



Zamoranos en Madrid

Boletín informativo de La Casa de Zamora • Desde 1956 • 3ª época • N° 3 • Diciembre 2009 • www.casadezamora.com

MADRID, capital de ZAMORA

LA CARTA DEL PRESIDENTE Discurso del Presidente el Día de la Provincia • RETAZOS DE HISTORIA La “primera piedra” de La Casa • El Día de la Provincia... en Madrid • Fiesta de San Atilano en La Casa • NEGOCIOS ZAMORANOS Chantarella • COMENTARIO DE LIBROS El Fotógrafo y la Muerte • En 2010 nuestro Grupo de Baile celebra su quincuagésimo aniversario • SOLIDARIDAD PAAT-Perros de Asistencia y Animales de Terapia • Conmemoración del L aniversario de la Tragedia de Ribadelago en La Casa • ENTRE PUCHEROS El olor de los garbanzos • Antonio Redoli Vicente: reconocer lo hallado • LO QUE PASA EN LA CASA • EL FDO EN MADRID Eusebio González García, reconocimiento y memoria • ENCLAVE REGIONAL Reflexiones –tal vez probables– de Baltasar Lobo • ZAMORA DESDE FUERA Desde las dos orillas del mismo océano

miles



DE IDEAS



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

www.diputaciondezamora.es



zamora
cuenta mucho



◆ LA CARTA DEL PRESIDENTE. Discurso del Presidente el Día de la Provincia.....	4
◆ RETAZOS DE HISTORIA. La “primera piedra” de La Casa.....	6
◆ El Día de la Provincia... en Madrid.....	9
◆ Fiesta de San Atilano en La Casa.....	16
◆ NEGOCIOS ZAMORANOS. Chantarella.....	18
◆ COMENTARIO DE LIBROS. El Fotógrafo y la Muerte.....	22
◆ En 2010 nuestro Grupo de Baile celebra su quincuagésimo aniversario.....	24
◆ SOLIDARIDAD. PAAT-Perros de Asistencia y Animales de Terapia.....	26
◆ Conmemoración del L aniversario de la Tragedia de Ribadelago en La Casa.....	28
◆ ENTRE PUCHEROS. El olor de los garbanzos.....	30
◆ Antonio Redoli Vicente: reconocer lo hallado.....	34
◆ LO QUE PASA EN LA CASA	38
◆ EL FDO EN MADRID. Eusebio González García, reconocimiento y memoria ...	40
◆ ENCLAVE REGIONAL. Reflexiones –tal vez probables– de Baltasar Lobo.....	44
◆ ZAMORA DESDE FUERA. Desde las dos orillas del mismo océano.....	47

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

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

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

Han colaborado en este número: Juan-Miguel Álvarez Domínguez, Juan Antonio Barrio Ferrero, Susana Baz Blanco, Lina María Cabezas Rincón, Julián Calvo Domínguez, Cristina del Estal Pérez, Jesús Fuentes Lázaro, Conchi Gallego García, Antonio García Panizo, Laia Moreno Maillo y David Redoli Morchón

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

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

ISSN: 1889-6782.

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

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

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

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



JUAN ANTONIO
BARRIO FERRERO

*Presidente de
La Casa de Zamora*

Discurso del Presidente de La Casa el Día de la Provincia

Señor Alcalde de Madrid, Consejera del Gobierno de Castilla y León, Presidente de la Diputación Provincial de Zamora, amigo Román, Presidente de la Hermandad Zamorana y de MMT Seguros. Alcaldes y apreciadas autoridades de Zamora que nos acompañan.

Buenas tardes, zamoranos de Madrid y zamoranos de Zamora. Han sido tres meses de trabajo para lograr veros aquí reunidos y, como Presidente de La Casa de Zamora, es para mí un honor poder dirigirme a vosotros y contar hoy con vuestra presencia aquí.

Este acto excepcional, celebrado hoy en Madrid, es fruto del trabajo de muchos, del esfuerzo de la Diputación, de la Hermandad y de La Casa, esfuerzo de todos aquellos que hemos creído en este proyecto y estoy seguro de que este día marcará el inicio de un nuevo futuro para toda la provincia de Zamora.

Hoy nos encontramos en Madrid, tierra de acogida. Somos muchos los que vinimos a ella y los que descubrimos con el paso del tiempo que Madrid te cambia, pero no te obliga; porque Madrid no te pregunta de dónde vienes, sino a dónde vas. Una tierra de oportunidades que nos acogió a muchos, rompeolas de las Españas, sin pedir nada a cambio, respetando la identidad primero y la nostalgia después, por la tierra zamorana que dejamos atrás.

Somos más de 50.000 los zamoranos que aquí, a veces con el alma partida, residimos, zamoranos que mas allá de la nostalgia pretenden construir un futuro mejor para ellos y para sus hijos ofreciendo para ello lo que los zamoranos siempre hemos sabido hacer: trabajar, trabajar y trabajar.

Los tiempos han cambiado y las instituciones han de saber estar a la altura de los mismos. Es el momento de trabajar para proyectar cuanto Zamora puede ofrecer a Madrid, que es mucho, por eso venimos a este acto ataviados no sólo con banderas o con

trajes regionales, no. También venimos con empresarios, con empresas, con industriales, con personas que, como Román Rodríguez, hoy premiado, crean riqueza y que saben que sin desarrollo económico, sin progreso social, no hay libertad.

Desde La Casa de Zamora, tenemos la certeza de que es necesario cambiar la misión de entidades como la nuestra, avanzando hacia los campos de la proyección económica, la creación y consolidación de redes sociales y, en definitiva, del desarrollo económico y social.

Así desde esta Casa, además de iniciar la renovación de nuestras instalaciones, hemos renovado los objetivos de nuestro trabajo, sin abandonar, claro está, nuestro legado cultural y humano.

Fruto de este trabajo y valga como ejemplo es el proyecto Zamora I que pretende aunar esfuerzos de aquí y de allí para conseguir un objetivo final claro: desarrollar, promover, promocionar y crear redes de intercambio así como cualquier acción que resulte interesante desde un punto vista económico-empresarial que explote la inmensa capacidad humana, económica, agroalimentaria, turística y cultural de Zamora.

No descansaremos, trabajamos día a día, codo con codo con la Hermandad, porque así nos lo enseñaron en Zamora y así lo perfeccionamos en Madrid. Y sin pedir a cambio nada. Porque el esfuerzo zamorano es generoso y es altruista, y sabe que ha de devolver a la tierra lo que la tierra un día le dio.

Nuestro compromiso con Zamora es firme, por eso pedimos desde La Casa de Zamora el compromiso y el apoyo de todos para el proyecto de modernización que hemos emprendido, porque reportará beneficios a todos, a Zamora y a los zamoranos, a Madrid y a los madrileños.

Gracias a todos por estar aquí hoy. Somos muchos los zamoranos que estamos aquí hoy emocionados por el reencuentro con los paisanos. Así que dejadme que parafrasee a nuestro inmortal poeta, altere sus versos y acabe con emoción diciéndoos que, efectivamente, todos llevamos una ciudad dentro, pero algunos, los zamoranos de Madrid, llevamos dos, y siempre nos hemos sentido muy orgullosos de ello.

La “primera piedra” de La Casa de Zamora en Madrid

El Centro Zamorano-Leonés de Madrid (1929-1930)

En ocasiones, el azar de la caprichosa genética, o cualquier otro negro albur, tiene como consecuencia el nacimiento de un ser vivo con la salud tan quebradiza y débil que su supervivencia puede desembocar en un trágico final. Este ejemplo puede servir de símil para algunas de las asociaciones que, concebidas con los mejores deseos por sus fundadores, naufragan en el proceloso vivir de su “infancia”.

Así sucedió con aquel “Centro Zamorano-Leonés” que vio la luz en Madrid a finales de los años Veinte. No obstante, de aquel malogrado “matrimonio” germinó un vástago fuerte y saludable que, rebautizado con el nombre de “La Casa de Zamora”, llegará pronto a ser un octogenario que conjuga la veteranía con los bríos y la lozanía de la juventud.

UNAS PINCELADAS DE HISTORIA

El primer acto con trascendencia pública tuvo lugar en abril de 1929. Las instalaciones de la “Masa Coral”, en la calle de Alcalá, acogieron una reunión que estuvo presidida por el sacerdote y profesor del Instituto Reus, don Ezequiel

Sánchez, quien usó de la palabra y expuso la finalidad y objeto de la Sociedad que iba a constituirse. También otros oradores hablaron a los allí congregados, que un artículo de prensa calcula en más de mil. Dicho texto finaliza deseando prosperidades al nuevo centro que debe ser un albergue en que hallen grata acogida todos los hijos del antiguo Reino de León... En esa misma jornada se elige una comisión que redacte los Estatutos y el Reglamento de la futura entidad.

Tras varias reuniones, los preparativos para poner en marcha el hogar culminan en 11 de junio de 1929. Según una nota de prensa remitida por la Junta organizadora, la convocatoria tuvo como escenario el salón de la “Masa Coral”. La gacetilla señala que en la cita reinó un ambiente de entusiasmo, fraternidad y camaradería. Aquel mismo día se eligieron los cargos de presidente, vicepresidente y secretario general.

A través del libro de actas de las juntas directivas del Centro, salvaguardado por la “Casa de Zamora”, se puede vislumbrar el convulso devenir de la agrupación biprovincial.

