es un libro que merece la pena leer. Escribe un hombre al que, literalmente, le fue robada una infancia que tenía que haber sido feliz, y que resulta ser una de esas personas que necesitan recuperar la memoria para estar en paz. Nos habla de la Zamora de 1936 y da los nombres y apellidos de las personas que tuvieron algo que ver con la detención y muerte de Amparo Barayón.

Sea como fuere y a pesar de lo más arriba mencionado, de la simplificación de su visión general de la guerra, la escritura de este libro, el contacto literario con los hechos y con los actores de su tragedia personal, no sólo debe haber ayudado al autor a extirpar sus fantasmas sino que también, de paso, nos ha proporcionado a nosotros, simples lectores mayoritariamente ajenos a todo aquello, la visión nueva de una Zamora tomada por el miedo y el rencor y en la que la guerra hizo más estragos de los que normalmente tendemos a recordar.

LAIA MORENO MAILLO
(Barcelona, 1974)



Pablo Villalón, conocido por todos como “El padre” aprendió hostelería en San Sebastián. El azar quiso que conociera a su mujer, zamorana como él, en una boda en Madrid, y ella fue la razón de su traslado a la capital.

Su trayectoria es incansable e imparable. Empezaron con un restaurante cerca de Urgel, en la zona de Carabanchel, después cogieron uno en Malasaña y finalmente, hace unos tres años, recalieron en número 45 de la calle Serrano donde abrieron un restaurante, que no podía llamarse de otra manera que no fuera “El Padre”. Aunque bien podía llamarse “La Familia” porque en este negocio, todo, queda en casa.

Pablo vive a caballo entre Zamora y Madrid. Allí reparte su tiempo a partes iguales entre Litos, Tábara y Ferrerueta. Tiene varias huertas que trabaja con tesón para surtir de verdura al restaurante. Tiene también un

viñedo y una bodega, y con un socio de la zona, Pascualín, cría terneras y corderos. También tiene cerdos y gallinas, y el cabrito, aunque no lo cría él también lo compra en la zona.

Con esta espectacular materia prima, su mujer cocina unos platos para chuparse los dedos. Y sus hijos asumen el día a día del negocio.

Charlamos con Pablo en la sobremesa de un martes, día que suele venir fijo a Madrid.

Pregunta: ¿Cómo es esto de vivir a caballo entre dos provincias?

Respuesta: Yo vengo, al menos, una vez en semana, que sino la mujer se enfada (risas). Pero casi todo el tiempo estoy allí, trabajando. Y es que yo, trabajando, soy feliz.



En época de verano vengo más, sobre todo por los tomates y algunas verduras más delicadas. Como no las metemos en cámara, tengo que venir dos o tres veces en semana a reponer.

Me han dicho que la mejor época para venir a comer aquí es en verano, para probar sus tomates.

Cualquier época es buena, pero sí es verdad que una de nuestras especialidades son los tomates. Tengo ahora mismo unas 800 plantas de cuatro variedades diferentes: kumato negro, corazón de buey francés, verde manzana y amarillo melocotón. Los cultivo casi sin tierra, en abono, y además lo hacemos con un sistema de emparrado. Este año vamos a añadir a la carta dos nuevas especialidades: sorbete de tomate y agua de tomate.

Pero no sólo de tomate vive el hombre.

No, no. Aquí se pueden comer muchas cosas. Ahora, hacia el verano, ofrecemos mucha verdura de temporada. Porque, a parte de los tomates, tengo plantados 900 kilos de simiente de patata, cebollas, chalotas, calabacines, pimientos... Y además ofrecemos unas carnes de primera calidad.

Yo soy de campo y diferencio cuando un animal ha comido pienso o no. Por eso puedo comprar carne buena. Así que también tenemos en carta, por ejemplo, un solomillo relleno con foie y salsa de trufa que está exquisito, chuleta de ternera, chuletillas de cordero cuando es la época, y en temporada de setas, pues también tenemos.

Se me está haciendo la boca agua. ¿Hay más?

Sí claro. También tenemos changuro, pimientos de piquillo rellenos de marisco, pasta fresca y por supuesto, huevos rotos ¡que son la leche!

Y es porque utilizamos unas patatas deliciosas, que cultivo yo con muy poquita agua.

Y todo zamorano.

Todo lo que puedo lo hago yo y lo que no, lo compro allí. Embutido, quesos, castañas lo que haga falta y se dé bien.

El tema de la bebida es cosa de sus hijos, ¿verdad?

David, mi hijo pequeño, ha sido finalista dos años en el concurso Nariz de Oro, con tan sólo 24 años. Es sumiller, enólogo, maître y jefe de sala. Él se encarga de la elaboración de los vinos de nuestra bodega "Soto del Torreón". Producimos unas 75.000 botellas al año y utilizamos uva mencia, la típica de la zona. Y luego, por otro lado, Mario, el mayor, se encarga de los destilados y ha conseguido colocar a El Padre como una de las mejores coctelerías de Madrid. La revista Metrópoli, de El Mundo, nos ha dado el premio "Más que un restaurante", que el año anterior le concedieron al restaurante de Sergi Arola.

¿Y de precio?

Pues un menú degustación, con un whisky o un gin-tonic para acabar, tiene un precio medio de unos 40 euros, aunque de diario ofrecemos también un menú por 15 euros muy completo.

¿Se nota la crisis?

Pues la crisis no tanto. Lo que nos está haciendo la vida imposible son las obras de Serrano, que llevan ya muchos meses y, a parte de que la gente, con las vallas, no ve el restaurante, a veces no hemos podido abrir porque hemos estado días enteros sin luz o sin agua.



Y el futuro, ¿cómo se presenta?

Pues el futuro es inmediato. La semana que viene abrimos un nuevo local en la calle Santa Leonor, 24. Vamos a llevar el restaurante y las dos terrazas de un hotel que han abierto nuevo que se llama Eco Alcalá y también se van a organizar eventos como presentaciones de libros o revistas, fiestas, catas, etc.

Con la promesa de volver a probar las ensaladas de tomate en cuanto estén maduros, nos despedimos de Pablo sabiendo que él, y también sus hijos, darán mucho de qué hablar en el mundo de la hostelería y la alta cocina en un futuro muy próximo.

RESTAURANTE EL PADRE

c/Serrano, 45. Tlf.- 91 448 40 16

Cerrado domingos y lunes

C/ Santa Leonor, 24. Tlf. 91 375 88 88

Abierto todos los días

www.elpadrerestaurante.es

CONCHI GALLEGO GARCÍA
(Madrid, 1976)

“Sociología y comunicación” de Octavio Uña Juárez

Recentemente se ha publicado este libro de relevante interés para los estudiantes, estudiosos e investigadores de esta apasionante ciencia, surgida como tal entre los siglos XVIII y XIX. Y que tanta importancia tiene para el desarrollo y conocimiento de la sociedad y sus fines. El conocido catedrático Octavio Uña es un gran estudioso, hondo conocedor e investigador de la Sociología, que, como dice el Diccionario Espasa-Calpe, es la ciencia que trata de la condiciones de existencia y desenvolvimiento de

las sociedad humanas. Su concepto y extensión abarca todo lo relacionado al fenómeno social y sus leyes. También ha sido llamada Ciencia Social, ciencia de la sociedad humana, ciencia de las cosas humanas, filosofía social, Filosofía sociológica, Filosofía política, etc. Y como nos dice el citado diccionario, es una ciencia positiva en constante desarrollo en nuestros días, pero, como reflexión sobre la realidad, social, que tal es su verdadera esencia y naturaleza, tuvo sus precursores en la antigua Grecia desde Aristóteles en adelante. El filósofo francés Augusto Comte la impulsó con su tratado “Philosophie positive” publicado en París en 1839. Evocando al gran Ortega y Gasset también podríamos expresarla en la frase: “el hombre y su mundo social”.

El prolífico escritor científico Octavio Uña de prestigio y fama internacional y autor de numerosos libros de especial interés, tiene cinco carreras todas con Doctorado “cum laude”. Y también es un insigne poeta con una valiosa colección de versos publicados, que han obtenido señalado éxito. Ha ganado importantes



El escritor Octavio Uña.

y diversos premios. Distinguido colaborador de revistas científicas españolas y extranjeras. Gran conferenciante internacional. Y eminente profesor de diversas Universidades de varios continentes.