En las reuniones de las distintas cúpulas dirigentes que mediaron entre el

18 de junio de 1929 y el 11 de junio de 1930 (primera en que aparece el sello de la casa zamorana) transcurre prácticamente un año que estuvo lastrado por los problemas internos y las reiteradas dimisiones de muchos de sus cargos de responsabilidad. En dicho periodo se sucedieron hasta cinco personas que tuvieron que asumir las funciones presidenciales. Los nombres de estos máximos dirigentes y el lapso temporal en que *comandaron* las juntas directivas son los que siguen: Manuel Vega, presidente electo, 18 de junio - 16 de julio de 1929; Jacinto Fernández, presidente accidental, 22 de julio - 10 de agosto de 1929; Enrique Romero, presidente electo, 25 de agosto de 1929 - 24 de enero de 1930; Isaac Cruz, presidente accidental, 1 de febrero - 13 de marzo de 1930; Ángel Galarza, presidente electo, 25 de marzo - 9 de abril de 1930.

Dotarse de una sede propia fue una de las dificultades más apremiantes. En un principio se establecieron en la avenida Pi y Margall (actualmente un tramo de la céntrica Gran Vía). Tras varias contingencias y múltiples quebraderos de cabeza se alcanzó la solución de alquilar un *entresuelo de la casa nº 7 de la calle Manuel Fernández y González*. Desde finales de septiembre comienzan a planificarse las tareas de acondicionamiento de dicho inmueble.

Otra fuente de disensiones y conflictos en estos primeros meses fue el papel que tendría que desempeñar uno de los promotores del centro, el religioso Ezequiel Sánchez. Fue una herida que



Ilustración en la que se representa a cinco de los hombres que impulsaron el nacimiento del "Centro Zamorano-Leonés" de Madrid. (Ilustración. "Diario de León", 04/05/1929).

la directiva cerró en falso, otorgándose al sacerdote la presidencia honoraria (pero sin voto).

No obstante, no todo fue de color gris o negro en aquel dificultoso deambular, y en el haber de la agrupación se pueden consignar méritos como la organización de un baile verbena en 5 de julio de 1929, el dotarse de una cierta organización interna con varias comisiones, la suscripción a varios periódicos de Madrid, Zamora y León, o un homenaje gastronómico-cultural al pintor zamorano Jesús Gallego Marquina (4 de noviembre).

Pero el fin del *matrimonio* asociativo entre ambas provincias estaba próximo. En enero de 1930 tiene lugar una asamblea en la que resulta elegido presidente el zamorano Enrique Romero. De inmediato se precipita una cadena de dimisiones, fruto de algún tipo de desavenencia y que ocasionó una fractura irreconciliable en la que, posiblemente, la divisoria provincial sirviese de trincheras para unos y otros. Esta afirmación se sustenta en que a la primera sesión de la directiva naciente, en 24 de enero, únicamente acuden siete de sus más de veinte integrantes, y ese mismo día presentan su renuncia al cargo tres leoneses y un zamorano. A ellos había que sumar otros tres hombres naturales de la provincia de León (entre ellos el electo vicepresidente) *que no asistieron a la sesión y no han manifestado si aceptan o no el cargo*. De los miembros que toman posesión del puesto, la gran mayoría (seis) son zamoranos, y únicamente hay un solitario *representante* de la circunscripción norteña. Junto a ello, se debe señalar que en el acta del 24 de enero ya no aparece impreso el sello del “Centro Zamorano-Leonés” (tampoco el de la “Casa de Zamora”).

Otro indicio que refuerza la fractura interprovincial se rastrea en el “Diario de León”: en 29 de enero, en un artículo de carácter editorializante, Diario da por muerto el Centro, haciendo recaer las culpas del deceso en la parte zamorana. En el escrito se aduce una versión (partidista). En primer lugar se muestra la contrariedad del rotativo ante la deno-

minación mixta de la entidad. Su razonamiento es que León queda relegado en el nombre y afirma que podría haberse llamado, *sin postergación para nadie*, “Centro de la Región Leonesa” o “Centro Regional Leonés”... con lo que se hubiera dado *ocasión a que se unieran al mismo elementos de otras de las provincias leonesas*;... El argumento para esta tesis lo halla el editorialista en la historia, que *dice que los zamoranos leoneses son y en cambio no todos los leoneses son zamoranos; Zamora es una parte del reino de León*...

Al cúmulo de “deserciones” antes mencionadas se suman en 1 de febrero las cartas de dimisión del secretario, el vicepresidente, e incluso del propio Enrique Romero. Además, otro leonés, miembro de la directiva *presentó verbalmente su dimisión* pues estaba colaborando en la formación de un nuevo Centro Leonés.

Los zamoranos continuaron con los restos del “naufragio” hasta que a mediados del año treinta se da carta de naturaleza a la “Casa de Zamora”.

JUAN-MIGUEL ÁLVAREZ DOMÍNGUEZ
(París, 1974)

Bibliografía utilizada para el presente artículo:

ÁLVAREZ DOMÍNGUEZ, JUAN-MIGUEL, *El Centro Zamorano-Leonés de Madrid (1929-1930)*, en “Brigecio”, nº 17, Benavente, 2007, págs. 183-198.

El Día de la Provincia... en Madrid

Atendiendo a la invitación realizada de manera conjunta por La Casa de Zamora y por la Hermandad Zamorana, la Diputación Provincial organizó este año, de manera excepcional, el Día de la Provincia en la ciudad de Madrid, como homenaje a los más de cincuenta mil zamoranos (nacidos o descendientes de la provincia) que residen en la actualidad en la capital de España.

De esta manera, y tras varias semanas de preparación, finalmente el sábado 24 de octubre pudo celebrarse por todo lo alto, en IFEMA, el Día de la Provincia.

El acto, presentado y dirigido por los conocidos periodistas zamoranos Pilar Cisneros (de la Cadena COPE) y Javier Hernández (de Onda Cero), estuvo presidido por el alcalde de Madrid, el sr. Ruiz Gallardón, al que acompañaban el presidente de la Diputación, el sr. Martínez Maillo, el Secretario General de Financiación Territorial del Ministerio de Economía y Hacienda, el zamorano de Perilla de Castro sr. López Carbajo, la consejera de Administración Autónoma la sra. Alonso, la vicepresidenta primera de las Cortes de

Castilla y León, Carmen Luis Heras y los presidentes de La Casa de Zamora, el ingeniero sanabrés Juan Antonio Barrio, y de la Hermandad Zamorano, el empresario, también sanabrés, Román Rodríguez Casas.

Abrió el acto nuestro Presidente, quien destacó en sus palabras, recogidas en este número de la revista, el carácter de tierra de acogida de la ciudad de Madrid. En sus intervenciones, las diferentes autoridades hicieron hincapié en el





El Presidente de La Casa de Zamora durante su intervención.



El alcalde de Madrid se dirige a los asistentes.



Público asistente al acto.



El musicólogo Miguel Manzano recoge su Premio de manos del Sr. López Carbajo.



Román Rodríguez recibe el Premio Zamorano en la Diáspora de manos del alcalde de Madrid.



Domingo Dacosta, durante su impactante discurso.



Varios de los asistentes aprovecharon el almuerzo para formalizar su alta como socios de La Casa de Zamora.

carácter simbólico del reconocimiento que la celebración en Madrid del Día de la Provincia daba a los que un día hubieron de salir de su tierra para buscar un futuro mejor para ellos y para sus hijos. En esta misma línea, la consejera Isabel Alonso reivindicó el carácter de “*tierra de acogida y de retorno*” de la Zamora del siglo XXI, mientras que el presidente de la Diputación, el sr. Martínez Maillo reivindicó el futuro del medio rural para garantizar la sostenibilidad del modelo de crecimiento español. La ronda de intervenciones fue clausurada por el alcalde de Madrid quien, en un parlamento emocionado, recordó los años en los que su padre fue diputado por la provincia de Zamora durante la IIª y IIIª legislatura de la democracia, y agradeció a los zamoranos el “*gesto de amistad y de inteligencia*” de dar a conocer su provincia en la capital de España.

Tras las intervenciones, se procedió a entregar los Premios Tierras de Zamora, previa lectura del acta por parte del secretario del Jurado, el buen amigo de La Casa Juan Andrés Blanco, Direc-

tor del Centro Asociado de la UNED en Zamora. Así, se acercaron a recoger su premio, que fue entregado por las autoridades presentes en la Mesa, en primer lugar el compositor y musicólogo Miguel Manzano, que recibió el *Premio a los Valores Humanos* y que le fue entregado por el sr. López Carballo; a continuación Emilio Merchán, el campeón europeo y mundial de pista y de maratón de piragüismo, recibió el Premio Deporte de las manos de la sra. Carmen Luis Heras. El tercer premio en recoger su galardón (entregado por la consejera de Administración Autonómica, la sanabresa Isabel Alonso) fue José Luis Calvo, en representación de la empresa cooperativa Gaza, que obtuvo el Premio al Mejor Proyecto Empresarial Vinculado al Medio Rural de Zamora. En penúltimo lugar recibió de manos del presidente de la Diputación el Premio Solidaridad Domingo Dacosta impulsor de Cáritas en Zamora desde 1985, mientras que el sanabrés Román Rodríguez, presidente de MMT Seguros y de la Hermandad



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...





Los premiados.



El presidente y dos de nuestros directivos conversan con un alto cargo de Caja España durante el cóctel previo al almuerzo.



Nuestro socio José María Chimeno conversa con la alcaldesa de Zamora.



El presidente de la Diputación, durante su intervención.