Empezó siendo un joven y brillante profesor de Bachillerato en el Colegio de Alfonso XII de San Lorenzo de El Escorial, para pasar pronto también de profesor a la Universidad de María Cristina del mismo Real Sitio. Siendo ambos Centros con sus extensas bibliotecas y trayectorias la proyección y lanzamiento de una gran vocación intelectual y científica, que le ha convertido en un extraordinario y amplio y humanista en la línea de los muy relevantes Benito Arias Montano y José Ortega y Gasset entre otros.

Su poesía sigue la línea clásica abierta al modernismo. Y como pensador y escritor científico tiene un claro estilo de hombre del Renacimiento por un lado y, por otro,

de los grandes filósofos de la época contemporánea. Sin olvidar a los grandes maestros del mundo antiguo, entre ellos a San Agustín. Es un placer leer sus libros y escuchar sus conferencias por la mucha sabiduría que encierran.

Recientemente también ha aparecido, publicado por Editorial Universitas, como el anterior, otro libro del mismo autor en colaboración con el profesor Antonio Martín Cabello, titulado: "Introducción a la sociología", que es un magistral y amplio compendio para conocer y adentrarnos en esta Ciencia, cada vez más importante por sus muchas enseñanzas en el complejo y laberíntico mundo de hoy, tan necesitado de sabias orientaciones y potentes faros de luz en aras de una sociedad en paz, más justa, próspera y venturosa.

ÁNGEL GABRIEL LAS NAVAS PAGÁN

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

RESERVAS
925 390 767

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

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



Entrada a Parera.

Parera es un pueblo de la Pampa argentina fundado el 21 de julio de 1897 por D. Faustino Parera, nacido en la provincia argentina de Entre Ríos, de quien tomó el nombre. Es, por tanto, un pueblo muy joven.

D. Faustino adquirió los terrenos donde está ubicado el pueblo en 1884, lo parceló y planificó sus calles en cuarenta y ocho manzanas para edificar y una céntrica para plaza pública. Cada manzana consta de ocho solares de veinticinco metros de frente y cincuenta metros de fondo.

Muchos de los primeros pobladores de este nuevo pueblo llegaron a aquellas tierras procedentes de España y, principalmente de la región de Sanabria, en la provincia de Zamora.

Hace unos días mis hermanos y yo hemos visitado este pueblo para conocer a nuestra familia que emigró desde San Juan de la Cuesta entre finales del siglo XIX y las pri-

meras décadas del XX. En la época en que se fueron la vida en Sanabria era muy dura. Había poco que comer y ninguna posibilidad de ganar unas pesetas para subsistir. Muchos paisanos decidieron marchar, al reclamo de algún pariente o paisano que había ido con anterioridad, a ese lado del mundo, donde existían mejores expectativas de futuro. Las familias intentaban reunir el dinero suficiente para pagar el pasaje a los más jóvenes, quienes emprendían el viaje con el temor a lo desconocido, la pena de alejarse de la familia y la esperanza de regresar algún día a su tierra.

Mi tía fue una de esas jóvenes que emigró para ayudar a su familia, se fue cuando tenía 18 años, acompañada de otras personas del pueblo, con quienes emprendió este duro viaje. En aquella época la travesía duraba más de dos meses, dos meses de penurias y vicisitudes, al cabo de los cuales el barco arribaba al puerto de Buenos Aires, donde entraban por el río de la Plata. A su llegada



Grupo de personas en la entrada de San Juan de la Cuesta, hacia 1950.

permanecían unos días en el “Hotel de emigrantes” donde se verificaba que toda la documentación estaba en orden y que no padecían ninguna enfermedad contagiosa. Desde aquí pasaban a la casa de algún paisano o familiar que les protegía y les ayudaba a conseguir trabajo; los que llegaban de San Juan y los pueblos cercanos recalaban en casa de Doña Josefa que era el “Ángel” que acogía a todos los que podía.

En nuestro periplo para visitar a la familia, en general en Argentina y, especialmente en Parera nos sentimos “como en casa”, no sólo por encontrarnos con una maravillosa familia que nos dió cariño y hospitalidad, y en cuyas caras veíamos rasgos iguales a los nuestros, si no, también, porque al pasear por las calles de este precioso pueblo mi familia me señalaba diciendo: “aquí viven los Barrio, aquí los Monterrubio, aquí los Ramos, aquí los Sotillo, aquí los Centeno, etc.” era como pasear por las calles de San Juan. Hablamos con el Sr. Intendente Municipal para

proponerle el “hermanamiento” de San Juan de la Cuesta con Parera ya que así lo sentíamos nosotros, como “un pueblo hermano” al otro lado del mundo.

El Sr. Intendente se sintió muy interesado y quedamos en hacer las gestiones necesarias para llevar a término esta iniciativa.

A nuestro regreso a España establecimos contacto con el Sr. Alcalde de San Juan de la Cuesta de quien solicitamos, se realizaran los trámites necesarios, para ver cumplida la ilusión de que los habitantes de Parera que tienen su origen en San Juan vean en la entrada de su pueblo “Parera pueblo hermanado con San Juan de la Cuesta”, y los de San Juan de la cuesta “San Juan de la Cuesta pueblo hermanado con Parera”.

Estos lugares nos han hecho recordar y desear volver a ver a los que se fueron y conocer a sus hijos.

MARI CRUZ GALLEGO
(Madrid, 1953)

Los habones de Sanabria



De Sanabria me gusta todo. Su gente, su paisaje, su arquitectura... y sus habones, claro. Conocí a Fidel, ese que todos conocíamos como el señor Fidel, cuando venía a casa de mi madre a comprar el vino que luego vendía en su bar de Ribadelago. Su muerte en la rotura de la presa, cuando yo todavía era bastante joven, me impactó profundamente. Para mi Fidel era el ejemplo del típico zamorano, un hombre bonachón y emprendedor, trabajador y al mismo tiempo decidido a disfrutar de la vida. Años más tarde he conocido a muchos sanabreses en Madrid, que llegaron con muy poco – algunos casi sin nada– y han conseguido salir adelante con gran éxito. Cuando pienso en los sanabreses pienso en la buena gente como el señor Fidel y vuelvo a recordarle entrando en nuestra tienda de ultramarinos.

Las últimas veces que he visitado Sanabria le han servido a mi memoria para actualizar esos paisajes boscosos, esa Zamora montañosa donde

nace el río Tera, que le dio el apellido a mi pueblo, Camarzana, y a muchos otros, además de transportar las aguas frías del lago, recordándonos a los de la más pura estepa que existe una Zamora serrana, en una bella comarca encajada entre León, Ourense y Portugal. El lago de Sanabria es uno de esos lugares donde la inmensidad de la naturaleza pone al ser humano en su justo lugar. Contemplar el lago te hace sentir pequeño, casi diminuto, por la grandeza de tanta agua acumulada pero también por su longevidad, – según he leído en alguna página web, este paisaje se formó nada menos que hace 100.000 años, durante la última glaciación y es el lago glaciar más grande de la península Ibérica. Es increíble la cantidad de información que sobre Sanabria, el lago y el Parque Natural he podido encontrar en Internet, donde he buceado durante horas para refrescar



mis recuerdos. Abruman tantas páginas sobre el tema, pero, aunque reconozco su enorme utilidad para dar a conocer las tierras sanabresas, no olvido la formidable publicidad que hizo de la comarca —y que continúa haciendo— Miguel de Unamuno y su “San Manuel Bueno, mártir”, novela de lectura obligatoria para los alumnos de enseñanza secundaria (o al menos así era cuando estudiaron mis hijos, no hace tanto, y espero que continúe siéndolo). Después de su visita a San Martín de Castañeda en junio de 1930, Unamuno decidió

escoger el lago y el imaginario pueblo de Valverde de Lucerna como escenario de su afamada novela. Según una antigua leyenda, este pueblo está sumergido en el fondo del lago como castigo divino y cada año durante la noche de San Juan se puede escuchar el tañer de las campanas de su iglesia. Para mí, igual que para el propio Unamuno y estoy seguro de que casi para cualquiera que se acerque por allí, uno de los mejores sitios para contemplar unas buenas vistas del lago es San Martín de Castañeda, cuyo antiguo monasterio es hoy el Centro de Interpretación del Parque Natural del Lago de Sanabria. Puebla es el otro gran reclamo turístico de la comarca sanabresa, por la arquitectura manifiestamente serrana de sus casonas, que son, en mi opinión, los edificios más bonitos del pueblo, junto al castillo de los Condes de Benavente y sus murallas, la iglesia de Nuestra Señora del Azogue, originaria del siglo XII, y el monumental ayuntamiento, levantado en el XV.

Sin embargo, el justificado interés que suscitan estos monumentos y la hermosa naturaleza de la comarca, es decir, la Sanabria turística, es proporcionalmente inverso al éxito de producción de los habones de Sanabria, esa exquisitez en forma de legumbre que tiene – quién iba a imaginarlo – su lado tenebroso, pues existe una competencia desleal y ca-





Vista del lago de Sanabria y San Martín de Castañeda.

nalla que comercializa un habón que ni es sanabrés ni le llega a la altura del tobillo al auténtico en sabor y calidad, pero que se vende bajo el reclamo de su procedencia sanabresa a un precio muy inferior. Es una situación penosa para los habones y, por extensión, para todos los que somos amantes de la buena mesa y de conservar aquellas cosas que son realmente únicas y que marcan una diferencia real en el paladar. No soy el primero ni el último en denunciar que esta legumbre no vive su mejor momento. Por un lado están las mínimas cantidades que se producen anualmente. Los últimos datos que he podido encontrar hablan de 10 toneladas en 2008, mientras que los garbanzos de Fuentesauco, por ejemplo -cuya producción tampoco llega a cubrir la demanda del mercado- en el mismo periodo fue de 150 toneladas.

Según cuentan los propios sanabreses, la producción artesanal del habón es la causa de su excelente calidad, pero también puede ser

su ruina, pues no hay casi jóvenes que quieran dedicarse a cultivarlos debido a la dureza del trabajo en el campo. “Prefieren dedicarse al turismo”, justifican en Sanabria, y no les culpo, todos sabemos lo duro que es el campo, pero las instituciones deberían implicarse más si no queremos pasar de la etiqueta “en peligro de extinción” que hoy se cierne sobre los habones de Sanabria, a la etiqueta “totalmente extinguidos”. Por lo general son los jubilados los que, armados de la paciencia que suelen proporcionar los años, se dedican a cultivar este habón endémico de la montaña zamorana, de la misma familia que la alubia blanca pero de mayor tamaño. Es uno de los regalos más preciados que los productores de los habones hacen a sus familiares y amigos, y, por fortuna, queda un pequeño resto que se vende a las tiendas y restaurantes de la zona, y a algún establecimiento de Madrid, como es el caso del Restaurante Barandales, donde desde el comienzo

hemos apostado por ofrecer este habón de piel fina y muy brillante y con una textura mantecosa al paladar. Existen multitud de recetas donde los habones se combinan con chorizo, con oreja, con morro o pata de cerdo, pero en Barandales hemos querido ofrecer a nuestros comensales la opción de probar el habón de una forma un poco más ligera, pensando que muchos de los que nos visitan después deben volver a sentarse a trabajar en su oficina. Por eso en nuestra carta nunca faltan los habones de Sanabria con setas. Los preparamos de la siguiente forma:

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

1 KILO DE HABONES DE
SANABRIA

1 CEBOLLA

1/2 KILO DE SETAS VARIADAS
(DE CARDO, BOLETUS,
COLMENILLAS Y SHII-TAKE).

1/2 LITRO DE NATA

LAUREL

1 DIENTE DE AJO

10 CL DE ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Se ponen los habones en remojo durante 24 horas, en agua fría. Transcurrido este tiempo, hay que desechar el agua del remojo y utilizar agua limpia para la cocción, que se ha de hacer en blanco, únicamente con el agua, los habones, el laurel y el diente de ajo entero. Se cuecen durante una hora y media o dos horas, hasta que el habón esté tierno. Por otro lado, se prepara un sofrito con la cebolla picada y las setas.

Cuando estén doradas se añade la nata y se deja cocer cinco minutos más. Posteriormente se incorpora este sofrito a los habones con su caldo y se deja cocer durante diez minutos más, hasta conseguir la consistencia deseada. Finalmente se añade una pizca de pimienta negra molida.

Os animo a preparar esta receta en casa o a probar añadiendo algo de cerdo, como suele hacerse tradicionalmente. El resultado sólo puede ser de diez.

Y cuando compréis habones de Sanabria, aseguraos de que son los auténticos. Sólo así podremos continuar llevándonos a la boca este manjar en forma de legumbre, aunque su limitada producción solamente dé para hacerlo de vez en cuando.

ANTONIO GARCÍA PANIZO
(Camarzana de Tera, 1937)
es el responsable del área de
I+D del Restaurante Barandales

FÚTBOL

FIN DE TEMPORADA



Es habitual que al finalizar el año deportivo, los equipos hagan un balance de cómo ha resultado la temporada.

La idea es ser críticos para conseguir mejorar en todos y cada uno de los aspectos en los que se ha fallado, o no se ha podido obtener el máximo rendimiento.

Pues bien, ese debería ser el caso del Zamora C.F., que, tras una campaña paupérrima en la que han estado coqueteando con los puestos de descenso a la Tercera División hasta la última jornada, se tendrían que sentar los dirigentes y aclarar el porqué de las cosas.



Porque no es normal que un equipo ideado para el ascenso a la categoría de Plata del fútbol español sufra como lo ha hecho durante todo el año.

Porque tampoco es lógico que una plantilla que el año pasado estuvo disputando hasta el final por subir de división, pegue un bajón tan estrepitoso.

Porque, una vez más, se constata, que por cambiar y echar al técnico y traer a otro, nada ni nadie te garantiza los resultados, que al fin y al cabo, este deporte se entiende desde el sacrificio, la unión y, por supuesto, que la pelotita entre, cosa que este año no ha querido.

Para el próximo año habrá que reestructurar la plantilla, reubicar los objetivos del club se antoja prioritario para este equipo que ha visto como el resto de equipos le ha faltado al respeto domingo tras domingo (recordemos que ha sido el tercer conjunto más goleado de su liga)

Igual es momento para tirar de “las otras cosas del fútbol”, es decir, de buscar una comunión con la afición, intentar llenar el Ruta de la Plata, tirar de la cantera, que la gente se involucre con el proyecto y con la ciudad.

Pero sobre todo reconocer qué se ha hecho mal, desde arriba, los que llevan el club, hasta los que saltan al terreno de juego. Un exceso de presión puede llevar un proyecto a pique, así que no pasaría nada si se reconoce que hay otros clubes mejor preparados, con mejor base, y que hay otros que, simplemente, son trasatlánticos en esta división, y que hoy por hoy el Zamora no puede hacerles sombra, ni en presupuesto ni en objetivos.

Aún así, no todo es pesimismo, el equipo ha logrado mantenerse en una de las temporadas más difíciles que se le recuerda en los últimos años, que esto sirva para rearmarse y que el año que viene, cuando todos empiezan desde cero, nuestro Zamora sea el conjunto aguerrido y valiente al que nos tiene acostumbrado.

¡Aúpa Zamora!



FÚTBOL SALA

SABOR AGRIDULCE



Po dría ser una de las mejores definiciones a la temporada que acaba de culminar el Zamora de fútbol sala.

Cierto es que tenía el presupuesto más pequeño de la mejor liga del mundo, que era el novato de la competición y que le podía quedar grande.

Pero nada más lejos de la realidad, y es que, aún habiendo estado en los puestos bajos de la clasificación todo el año, el equipo ha dejado claro su entrega en cada jugada, en cada balón disputado, y eso se ha visto reflejado en la hinchada que no sólo ha abarrotado el Pabellón Ángel Nieto, sino que se ha desplazado en masa por toda la geografía española dejando un sello irreplicable.

Lástima que la comunión con el público no haya servido para mantenerse otro año en esta categoría, ha sido un paso efímero, pero ilusionante, en el que se dejan sentadas las bases para el futuro, para seguir trabajando como se venía haciendo hasta ahora.

Toca sufrir, luchar para poder volver el año que viene e intentar de nuevo la gesta de pelear con los mejores equipos del mundo.

A pesar del descenso, a nadie se le van a olvidar los magníficos momentos vividos durante toda esta temporada, en la que a nadie se le olvide, nuestros muchachos, se han codeado con figuras mundiales que ganaban todo lo que la plantilla del Arcebansa junta y clubes con un presupuesto infinito (caso del Interviú Movistar o el F.C. Barcelona).