Petit y el joven dulzainero Miguel, interpretando el Bolero de Algodre.



Nuestro directivo David Redoli charla con Román Rodríguez, presidente de la Hermandad Zamorana, durante el almuerzo.

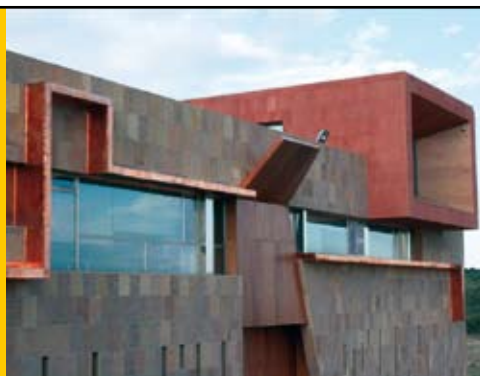
Rodríguez recibe el Premio Zamorano en la Diásmas de manos del alcalde de Madrid.

Zamorana, recibió el Premio Zamorano en la Diáspora de manos del alcalde de Madrid.

Destacó, de entre las intervenciones de los premiados, el emotivo y a la vez vigoroso discurso pronunciado por Domingo Dacosta, que exhortó a los zamoranos a despertar y a cambiar de rumbo: *“debemos renunciar a ser los últimos”,* aseguró tras señalar que el problema de la provincia y de los zamoranos es que *“quizá nos falta imaginación, carecemos de ilusión y nos da miedo pronunciar el verbo arriesgar”.* Para finalizar el acto, una de las grandes sor-

presas del mismo: el altísimo nivel de las Bandas municipales de Benavente, Toro y Zamora, con la ayuda del grupo Doña Urraca. Además de tocar piezas zamoranas, el Director de la Banda de la Capital, José Ignacio Petit, se atrevió con un mambo cubano que hizo las delicias de los asistentes. Cuando llegó el cierre, el bolero de Algodre, interpretado en solitario a la dulzaina por el joven Miguel, del Grupo Doña Urraca, acompañado únicamente por el maestro Petit puso en pie a las más de mil personas que abarrotaban el Salón número 9 de IFEMA.

enoturismo
monte la **Reina**
Visita la bodega



y disfruta de un día inolvidable.



Celebra tu boda en un lugar único.

En el cóctel que se sirvió a continuación se fueron consolidando lazos y relaciones entre los zamoranos de Madrid y los zamoranos de Zamora. El almuerzo posterior, de contenido netamente zamorano, puso fin a una jornada inolvidable.

Desde La Casa de Zamora queremos agradecer a todos los asistentes su presencia y a todas las instituciones, zamoranas y madrileñas, el apoyo prestado para conseguir que el día fuera lo que se perseguía; un día de homenaje para los zamoranos de Madrid.



Los alcaldes de Toro y Benavente flanquean a la Reina de La Casa.



Público asistente al acto.



Nuestro presidente con la Diputada provincial de Juventud y Deportes, la Sra. San Damián.



Nuestra Reina, sus Damas y el Grupo de Baile durante el almuerzo.



Momento del cóctel previo a la comida.



Socios de La Casa en su mesa.

¿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

Fiesta de San Atilano en La Casa

Durante el fin de semana del 16 al 18 de octubre nuestra entidad celebró, como viene haciendo de manera tradicional, la fiesta de San Atilano, patrono de la Diócesis de Zamora, en la que se encuentra encuadrada gran parte de nuestra provincia.

La lectura del pregón de la fiesta de este año correspondió a los Caballeros Cubicularios de San Idelfonso y San Atilano. En representación de los mismos, leyó el discurso inaugural nuestro socio y a su vez caballero cubiculario José Antonio Dávila García-Miranda. En su emocionada intervención, el pre-



El presidente con la Reina y las Damas.

gonero hizo un repaso por lo que poco se conoce de la legendaria figura del Santo y Obispo Atila, a quien con los años se conoció como Atilano, aquel Santo amigo de Genadio, obispo de León, que acompañó a Alfonso III el Magno cuando el monarca murió en la capital zamorana en diciembre del año 910. A San Atilano, recordó el pregonero, se le considera el primer obispo de debidamente documentado de la Diócesis zamorana, aunque es probable que antes de la invasión islámica de la península hubiera otros obispos en la legendaria diócesis de Numancia. El pregonero remató su intervención repasando las múltiples leyendas que han acompañado siempre la figura de San Atilano, como la del anillo arrojado al Duero antes de partir hacia Tierra Santa, y glosando igualmente la historia de la Real, Muy Antigua e Ilustre Cofradía de Caballeros Cubicularios de San Idelfonso y San Atilano encargada, desde el siglo XVI, de defender la ubicación de los restos de ambos santos en la ciudad zamorana.

Acabado el Pregón, se procedió a la elección de la Dama y las reinas de La Casa para este próximo año. Nuestro

socio Santiago J. Cobos explicó en verso el currículum de todas ellas a la vez que las presentaba. La Reina de este año es nuestra compañera Laura del Estal Pérez, socia de la entidad e hija de los socios Jerónimo y Coby, naturales ambos de La Granja de Moreruela. Laura tiene en la actualidad veinticinco años y es Licenciada en Ciencias Químicas por la Universidad Autónoma de Madrid, desarrollando su carrera profesional en el Departamento de Calidad de la multinacional anglo-holandesa Unilever. Acompañará en su reinado a Laura las dos Damas de honor: Raquel González Gamazo, también de veinticinco años y estudiante de ICAI, y Azahara Resino Antón, de veintiún años e integrante del grupo de Danzas de la Casa.

En las palabras que pronunció tras el nombramiento, la nueva Reina agradeció al jurado su elección y recalcó el honor que significa para ella representar a La Casa en los actos sociales. Como nueva Reina, estableció para su reinado el objetivo de ilusionar a los socios y servir de embajadora de La Casa para que las nuevas iniciativas encuentren apoyo institucional.

Las fiestas culminaron el domingo 18 de octubre con la celebración de un multitudinario almuerzo en el restaurante Barandales, al que asistieron cerca de un centenar de socios y que contó con la presencia de D. José María Barrios, vicepresidente de la Diputación y de D^a. Charo Rodríguez, concejala de Igualdad del Ayuntamiento de Zamora. En este almuerzo se hizo entrega de



El vicepresidente de la Diputación entrega una de las distinciones.

los diplomas y de las medallas a los socios que han cumplido 25 años de compromiso con La Casa.

aza Hoteles

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

azahoteles@gmail.com



CHANTARELLA

Su nombre ya nos da una pista. La Chantarella, o *Cantharellus cibarius*, es una seta comestible que se suele encontrar a la sombra de encinas, alcornoques o robles en la época de verano-otoño. Su carta de vinos nos hace un guiño, con “ruedas” y “toros” El agua de Calabor empieza a delatarles. Y la prueba definitiva: la carta incluye entre las sugerencias de la semana habones de Sanabria.

La zamorana M^a José Monterrubio, jefa de sala, nos abre las puertas del restaurante que, junto con Enrique y Álvaro Díaz, hermanos y jefes de cocina, gestiona de manera excepcional en la exclusiva zona del Santiago Bernabeu. En concreto Chantarella está ubicado en el número 7 la calle Doctor Fleming.

Empezaron a recolectar premios y menciones muy pronto: “Restaurante Revelación en 2004” y después ha sido un no parar: “Premio Excelencia Turística al Mejor Director de Sala del Año 2007” y “Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Dirección de Sala del Año 2007” para M^a José, que también

ha sido distinguida con el premio mejor Maitre 2008 de la revista Metròpoli y el galardón “Sabores 09” como embajadora de la cocina tradicional.

Pregunta: Zamorana de dónde

Respuesta: Soy de la zona de Sanabria, de Villarejo de la Sierra, pero con quince años me tuve que venir a Madrid. Empecé fregando platos en restaurantes de familiares, trabajos muy agradables todos [risas], así que se puede decir que caí en la hostelería por casualidad, pero luego ví que me gustaba y que se me daba bien.

Más que bien. Mejor jefe de sala, premio nacional de gastronomía...

Algunos de los restaurantes donde había trabajado tenían muchísimos premios, pero cuando te los dan a ti, te sorprendes ¡alguien se ha fijado en mí! En un trabajo como este la gente te recompensa a diario viniendo a tu restaurante y tratándote con cariño, pero también valoro un premio como el Nacional de Gastronomía ya que lo tiene poca gente y la mayoría son mayores que yo.

¿Son importantes los premios?

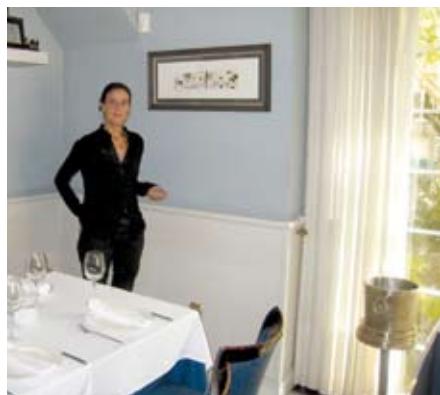
Los premios los valoro mucho por quienes los conceden, te evalúan como profesional, pero creo que también en parte, se valora mi forma de ser, mi cercanía. Recibo en mi restaurante como lo haría en mi casa del pueblo, en eso soy muy sanabresa.

¿Te dejas caer por Sanabria en vacaciones?