Y como este equipo ha sido grande entre los grandes, quiso despedirse de la afición ganando, arrasando a uno de los mejores equipos de la liga, El Pozo Murcia, campeón de la liga regular. Un triunfo histórico que no hace otra cosa que incrementar, granito a granito, la breve historia de este club.

Desde La Casa de Zamora animamos a todos a continuar animando, esperando que la temporada que llega no sea más que un mero año de transición antes de regresar a la competición que no ha debido abandonar.

SANTIAGO LOSADA DE URZAIZ
(Medellín, 1983)



enoturismo
monte la **Reina**
Visita la bodega



y disfruta de un día inolvidable.



Celebra tu boda en un lugar único.

La evolución de la población en Castilla y León en el siglo XXI



Este artículo analiza los rasgos de la población de Castilla y León desde el año 2000. Son pocos años, pero muy intensos en términos demográficos.

Los datos aquí expuestos están extraídos del informe “La Población de Castilla y León en los inicios del siglo XXI”, publicado por la Fundación PERSPECTIVAS de Castilla y León en 2009 (un estudio realizado por el profesor de la Universidad de Salamanca, José Manuel del Barrio Aliste, uno de los zamoranos que más y mejor ha investigado el pulso demográfico de nuestra comunidad autónoma y de la provincia de Zamora).

Castilla y León es una de las comunidades autónomas españolas cuya población ha crecido menos en los últimos años. Los datos provisionales sobre 2009, recientemente publicados por el INE, nos indican que por primera vez en lo que va de siglo, podemos estar registrando pérdidas netas de población.

El índice de desarrollo demográfico de Castilla y León es, de hecho, el tercero más bajo de España. De hecho, todas las provincias de nuestra comunidad autónoma tienen saldo vegetativo negativo. Y tres provincias pierden población: Zamora, Palencia y León.

Desde 2000 la brecha demográfica entre Castilla y León y España no ha hecho más que crecer. Así, nuestro peso demográfico en el conjunto nacional ha pasado de un 6,12% a un 5,48% en 2009.

La tendencia más que frenarse parece acelerarse en el escenario de la crisis económica, como consecuencia de un crecimiento basado únicamente en la llegada de la inmigración extranjera. Con la reducción de las migraciones, se acentúa el decrecimiento de la población de nuestra región.

En este momento podemos constatar que nuestro modelo de crecimiento, dependiente de la inmigración extranjera, ha profundizado la polarización territorial entre los 25 municipios urbanos en los que reside el 56% de la población y los 2.115 municipios rurales -de menos de 2.000 habitantes- en los que vive el 26,4% de nuestros conciudadanos.

Es significativa la debilidad demográfica de la mayoría de los municipios intermedios, cuyas funciones de centralidad podrían ser más capaces de fijar población y estructurar el territorio. Son una excepción los periurbanos, cuya dinámica está condicionada por el fenómeno metropolitano.

Hoy residen en España 3.231.486 personas nacidas en Castilla y León, y 1.133.284, el 35,1%, están fuera de la Comunidad, tantos como los habitantes de seis de nuestras provincias. Es evidente que no se ha detenido la diáspora, que es de las más altas de España.

Sin embargo, desde 2000 Castilla y León ha tenido saldo migratorio neto positivo (6,1%), aunque inferior a la mitad de la media española (13,7%). La clave ha sido, insisto, la llegada de extranjeros, ya que el saldo migratorio interior es negativo y estable en los últimos años.

Nuestro modelo de crecimiento, estrechamente vinculado a los movimientos migratorios, tiene graves consecuencias en desequilibrios muy

consolidados de la estructura por edades y sexo, que nos ponen en una situación más crítica que la mayoría de las comunidades para encarar los retos del futuro. El resultado es que somos la comunidad más envejecida de España (de hecho, seis de las diez provincias españolas más envejecidas son de Castilla y León).

El análisis específico de la población rural es, sin lugar a dudas, el más preocupante. Mientras los municipios de menos de 2.000 habitantes de España han crecido desde 2000 un 9,3%, los de Castilla y León han perdido el 4% de su población (más de 13 puntos de diferencia).

No es que nuestro dinamismo demográfico se vea lastrado por el tamaño de nuestros municipios y pueblos. Es que nuestros pueblos más pequeños crecen menos que la media de los de su tamaño, en una situación de doble abandono: al de las políticas públicas responde la ciudadanía con su decisión de marcharse de los pueblos más pequeños; con más intensidad quiénes se encuentran en mayor desventaja comparativa: las mujeres y los jóvenes.

Castilla y León se sitúa, con estos datos, a la cola de las comunidades autónomas en la evolución demográfica de los municipios rurales.

Como consecuencia, cada vez hay en nuestra comunidad más municipios de menos de 100 habitantes, que tienen un futuro verdaderamente crítico: han pasado de 439 a

551 en este siglo. Tienen un saldo migratorio negativo y, en su nivel de población, son los que más efectivos pierden de España, el 12% desde 2000. Representan más de la mitad de los municipios de su tamaño en todo el territorio nacional.

Volvemos a constatar que los desequilibrios territoriales son una de las características propias de nuestro modelo de población:

Desequilibrios entre provincias, mostrando una Comunidad de tres velocidades, encabezada por Valladolid, Segovia y Burgos; con Ávila, León, Palencia, Salamanca y Soria en una posición intermedia y Zamora muy descolgada.

Desequilibrios entre el medio rural y el urbano, en una relación muy directa entre el crecimiento y otros indicadores demográficos con el tamaño de los municipios y su distancia a las capitales.

Desequilibrios entre el centro y la periferia, ya que todo el crecimiento se concentra en el entorno de Valladolid, por efecto de su centralidad o en áreas de influencia de otras Comunidades, como Madrid respecto a Segovia y algunas comarcas de Ávila o el País Vasco en relación con el eje Miranda-Burgos.

Estos desequilibrios, consecuencia de un proceso de discriminación territorial que se torna en desigualdad de oportunidades para las personas, son además un factor de pérdida de dinamismo demográfico. Es el

resultado de una sangría migratoria antigua y también reciente. Por eso las políticas contra las desigualdades territoriales son el mejor impulso al incremento de la población.

Nuestro propio Estatuto de Autonomía reconoce los desequilibrios, la despoblación de amplios territorios y la agonía de tantos pueblos; la dispersión o el envejecimiento, y traza una hoja de ruta básica para hacerles frente, asumiendo las responsabilidades del autogobierno con políticas de equilibrio territorial y garantía universal de acceso a los servicios e infraestructuras públicas en condiciones de equidad en todo el territorio. Y con la puerta abierta a modelos de gobernanza de proximidad para que cada pueblo pueda tener derecho a su propia voz y a su propio futuro en un espacio comarcal con entidad y con identidad propia.

Sin duda, estos análisis marcan un contexto de trabajo significativo para el futuro de la comunidad. Un trabajo que, entre todos, podemos y debemos hacer para apostar por los castellano-leoneses. Y es que, como afirmó en el siglo XIX el sociólogo Auguste Comte, es necesario “ver para prever, y prever para poder”.

FRANCISCO RAMOS ANTÓN
(*San Cebrián de Campos, 1959*)
es Presidente de la
Fundación PERSPECTIVAS
de Castilla y León



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



El Juan José Fernández y su padre Manuel Fernández, de Calabor.

Tres generaciones vendiendo carne en el barrio

Entrevista a D. Juan José Fernández. Responsable de la carnicería "López" en Madrid C/ Ponzano, 10

Me dirijo por la calle Santa Engracia, he quedado con un amigo para comer en su casa. No llevo nada, pero a lo lejos veo una carnicería-charcutería: "López".

Entro, un sitio luminoso, limpio, todo muy ordenado, varios premios a la mejor carnicería... quizás sea el sitio idóneo para llevar a la comida de mi amigo.

Percibo con asombro Garbanzos de Fuentesauco, Lenteja de Armuña, queso Zamorano...

Pregunta: Buenos días

Respuesta: Buenos días, dígame.

Perdone la pregunta, ¿Son ustedes de Zamora?

Si. Mi padre es de Calabor, Sababria.

Juan José, productos de Zamora en una tienda en la que abundan los premios, la calidad. Cuéntame la historia de esta carnicería.

La historia comenzó en 1930, cuando mi abuelo, puso una carnicería en el Paseo de Extremadura. Mi abuelo era de Lugo. Tres años mas tarde, por estar en una zona fronteriza entre bandos de la Guerra, cayó una bomba que destruyó la carnicería. Don José López, o sea mi abuelo, pudo sacar algo de genero y se trasladó a la calle Bretón de los Herreros.

Por lo que contaron, fueron años muy duros en Madrid ya que el poco ganado que había era para alimentar

a los ejércitos. Era muy difícil encontrar género para vender en la tienda.

Sin duda alguna fueron años duros, pero, ¿Como consiguieron salir adelante?

Después de la Guerra, se fue introduciendo la carne de Argentina, y a cada carnicero le daban unos cupones de venta del producto. Estos cupones eran distribuidos por el gremio de carniceros de Madrid. Gracias a estos cupones de venta y al esfuerzo de toda la familia se pudo abrir la “Carnicería José López” en la calle Bretón de los Herreros.

Pero sin embargo, ¿ahora mismo estamos en la calle Ponzano 10?

En 1940 se trasladaron a este edificio de 1882. Sede de la que, hasta ahora, es la carnicería López.

Apasionante historia, la dificultad, el tesón, el valor de la familia trabajando. Pero, ¿donde está Zamora en este negocio?

Mi abuelo murió en los años 50, sus hijas: Juana, Josefa y M^a Carmen se quedaron con el negocio.

En los años 60, mi madre Juana se casó con mi Padre: Manuel Fernández, oriundo de Calabor, Zamora. Él trabaja en el Hotel Hilton de Madrid.

Al jubilarse el carnicero que mi madre y mis tías tenían, mi padre entró en la carnicería. Desde entonces está al pie del cañón, hasta ahora.



Fachada de la Carnicería López en la calle Ponzano de Madrid.

Y lo que le queda no....

(risas).

Llevamos dos generaciones en la carnicería. ¿Eres tú la tercera?

Si. Yo soy Juan José Fernández, hijo de Manuel y Juana, tengo 39 años. Estudié en ICADE-ICAI.

¿Y el paso a la carnicería?

Vi necesario involucrarme en el negocio familiar pero desde otra perspectiva. Realicé un primer curso de carnicería, para aprender. Después he realizado cursos en Francia, Dinamarca, Alemania para formarme en lo respectivo al producto que vendemos. Durante cuatro años fui profesor de la escuela de la Carne, en Pozuelo (Madrid), formación, ediciones, libros...

Creo que me voy a dejar aconsejar en la compra...

(risas).

¿Y qué podemos encontrar en vuestra boutique?

Además de lo que llevamos vendiendo durante tres generaciones, Carne de ternera, Cerdo, embutidos de primera calidad...

Hemos incorporado preparados de cocina, carne fresca, quesos, productos gourmet, vinos, conservas seleccionadas...

En la actualidad nuestra apuesta es por productos de mucha calidad, artesanales, Denominaciones de Origen, buscar directamente el origen de la producción.

Hablando de productos de calidad suprema, veo que entre vuestro expositor de mas de 30 quesos, encontramos en primera línea Queso Denominación de Origen Zamorano.

He tenido claro que, siendo mi padre de Zamora, había que hacer una apuesta por nuestros productos. Vendemos vinos de Toro, Queso D.O. Zamorano, Garbanzo de Fuentesauco, Lenteja de la Armuña y agua de Calabor. Además de por el cariño a la tierra, creemos que, a nivel de calidad, no podían faltar en nuestra remesa.

Hablando de Zamora Juan José, ¿Cómo ves Zamora hoy a nivel gastronómico?

Zamora tiene una calidad perfecta para estar en todos los mercados. El problema es que no se vende o no se sabe vender.

Son productos muy buenos pero desconocidos.

Creo que el negocio de los productos de Zamora está en Madrid, Barcelona, Sevilla. Mercados que son paradigma del mercado nacional. Sin embargo es muy difícil encontrar estos productos.

Eres carnicero, con experiencia, formación, zamorano, La pregunta la tengo clara: ¿Por qué no ha entrado la ternera de Aliste en Madrid?

La marca de garantía de ternera de Aliste, demuestra el buen hacer y empeño de Zamora. Sin embargo, no han sabido venderse en Madrid. Este un mercado complicado, muy exigente, no se puede fallar. No se ha tenido continuidad en la red comercial, a nivel de marketing.

Sin embargo, creo que es del mejor género vacuno de este país. A nosotros nos gustaría que hubiese esa continuidad en el género, en la distribución.

Muchas gracias por este rato. Se me olvidaba, ¿Qué me llevo para comer?

Prueba estos filetes de primera.

Seguro que me gustan, ¿En breve filetes de Ternera de Aliste?

Jajajaja, ¡ojalá!

JOSÉ MARÍA CHIMENO NÚÑEZ
(Madrid, 1980)

¿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, Clases 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 Pío, Paseo de la Florida S/N	Madrid	28008	915425851 685838394

Lo que pasa en La Casa

CRISTINA DEL ESTAL PÉREZ
(Madrid, 1978)

ACTIVIDADES EN LA CASA

La periodista Marisol López del Estal, directora del diario La Opinión de Zamora, impartió el día 5 de marzo una conferencia en el Salón Viriato de nuestra entidad que llevó por título “*El papel de la prensa en una provincia como Zamora; el caso de La Opinión*”.

El acto fue presidido por nuestro Presidente y fue presentado y dirigido por el directivo Manuel Mostaza Barrios, responsable de *Zamoranos en Madrid*.

Tras hacer un repaso de la evolución de la prensa durante los siglos XIX y XX en la provincia, la conocida periodista de ascendencia sanabresa reivindicó tanto la independencia del poder político como el carácter regeneracionista de su periódico, y relató cómo cuando la sociedad zamorana ha reivindicado cosas (por ejemplo, la autovía, el tren...), el periódico siempre ha estado apoyando estas propuestas y ha intentado servir



De izquierda a derecha, Manuel Mostaza Barrios, nuestro Presidente Juan Antonio Barrio y Marisol López del Estal, directora de La Opinión.

de movilizador de la sociedad zamorana. Igualmente, reivindicó el carácter local del periódico y la forma de hacer periodismo de manera clásica, es decir, saliendo a la calle para buscar lo más próximo y para ganar, día a día, la credibilidad de los lectores.

Finalmente, y en relación al supuesto ocaso de la prensa en papel, la confe-

renciante vindicó la pervivencia del papel, ligado al prestigio de una cabecera, pero sin dejar de lado la versión digital del periódico (que en el caso de La Opinión llega a 500.000 lectores al mes, muchos de ellos de Madrid, según aseguró). Finalizada la exposición, se produjo un animado debate que fue seguido de una degustación de productos zamoranos.

Taller de Manualidades para Niños



El sábado 10 de abril tuvo lugar, en el Salón Viriato de nuestra Casa, la celebración del Taller de Manualidades para Niños, en el que participaron casi dos docenas de niños. El Taller, que tuvo una duración de más de dos horas, fue coordinado por las socias de La Casa Cristina del Estal y Beatriz González. A lo largo de la actividad, los niños elaboraron mariposas con plastilina, mariposas con filtros de café pinzas de la ropa y limpia pipas; y unos marcos de fotos con arena de colores y témperas. Al acabar el Taller, los niños merendaron en las propias instalaciones de la entidad.

Para el Presidente de La Casa de Zamora el ingeniero sanabrés Juan

Antonio Barrio *“este es el Primer Taller que organizamos y visto el entusiasmo tanto de los niños como de los padres, estoy seguro de que no será el último”*.



Los niños, en plena actividad del taller de manualidades.

ruta del modernismo

El pasado 17 de abril, medio centenar de socios de nuestra entidad realizó la Ruta del Modernismo por la ciudad de Zamora. Con esta excursión, nuestra Casa quiso manifestar su apoyo a la reciente inclusión de la ciudad de Zamora en la Red Europea de Ciudades Modernistas.

La visita, organizada en colaboración con la Diputación Provincial, comenzó a las 11.00 horas con una recepción en el Ayuntamiento a cargo del Concejal Delegado de Turismo, el Sr. Luis Javier Alonso, quien dio la bienvenida a la ciudad a los asistentes e hizo un breve repaso de las actuaciones más destacadas que, en

materia de promoción turística, se están llevando a cabo en la ciudad.

A continuación tuvo lugar el inicio de la visita que, partiendo de la Plaza Mayor, permitió la visita y análisis de más de un docena los casi treinta edificios modernistas que hay en la ciudad de Zamora. A lo largo de la misma, los socios de La Casa pudieron conocer la importancia que tuvo para la ciudad la llegada a la misma, en 1908, del arquitecto catalán Francesc Ferriol, discípulo de Lluís Domenech i Montaner, y que ocupó la plaza de arquitecto municipal durante ocho años.