Voy siempre que puedo porque mis padres viven allí. Además a mí me hace falta ir, lo necesito. Aunque este año las vacaciones me las he pasado trabajando en Cádiz.

¿En Cádiz?

Hace un par de años nos hicimos cargo de la cocina del chiringuito de la Escuela de Vela de Costa Ballena de Cádiz. Después vino el "Chantarella Novo" en la playa de La Barrosa, en Sancti Petri, y ahora además tenemos otro chiringuito allí y el Club de Golf. ¡Una locura! Pero estos están siendo años difíciles, y aunque no nos pode-



mos quejar, la crisis se nota, así que ha habido que arrimar el hombro.

Para cuando un Chantarella en Zamora

¡Ojala! De momento no, porque no es un buen año.

Se me ha pasado muchas veces por la cabeza, pero lo veo más en Sanabria.

¿Influirá la llegada del AVE para animarte a tomar esta decisión?

La llegada del AVE es la mejor noticia del año. Eso de pensar que vas a llegar allí, comer tranquilamente y volver esa misma tarde ¡parece mentira!

Comer en Zamora y volver a tomar café a La Casa de Zamora en Madrid, ¿te parece un buen plan?

¡La Casa de Zamora! ¡Qué momentos! Recuerdo que cuando llegué a Madrid pasábamos allí todos los ratos libres. Era la manera de no estar solos y siempre encontrabas a tus amigos de la tierra. Luego la vida te lleva por otros caminos, le perdí la pista y hasta hace poco no sabía que seguía existiendo. Me encanta saber que hay gente joven dispuesta a tomar el relevo.

¿Viene mucho zamorano por Chantarella?

Al principio no, pero ahora, poco a poco, la gente se va enterando y cada vez hay más clientes de la tierra. La clientela de Chantarella es bastante fija. Viene mucha gente conocida del ámbito político, cultural, deportivo y de medios de comunicación, aunque lo que más ilu-

sión me hace es recibir a amigos de allí, que de vez en cuando se dejan caer.

Los días de fútbol, cuando vienen al Bernabeu, a veces se acercan y me traen cosas del pueblo.

Y esta clientela ¿qué se encuentra para comer?

Tenemos una cocina de mercado, variada. Solemos tener una carta fija y luego sugerencias. No buscamos tanto la sorpresa, como la satisfacción.

Los fijos no puedes cambiarlos mucho porque aunque mucha de la gente que viene es habitual, suelen traer a otras personas para probar tal o cual plato de la carta que les gusta, así que no puedes estar cambiando la carta cada dos por tres.

De los fijos tenemos huevo con pisto, cous-cous con foie, cochinillo, papada de ibérico, unas anchoas exquisitas o carrillada de ternera. Y sugerencias, muy variadas, rape, manitas, algún arroz y siempre un plato de cuchara. Esta semana, por ejemplo, hay habones de Sanabria.

Alguna especialidad

Los ravioli de pato con Chantarella.

Las setas eran ingrediente obligado...

Sí. En temporada de setas siempre incluimos en las sugerencias alguna propuesta.

¿Y para regar todo esto?

Tenemos una pequeña bodega, que por cierto también se reserva para re-

uniones o comidas privadas, en la que hay un poco de todo. Aunque he de decir que he ido reduciendo la carta. Hay vinos caros, para el que los quiera pedir, pero también tengo vinos muy buenos a buen precio. Por supuesto hay vinos de Toro.

Y estas delicias por cuánto nos salen

El precio medio a la carta oscila entre 50 y 70 euros, dependiendo del vino que elijas. Tenemos también menús cerrados por esos precios.

Para acabar M^a José, y por si alguno, a pesar de todo lo que nos has contado, todavía no se ha decidido a venir a Chantarella, ¿qué más podemos decir?

Pues que es un lugar muy casero. Cuando llegas tienes la sensación de entrar en el comedor de tu casa.

Y de esto damos fe. Chantarella cuenta con un salón luminoso con no más de 10 mesas, y todo, desde el manso azul de las paredes hasta los manteles haciendo juego, o las estanterías donde ya se amontonan los premios, guarda una sintonía que nos promete un rato agradable, tranquilo y sobre todo, un festín para el paladar.

Nos despedimos, como siempre, con un buen sabor de boca. El de conocer a una zamorana que ha plantado un trocito de su tierra en Madrid.

CONCHI GALLEGO GARCÍA
(Madrid, 1976)

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

El Fotógrafo y la Muerte

ANTONIO LÓPEZ ALONSO
Suma de Letras, 2009

*Eso del blanqueo que le quita tiempo
al papel envejecido y mugriento,
¿en qué consiste?*



Quiero aclarar, y discúlpenme que mezcle asuntos desde la primera línea de este comentario, que la elección de la novela *El Fotógrafo y la Muerte*, del sanabrés Antonio López, para este número de nuestra revista, no ha venido determinada, o no principalmente, por tratarse de una novela escrita por un zamorano, o por ser de reciente edición, ni siquiera por haber sido una de las diez finalistas del Premio Planeta del año pasado (hechos todos ellos que, ya de por sí, despiertan la curiosidad del lector). En realidad, lo que me ha hecho decantar por él ha sido el bello recuerdo que tengo del Pregón de Semana Santa que D. Antonio López nos ofreció en el Cuartel del Conde Duque el año 2001. Tan impactante fue el enfoque y el contenido de aquel pregón, que de ninguna manera podía dejar pasar la ocasión de leer y comentar esta obra del mismo autor.

El *Fotógrafo y la Muerte* no trata sobre la Guerra Civil Española. O, si lo

hace, tiene el acierto de utilizar un enfoque atractivo que nos aleja de las visiones de la contienda a las que estamos habituados. En esta obra se mezclan temas tan variados como las obsesiones, los libros, la amistad, el misterio del instante de la muerte, la fotografía, los mitos y, sí, las guerras y la memoria. A partir de la observación de la conocida fotografía de Robert Capa, en la que un miliciano es alcanzado por una bala en Cerro Murano, en septiembre de 1936, y de una conversación imaginaria con el autor de la fotografía, López levanta una investigación que lleva al protagonista, al autor, a descubrir y descubrirse verdades no sólo relativas al carácter real o no de la famosa foto y a la circunstancia concreta de los que hicieron la guerra en la que se tomó, sino mucho más universales.

El *Fotógrafo y la Muerte* es un libro de fácil lectura, puesto que el ritmo de los acontecimientos y el carácter de los mismos incitan al lector y despiertan

su interés. No es posible abandonar el libro sin conocer la identidad del miliciano abatido, sin observar los estragos causados por el tiempo en el cabello de Marina, sin dejar descansar en paz a D. José. Podría decirse, tal vez, que algunos de los personajes quedan desdibujados (no es el caso de Don José ni del autor/protagonista, pero sí lo es de Zacarías, timorato unas veces, lleno de iniciativa y energía otras; de Dabaida, cuyo papel sólo se intuye y cuyo personaje podría ser un sueño más), posiblemente en aras de la acción, o que a veces el lenguaje

utilizado se vuelve poético en contraste con la estructura y cadencia de los acontecimientos, o que algunos de los temas tocados merecen un tratamiento más profundo (el lector lo está pidiendo). Sin embargo, se trata de una obra amena, original y recomendable que, desde mi modesta opinión, está a la altura de mucho de lo que se publica y premia en España en la actualidad.

LAIA MORENO MAILLO
(Barcelona, 1974)

Restaurante **El Rincón de Sanabria**

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



Menú diario y especial fin de semana

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



C/Zorrilla 14 - 28014 Madrid

En 2010 nuestro Grupo de Baile celebra su quincuagésimo aniversario

El Grupo de Baile de La Casa de Zamora se fundó en el año 1960 y, tras varios meses de ensayo, tuvo su primera actuación en junio de 1961. Aquel grupo, dirigido por Rosario Carnero, natural de Villanueva del Campo, interpretó en su primera actuación temas como “*Las habas verdes*”, o “*La rueda*”, obteniendo ya desde el principio varios éxitos en sus actuaciones,



El Grupo de Baile de La Casa.

no sólo por la calidad de los bailes sino, también, por los trajes de Carbajales que han lucido sus componentes desde el inicio. Aquel primer Grupo estaba formado por Paquita Rodríguez; Ángela Prieto; Laura Barba; Pilar Marco; Pilar Castellanos; Luisa Cuevas; Inés Costila; Patrocinio Pérez; Eusebio Zamorano; Enrique Martín; José Añibarro; Alfredo Barba; Bernardino Cortés; José Pedrero y Wideldo Esteban.

Desde entonces, muchos han sido los miembros y los Directores que ha tenido el Grupo (socios como Martín Alejandro; Cecilia Fraile o José Añibarro, por ejemplo).

Durante todos estos años la vitalidad del Grupo, así como su trayectoria, ha sido muy meritoria: cientos de actuaciones en distintos pueblos de nuestra provincia de Zamora, en la Comunidad de Madrid y en diferentes localidades del resto de España; participación en diferentes homenajes, ya sea al pueblo de Madrid (actuaciones en San Isidro y en la Almudena en la Plaza Mayor) y competiciones en diferentes certámenes nacionales e inter-



El Grupo de Baile con la Reina y las Damas.

nacionales, así como actuaciones en el extranjero (como en Francia o Israel) representando a las Casas regionales de España ya que, entre otros galardones, en 1989 ganó en Guadalajara el Campeonato de España.