Foto de familia en las escaleras del Ayuntamiento. En primer plano, Juan Antonio Barrio y el concejal Luis Javier Alonso.



Los socios atienden las explicaciones de la guía en la calle Santa Clara.

A la finalización de la visita, la comitiva de nuestra Casa, de la que formaban parte varios miembros de la Junta Directiva, como el Presidente Juan Antonio Barrio y la Secretaria General Ana Belén Rodríguez Saavedra, fue recibida en la Diputación por el Vicepresidente de la misma, el Sr. José María Barrios, quien animó a todos los presentes tanto a dar

a conocer el rico patrimonio turístico de la ciudad y de la provincia de Zamora, como a disfrutar del mismo a través de visitas como estas.

La Jornada continuó con un almuerzo en un conocido restaurante de la capital y concluyó, tras un paseo por la ribera del Duero, con la vuelta a Madrid al final de la tarde.



El vicepresidente de la Diputación, el señor Barrios, flanqueado por nuestro presidente y por Ana Belén Rodríguez, secretaria general de nuestra entidad.



Un grupo de socios durante el almuerzo posterior a la visita.

APRENDE A GESTIONAR TUS EMOCIONES

El viernes 23 de abril, la colaboradora habitual de La Casa de Zamora, la psicóloga Miriam Benhamú del Cura, junto con la también psicóloga Karina Cinalli, ambas socias directoras de la empresa de coaching y formación especializada Innova-coach impartieron una conferencia en el Salón Viriato de La Casa de Zamora con el título “Aprende a gestionar tus emociones”. La conferencia giró en torno a las tres características que definen la inteligencia emocional: autoconocimiento, autocontrol y comunicación.

Esta conferencia es una introducción para el Taller sobre Gestión de

Emociones que con una duración de diez horas la empresa ofrece para los socios de La Casa de Zamora en condiciones especiales. Finalizada la ponencia, se produjo un animado debate con el público asistente, que fue seguido de la degustación de una copa de vino de Toro.

“Este acto”, —señaló nuestro presidente de La Casa de Zamora, el ingeniero sanabrés Juan Antonio Barrio— *“forma parte del intento de dotar a las actividades de La Casa de un componente claro de servicio al socio, dueño de la entidad y protagonista de todo lo que desde la Junta Directiva se hace”*.



Conferencia celebrada en La Casa a cargo de las psicólogas Miriam Benhamú y Karina Cinalli.

ÓBITOS

Nuestro querido socio Bernardo Vázquez Díaz, esposo de nuestra socia Conchita López, falleció el pasado 24 de abril a los 78 años de edad. Desde aquí transmitimos nuestro más sentido pésame a la fa-

milia de nuestro querido amigo Bernardo. Al funeral, que se celebró el pasado 10 de mayo acudió una nutrida representación de socios y directivos de nuestra entidad. Descansen en paz.

NOMBRE PROPIOS

Nuestro socio **JOSÉ MARÍA CHIMENO**, ha puesto en marcha la empresa Arbuca (http://www.arbuca.com), dedicada tanto a la distribución de productos agroalimentarios zamoranos en Madrid, como a la organización de eventos vinculados a la cultura y a la gastronomía zamorana en la capital de España. Desde aquí, deseamos la mejor suerte a nuestro socio en esta nueva aventura.

■ Nuestra Secretaria General **ANA BELÉN RODRÍGUEZ SAAVEDRA**, ha sido elegida miembro del Pleno de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, en representación del sector del transporte, en las elecciones que se celebraron el 25 de mayo. Nuestra más cordial felicitación a nuestra directiva por esta importante responsabilidad que acaba de adquirir.



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...



■ Nuestro directivo **DAVID REDOLI MORCHÓN**, encargado del portal web de nuestra entidad (www.casadezamora.com), ha sido nombrado recientemente Director del Gabinete Técnico de la Presidencia del Consejo de Seguridad Nuclear (CSN). Enhorabuena a David por el nuevo puesto.

■ **JULIÁN CALVO**, directivo y encargado de las relaciones institucionales de nuestra entidad, ha sido nombrado recientemente Secretario de la Junta Pro

Semana Santa de Zamora. Enhorabuena a nuestro directivo y suerte en la alta responsabilidad que acaba de adquirir.

■ El equipo Recuerdo, de la primera división de voleibol femenino, en el que juega como líbero nuestra directiva **SUSANA BAZ BLANCO**, ha conseguido, en el año de su debut, mantenerse en la categoría. Desde aquí felicitamos a nuestra compañera y esperamos que la temporada que viene esté igualmente repleta de éxitos.

■ La Reina de nuestra entidad, la madrileña descendiente de la Granja de Moreruela **LAURA DEL ESTAL PÉREZ**, fue nombrada Reina de la Federación de Casas Regionales en la Comunidad de Madrid en un acto organizado por la Federación y que tuvo lugar el pasado sábado día 8 de abril. Esta Federación agrupa a todas las Casas Regionales de España con presencia en la Comunidad de Madrid. El acto de proclamación tuvo lugar en el municipio de Alcobendas, en el edificio "La Esfera". Acudieron representantes de todas las Casas Regionales de la Comunidad de Madrid así como representantes del propio Ayuntamiento, representado en esta ocasión por la Concejala de Cultura y Bienestar Social y Familia D^a Mónica Sánchez Galán.

Laura Del Estal es Licenciada en Ciencias Químicas por la Universidad Complutense de Madrid y actualmente trabaja en el Departamento de Calidad de la multinacional Unilever.



La Reina de la Fiestas, con la concejala del Ayto. de Alcobendas, D^a Mónica Sánchez Galán.

La Reina estuvo acompañada en tan emotivo acto por un nutrido grupo de socios entre los que se encontraban su padres, su hermana, así como una nutrida representación de la Junta Directiva de la entidad, encabezada por el Presidente y el Vicepresidente de La Casa Zamora, así como por las Damas de Honor.

ENCUENTRO DE JÓVENES TRANSFRONTERIZOS “SALTA LA RAYA”

Nuestros Directivos **MANUEL MOSTAZA BARRIOS** y **ANA BELÉN RODRÍGUEZ SAAVEDRA**, participaron como ponentes en el Encuentro de Jóvenes Transfronterizos “Salta la Raya” celebrado el pasado mes de abril en la localidad portuguesa de Vila Nova de la Foz Coa. Al Encuentro, organizado por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro, asistieron más de medio centenar de jóvenes de entre 13 y 30 años de ambos lados de

La Raya. La ponencia impartida por Manuel Mostaza Barrios, que llevaba por título “Sociedad civil organizada; una esperanza para las fronteras rurales”, giraba en torno a la necesidad de articular espacios potentes de sociedad civil en los ámbitos rurales como medio para poder conseguir un futuro mejor para estas zonas. La de nuestra Secretaria General, por el contrario, giraba en torno a las posibilidades de los jóvenes en el mundo rural.



Nuestros directivos reciben un presente por parte de los organizadores del Encuentro.

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

■ Nuestro socio **RÚBEN DÍEZ LORENZO**, Ingeniero de Caminos Canales y Puertos por la Universidad Politécnica de Madrid ha tenido una Mención Especial en los *Premios Nacionales a la Excelencia en el Rendimiento Académico Universitario*, correspondientes al curso académico 2007-2008. Enhorabuena desde aquí a nuestro compañero por tan importante reconocimiento.

■ Nuestro socio, el doctor sanabrés **ANTONIO LÓPEZ** ha conseguido a finales del mes de marzo el Premio Nacional de Novela Ciudad Ducal de Loeches con el libro "La rebelión de los vagabundos". Antonio López es catedrático de Traumatología y Ortopedia de la Facultad de Medicina de la Universidad de Alcalá de Henares, de la que ha sido Decano. Enhorabuena a nuestro socio por este importante reconocimiento.

■ Una delegación de La Casa de Zamora, encabezada por nuestra Secretaria General, **ANA BELÉN RODRÍGUEZ SAAVEDRA**, acudió el pasado 18 de mayo a la presentación de la estrategia turística de la ciudad de Zamora que la empresa pública zamora.es llevó a cabo en un hotel de la madrileña Plaza de Santa Ana. Durante la presentación, a la que acudió un importante número de profesionales del sector, tanto la alcaldesa como el concejal de turismo de la ciudad expusieron cuáles son las líneas que van a marcar la línea de trabajo del Ayuntamiento con el objetivo de incrementar tanto el número como la calidad de los turistas que visitan Zamora a lo largo del año.