En la actualidad el Grupo, que es el vigente campeón de la Comunidad de Madrid, está dirigido por nuestra compañera M^a Mar Barrón, siendo sus componentes nuestras socias M^a Mar; Sara Antón, Andrea Vaquero, Susana Baz; Andrea, Lucía, Paula Lorenzo, Ana Alija, Azahara Resino, Jesús, Berta, Pilar Blanco, Gema Macias y nuestra benjamina Adriana Folgado (que cuenta con 2 años de edad). Un grupo joven y con muchas ganas, abierto a los socios que quieran incorporarse y que ensaya los viernes a partir de las 21.00 horas en el salón Viriato de nuestra Casa.

De entre las últimas actuaciones llevadas a cabo por el Grupo destacan la realizada en la Cena de la Hermandad Zamorana, en primavera de este año, la

ejecutada durante el pregón de Semana Santa en el Museo de la Ciudad o la actuación realizada en la Plaza Mayor durante el mes de octubre con motivo de la exhibición de las Casas Regionales de Madrid.

En general, el Grupo está siempre presente en los actos para los que La Casa lo reclama, ya sean actos de carácter institucional, como el Día de la Provincia, o actos tan emotivos como la visita que todos los años se realiza, el Día de Reyes, a los zamoranos que se encuentran viviendo en diferentes residencias de la ciudad de Madrid.

SUSANA BAZ BLANCO
(Madrid, 1985)

es la responsable de Grupos de la Junta Directiva de La Casa de Zamora



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

Barandales

cocina de León y Zamora para comer... comer

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

SOLIDARIDAD

Esta sección presenta a las organizaciones que en Zamora trabajan para conseguir una sociedad mejor.



PAAT-PERROS DE ASISTENCIA Y ANIMALES DE TERAPIA

Apartado de correos nº 13 ■ 49080 Zamora

Alberto Álvarez (Presidente)

asociacionpaat@hotmail.com

www.paat.es

La Asociación PAAT es una organización sin ánimo de lucro creada en Zamora en el año 2008 y que desde entonces trata de mejorar la calidad de vida de las personas proporcionándoles sin coste alguno un perro guía o de asistencia.

Un perro de asistencia es aquel que ha sido especialmente entrenado para ayudar a personas con algún tipo de discapacidad a realizar sus actividades de la vida diaria de forma independiente, sin depender constantemente de una tercera persona. Los perros de

asistencia fomentan tanto la autonomía personal de sus usuarios, ayudándoles a superar sus limitaciones y las barreras de su entorno, a la vez que mejoran su





autoestima e inciden en diversos aspectos afectivos.

Dos entrenadores especializados en el adiestramiento de perros guía y de asistencia trabajan para poder ofrecer:

- Perros de asistencia para personas con discapacidad.
- Perros guía para invidentes.
- Perros de asistencia para familias de

niños con autismo o problemas de comunicación.

- Animales de terapia para residencias y otros centros especializados.
- Animales de terapia para personas con alteraciones de las funciones afectivas y/o personas en riesgo de exclusión social.

CÓMO COLABORAR

- **Hazte socio:** apoyando el proyecto con una cuota mínima anual de 50 euros.
- **Financia el proyecto:** como colaborador institucional (empresas, administraciones públicas, particulares) que quieran apoyar de económicamente el proyecto.
- **Acoge un cachorro:** acogiendo durante un máximo de 12 meses un cachorro que posteriormente será adiestrado.

ROSA GALLEGO
(Madrid, 1971)

Restaurante Molacuatro



Te esperamos

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

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

Commemoración del L aniversario de la Tragedia de Ribadelago en La Casa



El Presidente de nuestra entidad inaugura el ciclo, acompañado de los dos ponentes de la primera Mesa Redonda y del moderador de la misma, nuestro directivo Manuel Mostaza Barrios.

Durante los meses de septiembre y octubre, se desarrolló en el Salón Viriato de La Casa un ciclo para conmemorar el quincuagésimo aniversario de la tragedia de Ribadelago, acaecida la noche del 9 de enero de 1959 al romperse la presa de Vega de Tera e inundar, en una fría noche de invierno, el pueblecito sanabrés de Ribadelago.

El inicio del ciclo, el 25 de septiembre coincidió con la inauguración de la Exposición "Sanabria en la memoria" organizada de manera conjunta con la Asociación Hijos de Ribadelago. En la Mesa Redonda que se celebró a continuación participaron dos supervivientes de la catástrofe, Felipe San Román, y José Fernández. Presidió el acto el presidente de La Casa de Zamora, y moderó la Mesa nuestro directivo Manuel Mostaza Barrios, quien en sus palabras destacó el sentido que tenía ofrecer un reconocimiento

público desde el respeto y el afecto, a los supervivientes y a las víctimas.

Felipe San Román destacó el arduo camino que la Asociación ha tenido que recorrer hasta poder organizar la exposición que ayer se inauguraba, así como su satisfacción porque la misma estuviera ya en La Casa de Zamora. A continuación narró la experiencia personal vivida por él mismo y por su familia no sólo durante aquella fatídica noche en la que perdió a su madre sino durante los años posteriores. Por su parte, José Fernández, que tenía once años cuando



Carlos Prieto y Ana Belén Rodríguez, en compañía de dos de los hijos de Fernando López Heptener durante la segunda sesión del ciclo.



El Presidente de nuestra entidad y nuestro directivo Julián Calvo, flanquean al Decano del Colegio de Ingenieros de Caminos.

ocurrió la catástrofe, relató sus recuerdos de aquella terrible noche de frío y lluvia. Ambos testimonios fueron escuchados con un profundo silencio por parte del público asistente, que rompió en aplausos cuando los ponentes acabaron sus intervenciones.

La siguiente sesión, celebrada el 2 de octubre, sirvió para homenajear al gran cronista zamorano que fue Fernando López Heptener. Contando con la presencia de dos de sus hijos, en un acto moderado por el ex-presidente de nuestra entidad, el periodista Carlos Prieto (amigo personal del homenajeado), se proyectaron varias películas filmadas por López Heptener, el primer periodista que llegó a Ribadelago después de haberse producido la tragedia.

La tercera sesión del ciclo, por su parte, celebrada el 8 de octubre, contó con un ponente de excepción: el Decano del Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos, D. Florentino Santos García, quien analizó las causas técnicas que provocaron el hundimiento de la presa de Ribadelago. El ciclo



Asistentes al acto contemplan las fotos de la exposición "Sanabria en la Memoria" en nuestras instalaciones.

se clausuró el jueves quince de octubre con la celebración de una mesa redonda en la que se presentó el libro "Sanabria en la memoria. Tragedia en Ribadelago", a la que acudieron el periodista zamorano Agustín Remesal, autor del mismo, y el escritor Alberto Vázquez Figueroa, uno de los primeros buzos que hubo en España y que participó, en las tareas de búsqueda y rescate de los cuerpos de los desaparecidos tras la catástrofe. Con un emocionado parlamento, Vázquez Figueroa recordó como con apenas veintidós años fue llevado a Sanabria de prisa y corriendo y cómo, al acabar las tareas de rescate, se forzó a olvidar todo lo que había visto "para poder seguir viviendo".

El olor de los garbanzos



En el internado en el que estudiaba cuando era niño, en Toro y en Zamora, todos los días nos daban “cocido” en la comida. Recuerdo que desde

donde estaba sentado veía las grandes ollas y al cocinero, muy delgado y con frecuencia sin afeitar, trabajar con ellas. No podía soportar el olor que me llegaba y, como consecuencia, no comía nada de lo que nos servían. Por eso, más de una vez, viví situaciones desagradables: en más de una ocasión, alguna noche en la cena, ponían delante de mí el plato de garbanzos que no había comido al mediodía.

En verano, cuando llegaba a mi pueblo de vacaciones, tenía una única obligación: llevar la comida a las personas que nos ayudaban en la siega y después en la era, con la trilla, a los que mi madre, también todos los días, les daba de comer cocido... Me encantaba ese trabajo: llevaba la comida en nuestra burrita Carolina, y me iba relamiendo con el olor que salía de las alforjas, en las que iban bien colocados todos los ingredientes: la gallina, la carne de cerdo, el morcillo, el chorizo, el tocino, los gar-



banzos, incluso la sopa de fideos finos. Ese olor del cocido no tenía nada que ver con el del Internado.

Yo tenía que esperar a que terminaran de comer para llevar a casa las ollas, los platos y demás utensilios. Y aunque se suponía que en el campo sólo comían las personas que en él trabajaban, siempre había alguna persona, con frecuencia madre, que me invitaba, al leer en mi cara las ganas que tenía de sentarme con ellos y compartir aquella fiesta del cocido, en más de una ocasión, a pleno sol del mes de julio.

Los garbanzos llegaron a Fuentesauco y a toda la comarca de La Guareña de la mano de los romanos, de muy buen comer como todos los latinos, que los habían encontrado en sus correrías conquistadoras en Oriente.

Actualmente los garbanzos son importantes, desde el punto de vista económico, no sólo para Fuentesauco, sino para toda la comarca de La Guareña. Hay un C.R.D.E que vigila y controla su producción y que tiene por lema: "únicos, diferentes, famosos y apreciados desde tiempo inmemorial". Y tanto. Nuestros garbanzos empiezan a popularizarse en el S.XVIII cuando los agricultores acuden con ellos a la Feria de los Santos a la que Carlos III concedió el privilegio de fecha festiva a celebrar el primer martes después de la festividad de los Santos.

Para comer un buen cocido es fundamental que los garbanzos hayan tenido una correcta hidratación. A diferencia del resto de las legumbres, los garbanzos deben hidratarse con agua caliente para así evitar su endurecimiento y para que no se "entrecallen". Ésta debe durar 12 horas y la proporción debe ser de 4 litros de agua caliente por cada kilo de garbanzos, a los que debemos añadir 20 g de sal.

Para una buena cocción es imprescindible introducir los garbanzos en una malla de forma que queden muy juntos, para que durante la cocción no



se muevan: así evitamos que se rompan, se despellejen. Si lo hacemos así, su carne quedará cocida y resultarán muy mantecosos.

También es imprescindible cocer los garbanzos en un caldo caliente rico en grasas, con un volumen bastante superior al nivel de los garbanzos, para no tener que añadir más caldo y correr el peligro de que se nos endurezcan. Por eso es importante cocer las carnes antes que los garbanzos para así poder usar este caldo en su cocción.

En el Restaurante Barandales hacemos la misma receta del Cocido Zamorano que tantas veces yo vi hacer a mi madre.

Tenemos que cocer todas las carnes juntas, excepto el chorizo que lo haremos por separado. En parte del caldo cocemos los garbanzos, y cuando falte poco para el final de la cocción le agregaremos las patatas enteras peladas. A continuación cocemos el repollo troceado y después lo salteamos con un ajo y un punto de pimentón.

Hay que hacer unos rellenos, en forma de croqueta gruesa, con todos los ingredientes del relleno y la miga de pan humedecida en leche y después freírlos. Una vez fritos, tenemos que darle un hervor en el caldo del cocido.

Para hacer la sopa de fideos hay que unir parte del caldo del cocido con el

INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS

500 G DE GARBANZOS DE FUENTESAÚCO

6 PATATAS MEDIANAS

1/2 REPOLLO

6 CHORIZOS

50 G DE FIDEOS FINOS

75 G DE PAN SECO

3 PATAS DE CERDO

2 OREJAS DE CERDO

300 G DE JAMÓN

400 G DE TOCINO

600 G DE MORCILLO

1/2 GALLINA.

PARA EL RELLENO

200 GR MIGA DE PAN DEL DÍA ANTERIOR

3 HUEVOS

1 CUCHARA SOPERA DE PEREJIL PICADO

2 DIENTES DE AJO PICADOS

1/2 DL DE CALDO DEL COCIDO

Y ACEITE PARA FREÍR

de la cocción de los chorizos y el de las patatas.

En el momento de comer el cocido, serviremos primero la sopa y, después, presentaremos dos fuentes: una con los garbanzos, la verdura y las patatas y la otra con las carnes debidamente troceadas.

Hoy en día los garbanzos se han hecho un hueco en la alta cocina que se atreve a combinarlos con langostinos del Cantábrico, con foie, con botillo, con bacalao, con truchas, con nata, con espinacas, con arroz, con acelgas y además fritos, guisados, en vinagreta, en albóndigas, en ensalada, en caldereta, en crema, etc. Innumerables son los maridajes y las formas de elaborarlos.

Pero lo tradicional es tomarlos en forma de cocido. En nuestro país hay una cultura del cocido ya que los garbanzos han ayudado a paliar el hambre en toda España. Hay muchas versiones y recetas del cocido, prácticamente cada familia tiene la suya, pero todas coinciden en un ingrediente: los garbanzos de Fuentesauco. No quiero que me pueda



la pasión de zamorano, pero desde el punto de vista de marca y comercial, los garbanzos de Fuentesauco son los más importantes.

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

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



Antonio Redoli Vicente: reconocer lo hallado

(Para Carmen Redoli Paniagua)

“Entran en mí a raudales los sentimientos y se van como si tuviera agua entre mis dedos”

ANTONIO REDOLI, 1989

Lo recordamos, con nostalgia, en su estudio de pintura de la calle Rosales, en su oficina, en el comedor de la casa, en el patio, hablando, convencido de que la pasión por la creación es la base de la mejor de las vidas posibles. Hoy, 15 años después, su emoción por los amigos, su amor por su esposa Chary, por su familia, por Miguel, Antonio, Pablo y David, y, por supuesto, por Zamora, son herencia viva compartida, dentro y fuera de su ciudad natal, dentro y fuera de muchos corazones.

Yo no entiendo casi nada, pero siento el azul, el amarillo y el viento. Esa frase, que no era suya, sí fue recreada por él en infinidad de ocasiones, con un ánimo: responder a la pregunta de su admirado Antoni Tàpies, ¿cómo hacer para mirar limpiamente, sin querer encontrar en las cosas lo que nos han dicho que debe haber, sino, simplemente, lo que hay?. Y a eso dedicó su vida: a mirar limpiamente para descubrir qué tienen los objetos, los hombres, los sentimientos y los mensajes de verdadero.

D. Miguel Gamazo Pelaz (ex-vicepresidente del Instituto de Estudios Zamoranos “Florián de Ocampo”) describió muy bien a Antonio Redoli en el catálogo de la exposición antológica realizada conjuntamente por el propio I.E.Z. “Florián de Ocampo” y la Diputación de Zamora en 1999: ... *su consciencia de la fugacidad, de la temporalidad, le hacían ver el mundo con esa mirada un algo triste y melancólica de adolescente que, a pesar de todo, supo conservar hasta el final y que nos dirige ahora desde el retrato que un día le pintó José María Mezquita, su muy viejo amigo.*

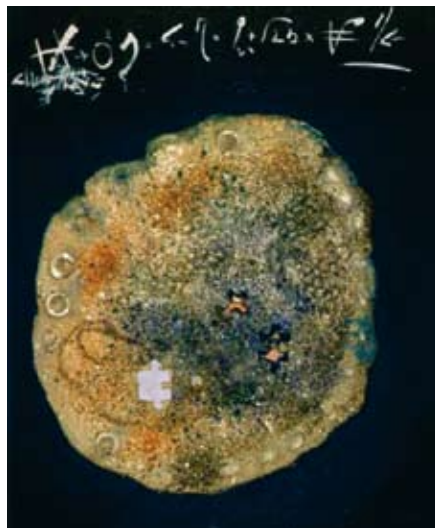
Efectivamente, así era Redoli. Su ilusión por la vida confraternizaba con su desazón por el tránsito hacia lo desconocido, hacia lo insondable e inabarcable. Una perspectiva vital que se traducía en una personalidad insaciable por conocer, por saber, por descubrir, a la par que reconocía (y cito sus palabras) *que no todo se puede comprender con la inteligencia... porque utilizar sólo la razón es una forma trágica de matar la vida, de privarla de lo que no es aprehensible, como, por ejemplo,*

el misterio, la magia o el encanto...y, por eso, el campo al que yo pretendo entrar con mi pintura es el campo de lo intuitivo, de lo no conocido... es entrar en "el campo de la sinrazón", reconociendo que los sentimientos son la base fundamental de todas nuestras acciones.

Emoción y sentimiento fueron, por lo tanto, las pulsiones de la vida de Redoli, tanto en lo personal como en lo profesional.

Su labor al frente de la Obra Social y Cultural de la hoy desaparecida Caja de Zamora ha dejado una huella indeleble en la ciudad. Con el apoyo de muchas personas, con la complicidad de muchas instituciones, siempre en compañía, nunca en solitario, Redoli, con el firme y decidido apoyo de Miguel de Unamuno al frente de "la Caja", contribuyó a recuperar para Zamora la obra del insigne escultor Baltasar Lobo (con el que llegó a tener estrecha amistad).

Infatigablemente viajó por los pueblos de la provincia. Y con entrañables amigos, como el también pintor Alfonso Bartolomé o el profesor José Navarro Talegón, hurgó en los surcos de nuestro pasado más inmediato para retener la historia que se iba. Redoli inició las colecciones de cerámica, de joyería popular, de utensilios y ropajes que sentaron las bases de lo que hoy configuran los fondos del Museo Etnográfico de Castilla y León, tal y como quedó reconocido en el catálogo de esta impresionante institución inaugurada por el presidente de la Junta, Juan Vicente Herrera, en el año 2002. Y buena cuenta de este



trabajo ha dado Blanca Flor Herrero Morán, investigadora de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Salamanca.

Su esfuerzo para sentar las bases del Museo Etnográfico de nuestra región fue también reconocido por el Ayuntamiento de Zamora y por sus ex-compañeros de trabajo. Tal y como recogió La Opinión de Zamora en su portada del 3 de marzo de 1998, la Comisión de Gobierno del Ayuntamiento de Zamora acordó ese mismo año apoyar a la Comisión constituida por un colectivo de trabajadores de Caja España para el reconocimiento de la labor desarrollada por Antonio Redoli como principal promotor de la recopilación de las piezas que constituyen el grueso fundamental de los fondos del Museo Etnográfico de Castilla y León. Asimismo, propusieron el nombre del propio Redoli para el Museo.