Nuestra Secretaria General, con el responsable de la oficina de Sotur en Madrid, Agustín Latorre.

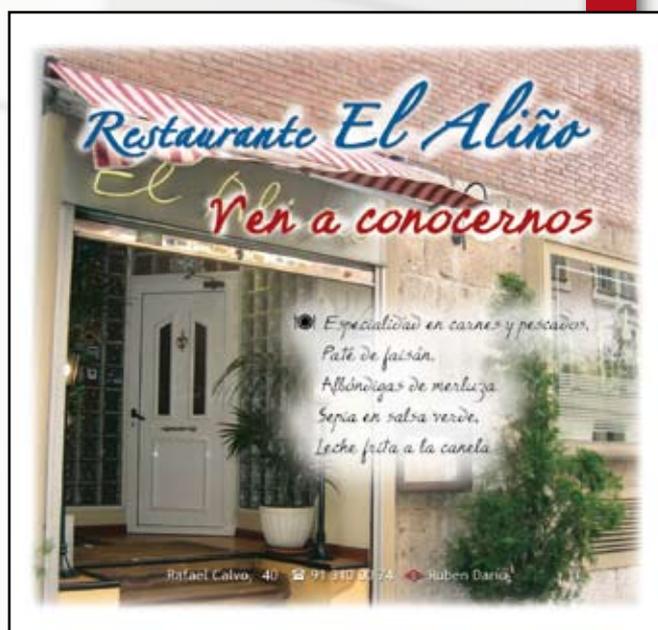
GRUPO DE DANZAS ARRIBES DEL DUERO



Un año más, el grupo de danzas Arribes del Duero participó en el Festival Folclórico del día de San Isidro, organizado por la Federación de Casas Regionales en Madrid. Durante toda la mañana del sábado, representantes de todas las regiones españolas actuaron en el Parque de las Vistillas, donde también fue presentada la Reina de la Federación, cargo que ostentará este año la representante zamorana Laura del Estal. El grupo de baile de la Casa de Zamora interpretó la jota de La Pajera y El Bolero de Algodre, destacando entre todos los participantes por el colorido y vistosidad de sus trajes.

Durante el pasado mes de mayo también pudimos disfrutar de las actuaciones de nuestro grupo en la Plaza Mayor de Madrid, con motivo del Día de

la Comunidad, y en la celebración del X Aniversario de la Casa de Castilla y León en la Sierra (Villalba).



LA CASA DE ANTAÑO

En el invierno de 1953 la Sección “Amigos del Lago de Sababria”, establecida por aquel entonces dentro de La Casa de Zamora en Madrid, organizó un ciclo cultural que se inició el miércoles 23 de diciembre de 1953 con una conferencia que pronunció Jaime de Foxá con el título “La ingeniería y el paisaje”. La conferencia se ce-

lebró en el Salón de Actos del Instituto Nacional de Previsión.

Ocuparon aquella tarde la mesa presidencial, además del conferenciante, el zamorano Carlos Pinilla, José Antonio Elola, Antonio Lleó, Joaquín Aroca y el que por aquel entonces era presidente de nuestra entidad, Agustín del Río.

CELEBRACIONES

Varios de nuestros socios más jóvenes han cumplido años durante el pasado mes de abril, y desde aquí nos sumamos a las felicitaciones que recibieron, es el caso de nuestra directiva **SUSANA BAZ**, que cumplió 25 años el pasado 8 de abril, de **TAMAR ANTÓN**, que cumplió 26 el uno de abril, o de **ANDREA VAQUERA**, que hizo 23 el día 17 de este mes. Muy especial



Susana Baz.

fue el de **ADRIANA FOLGADO**, que hizo ya tres años el pasado 1 de abril.

Un grupo de amigos organizó una fiesta sorpresa de cumpleaños a nuestro Directivo **MANUEL MOSTAZA BARRIOS** y a nuestro socio **ÁNGEL SAAVEDRA** el pasado 18 de marzo en el Salón Viriato de nuestra entidad. ¡Felicidades desde aquí a nuestros amigos!



Manuel Mostaza Barrios y Ángel Saavedra.

¡Felicidades a todos!

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

Francisco Umbral, un personaje inventado

No se llamaba así, pero mantendremos el nombre que eligió, y con el que es conocido, para interpretar el papel que él mismo se fue escribiendo diariamente. Quería aparentar ser uno, cuando en realidad era otro. Lo que habría que averiguar es si el otro era el que llevaba el nombre y los apellidos de sus progenitores o existían otros más. ¿Era uno o fueron varios? Fue un invento consciente de sí mismo que adquiría carnalidad en la medida que se construía. Su trabajo como escritor se dirigió a crearse otro yo. De ahí esa necesidad patológica de caracterizarse de manera distinta. En sus escritos hacía ingeniería psíquica. Esbozaba retazos de su personalidad probable hasta que daba con los rasgos más cercanos a lo que quería ser. ¿Puede haber alguna razón en una infancia compleja a la que se recurre habitualmente para explicar comportamientos al margen de lo ordinario?

Conocí a Francisco Umbral por casualidad y cuando nadie reparaba en él. Al principio, muy al principio. Delibes lo había fichado para escribir en el "El Norte de Castilla". El fue

el primero en descubrir las potencialidades de aquel escritor autodidacto y sorprendente. Delibes estaba comprometido en hacer un periódico de provincias con la misma, o mejor calidad, que los diarios nacionales. Lo que no resultaba muy difícil a poco que se creyera en la libertad de opinión, en el oficio de periodista y en la necesidad de información, objetiva y contrastada, para la formación de la opinión pública. Ejercer de periodista en aquella época además de ser una dedicación menor, era una profesión, como ha sucedido siempre, de riesgo. Delibes lo sabía y, en parte, lo buscaba. Era su manera de manifestar su desacuerdo con una sociedad que no le gustaba. Lo cual puede parecer muy fácil en la distancia, pero no lo era tanto en aquella etapa cerrada de la historia reciente y en provincias.

Al proyecto que puso en marcha, Delibes incorporó, entre otros, a Francisco Umbral, un escritor con una prosa nueva y clásica. Sus ideas parecían atrevidas sobre todo en un lugar como Valladolid, siempre tan de derechas. Pero también en los territorios de Castilla la Nueva, conservadores más allá de cualquier fundamentación histórica o socioló-

gica. Sus textos se mostraban provocadores, iconoclastas, heterodoxos. Rompía, en el fondo y en la forma, el oxidado rigorismo de la prensa de Madrid o Barcelona. Era pura apariencia, pero daba el pego. Escribía desde la política, aunque no escribiera de política. La intertextualidad crítica era lo que se llevaba en la época. Su relatos trataban de las cosas diarias de Valladolid, de León, de Palencia, de Zamora, de Salamanca... Su prosa era vibrante; sus construcciones sintácticas técnicamente complejas; sus epítetos y hallazgos lingüísticos, explosivos.

Después marchó a Madrid. Y ahora ya sí, iniciaba el esbozo del personaje que creía que quería ser. Buscó ser un Prometeo de sí mismo en un poblachón manchego... El resultado sería lo que Anna Caballé ha denominado "el frío de una vida". Expresión sobrecogedora donde las haya. Lo que desvela, por otro lado, la crueldad del personaje consigo mismo y con los demás. Colaboró en periódicos y revistas con una actividad febril. Por dinero, pero también porque tenía prisa por definirse. Sería su colaboración con *El País*, que media España leía, la que lo proyectó nacionalmente.

Y como es frecuente, cuando se sintió famoso no pudo escapar a la tentación de escribir textos de mayor recorrido. Sobre todo, novelas. Casi todas, infumables. En las que no hay nada de nada. Ni tan siquiera

su prosa brillante o sus hallazgos metafóricos. También, aunque se podía intuir, empezamos a descubrir que era un "chico de derechas" y que los discursos, de un inconformismo aparentemente de izquierdas, no pasaban de ser la pose del personaje, que en un periodo de transición empleó la ambigüedad política para ocupar un espacio en el universo mediático.