Pero Redoli era, por encima de todo, un pintor. Un pintor que pintaba con la duda de reconocer lo hallado, según afirmó en más de alguna ocasión. Él hablaba así sobre su modo de pintar, sobre su manera de capturar lo inasible:

Mi pintura es un juego de color y de materia. En mi cuaderno interno apunto, cada día, las grafías y nuevos signos que me encuentro. Y con paciencia, no exenta de deseo, elaboro mi propio código. En medio quedan las partidas (los cuadros). Pero esto es algo que, sobre todo, interesa más a los demás. Se podría decir que, a todos, es lo único que nos ata, ese resultado final, autónomo e independiente... pinto con la alegría y la entrega del jugador al que ganar o perder no le importa con tal de jugar. Pinto, a veces, por el gozo de pintar. Y para intentar comprender lo que siento. Por eso mi pintura no es racional. Pinto buscando con la duda de reconocer lo hallado. Mi pintura es un juego de método sencillo. Es un jugar con todo lo que siento o intuyo; pero que soy incapaz de aprehender

Campos castellanos de amarillos, ocres, y surcos. Puestas de sol de rojo y fuego, cielos de infinito y azul, horizontes arbóreos, tejados en la lontananza,.... Materia y color. Litografías. Óleos. Pastas densas de arenas y polvo de mármol. Improntas. Vacíos, gamas cromáticas imposibles. Así pintaba Redoli.

Sus cuadros, tal y como los describía la crítica Rosa Martínez de la Hidalga, parecen fragmentos extraídos directamente de determinada superficie de la tierra. Y

es que, efectivamente, el alma de Antonio Redoli (y, por extensión, su pintura) era, es, un trozo de la tierra, de su tierra. Sus cuadros hoy cuelgan de las paredes de las casas de sus amigos y familiares y de los muros de instituciones zamoranas como la Fundación Rei Afonso Enríques, la Subdelegación del Gobierno o la Diputación de Zamora. Y, por supuesto, sus pinceladas y sus trazos también anidan en la colección permanente de pintura contemporánea de la Obra Social de Caja España.

Su faceta de poeta es la menos conocida, pero no por ello la menos hermosa. Sus poemas, casi siempre breves, hablan de los amaneceres en la ciudad, del desasosiego, de la amistad, del amor... de nada nuevo, de nada viejo, en definitiva. Redoli escribía como aquellos que saben que saber vivir es la más difícil de las tareas de la vida. De la vida pasajera que queremos hacerla eterna. El Redoli poeta consideraba que *los mensajes más llenos de luz y plenitud son los que más barreras han vencido para expresarse... para acercarse a la belleza hace falta ánimo de buscarla, no de poseerla.*

Hace 15 años que se fue, pero, como suele suceder con las personas que irradian amor, aquí sigue, con nosotros. Un pintor, un poeta, no se va nunca. Se queda. Quizá sería mejor decir que hace 15 años que está. De otra forma, de otra manera, pero está. Se queda. Sigue jugando entre nosotros. Y, por supuesto, en Zamora.

DAVID REDOLI MORCHÓN
(Zamora, 1973)



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

Lo que pasa en La Casa

CRISTINA DEL ESTAL PÉREZ
(Madrid, 1978)

EMPRESAS ZAMORANAS

■ Diversas empresas vinculadas tanto a La Casa de Zamora como la Hermandad Zamorana, como **FRAGMA REPROGRAFÍA**, **DESPACHO LOSADA**, **MUYALNET SL**, o **IIN CONSULTORÍA** han respondido al llamamiento hecho por la Caja Rural de Zamora (a través de un encarte que se les remitió con el anterior número de la revista) y se han convertido en socios institucionales tanto del Zamora CF como del equipo de baloncesto Caja Rural Valbusenda, dentro de la campaña que la entidad financiera emprendió para involucrar a las empresas madrileñas con el deporte de élite zamorano. Desde La Casa de Zamora no podemos sino felicitarnos por este éxito que demuestra, una vez más, la importancia que La Casa (así como otras instituciones vinculadas a la misma, como puede ser la Hermandad Zamorana) tienen como interlocutores del empresariado zamorano en Madrid

■ Entre los días 2 y 13 de noviembre, el restaurante zamorano **BARANDALES**

celebró las IIª Jornadas de Setas, en los que se ofreció a los asistentes un menú especial elaborado con setas procedentes de la provincia de Zamora. La Junta de Gobierno de La Casa, atendiendo la invitación del restaurante, celebró su reunión ordinaria del mes de noviembre en dicho Restaurante como medida de apoyo a la campaña iniciada por el restaurante. Desde aquí felicitamos a Pablo García, dueño del Restaurante, por la oportunidad y el éxito de la jornada.

■ En el **MESÓN GALLEGOS II**, por su parte, celebró del 16 al 23 de noviembre una nueva edición de las Jornadas de Gastronomía Zamorana, para dar a conocer los productos más típicos de la gastronomía zamorana a sus clientes. La Casa de Zamora estuvo presente en la inauguración de las Jornadas, no sólo por la presencia de nuestro presidente y de varios directivos sino, además, por la actuación de nuestro Grupo de Baile. Enhorabuena a los sanabreses Faustino y a Martín, impulsores de las jornadas.

NOMBRES PROPIOS

■ Nuestra compañera **LINA MARIÁ CABEZAS**, becaria FPI en la Universidad de Salamanca, ha realizado, desde agosto y hasta diciembre de este año, una estancia de investigación en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) en Quito, Ecuador. Durante este periodo, nuestra compañera llevó a cabo trabajo de campo de una investigación sobre élites políticas parlamentarias y participó en el I Encuentro de Estudiantes de Ciencia Política, todo ello orientado a la redacción de su tesis doctoral, que presentará, entre 2010 y 2011, en el área de Ciencia Política de la Facultad de Derecho de la Universidad de Salamanca.

■ Nuestra directiva **SUSANA BAZ**, jugadora de voleibol en el equipo Asociación Deportiva El Recuerdo está disputando este año el campeonato de Primera División Nacional. Desde aquí deseamos los

mayores éxitos a nuestra compañera y su equipo.

■ Nuestro socio y colaborador habitual de *Zamoranos en Madrid*, **SANTIAGO LOSADA DE URZÁIZ**, ha sido contratado recientemente por la entidad Asociación Ayuda Afasia, para ejercer funciones de Terapeuta y Neuropsicólogo. Nuestro compañero, licenciado en psicología por la Universidad Pontificia de Comillas, inicia así su carrera profesional en el ámbito de la psicología clínica.

■ El pasado 17 de noviembre nuestro directivo D. **SEBASTIÁN BAZ** y su esposa D^a **M^a PILAR BLANCO** cumplieron veinticinco años casados, yéndose a celebrar sus Bodas de Plata Valer de Aliste, pueblo natal de ambos, con toda su familia. Desde aquí, les felicitamos por el tiempo alcanzado y estamos seguros de que dentro de otros veinticinco años podrán celebrar sus Bodas de Oro.

Restaurante
EL ACUEDUCTO SEGOVIANO

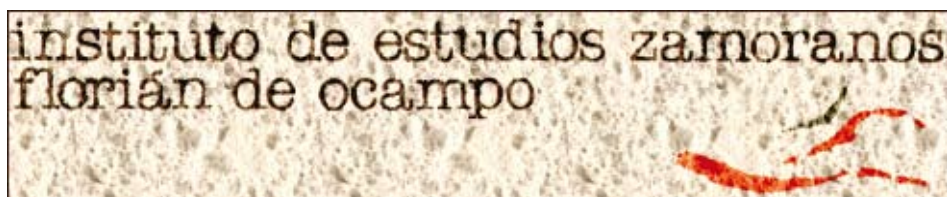


Mesón Restaurante
EL SEGOVIANO



Horno de leña
Especialidad en cordero y cochinillo

Eusebio González García, reconocimiento y memoria



La Casa de Zamora en Madrid quiere aportar su granito de arena y sumarse desde esta publicación a cuantos homenajes y manifestaciones de reconocimiento a nivel nacional e internacional se están realizando en torno a la figura de D. Eusebio González García.

Por tanto, si me permiten y con el fin de evitar caer en la tentación de escribir un panegírico al uso, estructuraré este artículo en dos partes claramente diferenciadas que a mi modo de ver nos ayudarán a comprender un poco mejor la verdadera categoría y dimensión de éste ilustre paisano y amigo a quien desgraciadamente perdimos hace ahora un año.

EN TORNO A D. EUSEBIO GONZÁLEZ GARCÍA

Enorgullece detenerse a pensar en la cantidad de zamoranos brillantes que nuestra tierra ha parido en cual-

quiera de los rincones de su diversa provincia. Hoy ante nosotros, una persona enorme en todas sus dimensiones, tanto a nivel humano, como a nivel intelectual.

Cierto es que cuando se acordó entre el IEZ y La Casa de Zamora dedicar ésta sección a un monográfico sobre el Profesor D. Eusebio González, poco podía pensar el que ahora escribe para ustedes la cantidad y la calidad de los trabajos editados por este ilustre y malogrado zamorano, sorprende así mismo, la cantidad de información y la diversidad de la misma que podemos hallar tecleando éste nombre en cualquier buscador de Internet. A nivel personal ha sido muy enriquecedor navegar a través de la obra y de la persona de éste compañero al que conocí a través de las reuniones de Junta Directiva del Instituto de Estudios Zamoranos “Florián de Ocampo”. Poco podía imaginar yo que hoy estaría escribiendo estas palabras en nombre de todos los compañeros y seguramente

de todos los zamoranos. Lógicamente podrán entender nuestros lectores que un estudio profundo y pormenorizado en torno a este autor imprescindible de Derecho Financiero y Tributario sería empresa compleja, profusa y delicada, pues el pensamiento global y didáctico del autor y por supuesto su método ha sido difundidos y traducidos a varios idiomas en Cátedras, revistas especializadas o numerosas conferencias en gran parte de Europa y Latinoamérica. De cualquier manera el acercamiento de este importante estudioso al arduo mundo del Derecho Tributario se concreta en su pensamiento a través de la investigación, la interpretación y la enseñanza para dentro del marco del ordenamiento jurídico general finalmente aplicar los principios de legalidad y de justicia de forma ordenada y coherente.