Con la fama se fortaleció el personaje distante y el individuo egocéntrico, soberbio, narcisista que quería ser. ¿O que en realidad era? Estos rasgos se irían acentuando y con el tiempo se convertirían en relevantes. Su narcisismo enfermizo lo llevó a considerarse el ombligo del universo. A ello contribuyeron "las amistades peligrosas" con las que convivió en los últimos años de su vida. Se sumó a un grupo de presión que empleaba el periodismo, el columnismo y la literatura para influir y condicionar la vida cultural del país. Pero también la política. Y los negocios propios y ajenos. Organizaron tramas, participaron en conjuras para obtener unos réditos más allá de la escritura. Los rasgos del personaje, con el paso del tiempo, se fueron deteriorando y así pudimos contemplar una personalidad confusa, un escritor de columnas magnífico, integrado en un grupo de gentes cuestionables.

JESÚS FUENTES LÁZARO
(Toledo, 1946)

Un zamorano de Algete



Cuando desde *Zamoranos en Madrid* me propusieron escribir para esta sección dije “sí”, como siempre que mis amigos de La Casa me proponen algo, sin ni siquiera plantearme qué podía aportar. (Algún día aprenderé a pensar antes de decir que sí a todo). Poco a poco, pensando delante del folio en blanco, me he dado cuenta de que no se trataba de lo que yo podía aportar; era justo al revés, transmitir todas las vivencias, experiencias y situaciones que a mí me ha dado Zamora.

Mi primer recuerdo vinculado a Zamora viene del año noventa y siete del siglo pasado (no se lo cuenten a nadie, este era un secreto hasta ahora muy bien guardado). Los abuelos paternos de la que entonces era mi pareja pareja eran de un pueblo cercano a Fuentesauco y en el verano de ese año fuimos a pasar las fiestas al pueblo. Allí recibí mi primera lección sobre los zamoranos: gente hospitalaria que me acogió como si me conocieran de toda la vida.

Un par de años después conocí a Manu y desde el principio me intentó convencer para que visitase su pueblo,

Santa Colomba de Sanabria, aunque por distintas circunstancias esto tendría que esperar unos años... Luego conocí al resto de “los zamoranos”, no los nombraré por miedo a olvidar a alguno, pero sí he de decir que, por segunda vez, volvía a tener la misma sensación, estar entre amigos de toda la vida, aunque a casi todos los acababa de conocer. Un dato curioso, este gran encuentro no se produjo en Zamora o en Madrid, fue en Logroño; misterios de la vida.

Fueron pasando los años y yo seguía sin visitar Sanabria, pero Manu, tenaz, iba tejiendo sus redes y aproximándome a Zamora. Y yo, poco a poco, fui dejándome envolver por la tierra zamorana. El siguiente paso fue llevarme a Toro, con la excusa de visitar una la bodega Liberalia. Experiencia de lo más gratificante, no sólo por la visita a la bodega, también por el paseo nocturno por Zamora. Hasta aquel momento me habían hablado muchas veces sobre Santa Clara, lo bonita que era la ciudad y la cantidad de vida que tenía.

Pues bien, aquella primera noche en Zamora empecé a entender todo lo que me habían comentado tantas veces. Pasear atardeciendo y con mis

amigos de La Casa hablándome sobre el Modernismo Zamorano; de alguna manera, aquella noche, sin saberlo, empecé a enamorarme de esa ciudad.

En otra visita a Toro nuestro objetivo, bueno más bien el mío pues el resto ya la conocían, fue visitar la Colegiata. Recuerdo con mucho cariño aquel paseo por Toro y la visita, la verdad es que sólo había oído hablar de la Colegiata y me encantó.

“Los Sanabreses” seguían insistiendo en que visitase su comarca y unos siete años después de haber conocido a Manu, al fin conducía rumbo a Santa Colomba. El pueblo estaba en fiestas y desde el momento en el que me bajé del coche empezaron a mimarme. Fueron cuatro días espectaculares, comer beber y charlar. En todo momento me sentía acompañado, no sólo por mi anfitrión, sino también por otro buen amigo, castellano recio, y medio zamorano también, Jimeno, que se apuntó a la fiesta, pero incluso cuando no estaba ninguno de ellos siempre había alguien cuidando de mí, preguntando si necesitaba algo. Como aquella visita a Santa Colomba no fue exactamente cultural, la visita a La Puebla o al Lago quedaron para mejor ocasión.

Mi relación más estrecha con la Ciudad Líquida y con la tierra de Sanabria, como dicen allí, empezó hace aproximadamente ocho meses. De septiembre para acá he visitado tantas veces Zamora que la Nacional VI empieza a ser como mi segunda

casa. La primera vez el puente de diciembre, un fin de semana muy intenso. Primero visita a la bodega toresana y después, el viernes camino a Sanabria. Recordando ese puente me doy cuenta de que pasaron muchas cosas importantes, conocí a personas que sé, porque lo sé, que siempre serán importantes en mi vida. Al fin visité el famoso Lago, hasta entonces lo había visto en una visita efímera a San Martín, pero no había subido por la carretera hasta la laguna y sobre todo, no me habían explicado su origen glaciar. Se me saltaron las lágrimas visitando Ribadelago; al fin estaba en el lugar de la tragedia, este había sido un destino que tenía ganas de visitar desde que acudí a una conferencia en La Casa en la que

Hotel* Restaurante MELEIROS**
SANABRIA TURISMO, S.L.

www.hotelmeleiros.com
email:reservas@hotelmeleiros.com

☎ 980 62 09 10 // 980 62 08 61
Fax.- 980 62 01 36
Carretera. Nacional 525 - Km.84,300
49396 Castro de Sanabria
a 200 m de Puebla de Sanabria

hablaron dos de los “niños” supervivientes. Al día siguiente, Pepe, el alcalde de Puebla, nos hizo una visita guiada por su pueblo. Fue un auténtico placer ver como hablaba de los proyectos que habían acometido, de cómo había transformado La Puebla y de los proyectos futuros. Da gusto conocer un alcalde con las ideas claras, que yo por mi trabajo conozco unos cuantos y casi ninguno tiene ese nivel de compromiso. Volviendo a Madrid paramos en Zamora para pasear por sus calles y sus gentes y visitar el recién restaurado castillo.

Volví a Sanabria a finales de diciembre y por Semana Santa. En ambos momentos y por distintos motivos uno estaba buscando, no sólo la compañía de los amigos, también la tranquilidad de sus caminos. No todo fue viaje interior, pero sí que empleé una gran parte del tiempo en pensar, que no sé que tiene esa tierra que relaja y te ayuda a ver las cosas con más claridad.

A mediados de abril volví a visitar Zamora, esta vez de la mano de La Casa, aunque viajé el día antes con algunos amigos y no volvimos el sábado a Madrid, continuamos camino a Sanabria para volver el domingo. Me encantó pasear toda la mañana por Zamora, con la calma que daba al paseo la guía que nos acompañaba. Fue un placer ver que el esfuerzo de mis amigos, que pusieron el alma para organizar esa excursión, había servido para que más

de cuarenta personas paseásemos por Zamora con la boca abierta. Fue otro fin de semana de muchas sensaciones fuertes y como no, la bien cercada fue el decorado de fondo de todo lo que me ocurrió.

Tengo que reconocer que hasta ahora mismo no me había dado cuenta de lo importante que ha sido Zamora en mi vida, la de un madrileño que ya se considera zamorano de adopción. Esta mirada hacia el pasado, lejano y reciente, me ha servido para darme cuenta de muchas cosas. En Zamora me han pasado cosas importantes: me he ilusionado y me he desilusionado con pocos meses de diferencia, la naturaleza humana, siempre tan inconstante... Gracias a Zamora he conocido a muchas de las personas que son trascendentales en mi vida, algunas de ellas, vienen de muchos años atrás y otras de hace unos pocos meses, pero todas ellas vinculadas a Zamora. Volveré a Zamora y volveré a Sanabria, claro. Las cosas buenas que uno descubre en la vida no debe dejarlas escapar.

Me gustaría terminar con una frase que me dijo el padre de una buena amiga, en mi última visita a Sanabria cuando me vio, mientras me miraba de reojo “*pero si tú ya eres sanabrés*”. Así que, zamoranos, gracias por hacerme uno de los vuestros.

ALBERTO VÁZQUEZ HIDALGO
(Madrid, 1973)

ZAMORA®

CASTILLO

CENTRO DE ARTE



TURISMO DE ZAMORA
www.zamora.es

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.

una bicicleta
plegable
gratis

entra en
www.ecopoliza.es

Decídete por la ecopóliza

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

MMT
SEGUROS