Quizás nos ayude a situarnos un poco mejor este fragmento de su ponencia "La enseñanza del Derecho Tributario" presentada por el autor en los actos conmemorativos del 70 aniversario de la Revista "Diritto tributario" en el año 1999 en la ciudad italiana de Génova, ... "El propósito, en cualquier caso, es que los alumnos se encuentren en condiciones de encajar la estructura de cada impuesto en unos moldes conceptuales..., procurando enriquecer el inexcusable análisis de Derecho positivo que la disciplina reclama, con aquellas consideraciones jurisprudenciales, doctrinales y de Derecho comparado, que mejor puedan servir en cada caso para hacerles comprender el sistema tributa-

lez Ciclo de Conferencias homenaje a EUSEBIO GONZÁLEZ GARCÍA

ASPECTOS FISCALES DE LA REFORMA DEL ESTATUTO DE CASTILLA Y LEÓN

Martes, 17 de noviembre
19,30 h:
Acto-homenaje a Eusebio González
20,15 h:
SUFICIENCIA FINANCIERA Y SOLIDARIDAD EN EL ESTATUTO DE AUTONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN
por José María Lago Montero,
Profesor Titular de Derecho Financiero y Tributario de la Universidad de Salamanca

LOS TRIBUTOS PROPIOS DE CASTILLA Y LEÓN
por M^a Ángeles Guervós Maíllo,
Profesora Contratada de la Universidad de Salamanca

Miércoles, 18 de noviembre
20,15 h:
LOS TRIBUTOS CEDIDOS A CASTILLA Y LEÓN
por Rosa Alfonso Galán,
Profesora Titular de Derecho Tributario de la Universidad de Salamanca

LA CESIÓN DEL IRPF A CASTILLA Y LEÓN
por Isabel Gil Rodríguez,
Profesora Ayudante Doctor en Derecho Financiero y Tributario de la Universidad de Salamanca

Salón de Actos Caja España,
c/ San Torcuato 19, Zamora

Zamora, 2009

FLORIAN DE OCAMPO
AYUNTAMIENTO DE ZAMORA
AYUNTAMIENTO DE ZAMORA
Caja España

rio de que se trate y ayudarles en su valoración crítica".

Será quizás la experiencia y la perspectiva de esas personas nacidas en los duros momentos de la posguerra española y a quienes en conciencia y como ciudadanos debemos tanto... quienes con su esfuerzo y sus aportaciones en diferentes sectores y actividades han contribuido extraordinariamente al desarrollo y a la construcción de la sociedad del bienestar que hoy conocemos.

Por tanto, ante nosotros, un claro ejemplo de trabajo y tenacidad. Realmente da vértigo asomarse a la experiencia vital y profesional de este hombre infatigable, Catedrático de Derecho Fiscal en la Universidad de Salamanca,

quien deja tras de sí un importante y rico legado en materia tributaria. Coordinador, investigador, ponente en congresos y foros europeos y americanos, Director de numerosas tesis doctorales y un sin fin de razones que justifican so-

ALGUNOS MÉRITOS DESTACADOS A LO LARGO DE LA TRAYECTORIA DEL PROFESOR D. EUSEBIO GONZÁLEZ GARCÍA

1. Traducción al español del vol II de los "Principi di Diritto tributario" de Berliri.
2. Miembro del Consejo de Dirección de la Asociación Española de Derecho Financiero.
3. Miembro del Consejo de Dirección de las Revistas "Tributum", "Jurisprudencia Tributaria" y "Rivista di Diritto Tributario Internazionale".
4. Director de "Cuadernos de Estudios Fiscales" (1985-88) y de la Revista Latinoamericana de Derecho Tributario (1996-99).
5. Vicerrector de la Universidad de Salamanca (1982-84).
6. Miembro del Consejo Escolar del Estado (1985-96).
7. Coordinador Curso Intensivo Programa Erasmus (1989-91).
8. Miembro Honorario de la Asociación Venezolana Derecho Tributario, de la Asociación Argentina de Estudios Fiscales y del Instituto Colombiano Derecho Tributario.
9. Miembro Fundador Academia Internacional de Direito e Economia de Brasil.
10. Miembro correspondiente de la Academia Nacional de Derecho y Ciencias Sociales Argentina.
11. Cruz del Mérito Naval de 1ª Clase. Distintivo Blanco.
12. Relator General XVII Jornadas Instituto Latinoamericano Derecho Tributario.
13. Doctor "Honoris causa" de las Universidades de Buenos Aires y Católica del Tachira. (Venezuela).
14. Coordinador del Programa Alfa de las Comunidades Europeas.
15. Consultor Extranjero Programas de Doctorado de la Facultad de Derecho de Buenos Aires.
16. Miembro del Consejo Académico de la Facultad de Derecho de la Universidad Austral (Argentina).
17. Profesor Invitado desde 1983 de las Universidades Andina (Ecuador), Buenos Aires, Católica Argentina y Panamericana (Méjico).
18. Gran Orden del Colegio de Abogados del Estado Tachira (Venezuela).

bradamente la entidad de la persona a quien hoy desde aquí queremos dirigir nuestro reconocimiento y admiración.

CICLO HOMENAJE ORGANIZADO POR EL I.E.Z. "FLORIÁN DE OCAMPO"

Después de un breve recorrido por la vida y obra de D. Eusebio González García, nos resultará más fácil comprender la razón de porqué el IEZ "Florián de Ocampo" organiza un Ciclo homenaje a este miembro fundador de dicha institución y miembro permanente de su Junta Directiva desde hace más de 25 años.

Precisamente el caprichoso destino ha marcado las cartas y el Ciclo celebrado los pasados días 17 y 18 de noviembre han querido ser el mejor tributo a quien fuera paradójicamente el promotor de dicho Ciclo un año atrás. Obviamente se puede calificar de éxito rotundo la participación y el interés despertado por el programa presentado bajo el título "Los aspectos fiscales de la reforma del Estatuto de Castilla y León", tema que en estos momentos es de máxima actualidad y cuyo interés

para los ciudadanos castellanoleoneses es de vital importancia. En este sentido y a buen seguro, el pensamiento del profesor D. Eusebio González estará vigente a modo de referencia entre investigadores y legisladores.

Para finalizar, quisiera decir que en otras latitudes se han desarrollado actos de homenaje en torno a la figura de tan imprescindible personaje, como es el caso de la Universidad de Buenos Aires en donde el pasado día 5 de noviembre en el Salón Rojo de la Facultad de Derecho se celebró un emotivo acto con la participación de importantes personalidades del ámbito universitario del Derecho Tributario de España y Argentina.

En definitiva, numerosos y merecidos homenajes a un hombre que a través del reconocimiento a su labor habitará en nuestro corazón y en nuestra memoria.

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

BAR RESTAURANTE POSADA



La Farola COMPLEJO DE OCIO

Menú diario y Especial Fin de Semana

Gran cocido Maragato todos los días

Pizzeria - Arrocería - Pub - Karaoke

Especialidades en asados y carnes a la brasa

Bodas - Bautizos - Comuniones - Cumpleaños

Reuniones y Convenciones en salón privado

Terraza de verano con barbacoa

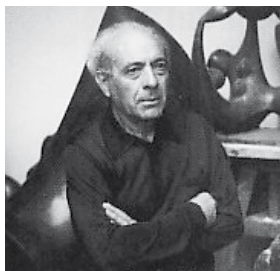
Parque infantil controlado

Despedidas, divorcios y avenencias

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

RESERVAS
925 390 767

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



Reflexiones

—tal vez probables— de

Baltasar Lobo

De sobra supe siempre que, cuando estuviera muerto, se multiplicarían las alabanzas hacia mi obra. Ocurre normalmente y apenas sin excepciones en cualquier rama del saber o del arte. Sobre todo en España donde, quienes ni te entienden ni te aceptan cuando estás vivo, una vez desaparecido, te ensalzan y te mitifican, al menos



oficialmente. Por eso ahora, desde la distancia que implica la eternidad, me atrevo con estas reflexiones íntimas. Sinceras, más que evidentes. Con la ilusión secreta de que más de uno se sienta molesto. ¡Aver sí, de una vez por todas, cambian las cosas! Como ya sólo soy un recuerdo estereotipado o un nombre para utilizar en discursos y referencias pedantes, cualquier comentario me es posible, por muy incorrecto, cínico, discutible, acertado o errado que pueda parecer. Total, par mí, en la situación en la que me encuentro, todo es igual de insignificante. Aunque, a pesar de este desprecio aparente, admitiré una intención moralizante: que los vivos modifiquen su actitud no exclusivamente respecto a los muertos, sino con la misma intensidad en relación con sus contemporáneos.

Los que ni me entendieron ni comprendieron mi obra suelen ser los mismos. Cambian de fisonomía, incluso de época o de lugar, pero continuarán siendo igual de zafios y se seguirán mostrando cerrados a todo cuanto no se acomode a sus parámetros estre-



chos. Esos mismos serán los que se apunten al coro de los que cantan las excelencias de mis esculturas. Afortunadamente, los asuntos del arte tampoco dan para mucho en estos territorios de la eternidad (en todos los sitios cuecen habas), con lo que soportarlo es más llevadero.

Para la inmensa mayoría continuaré siendo un desconocido y, por supuesto, no considerado. Aunque, pensándolo mejor, ¿qué supone que más o menos gentes vean mi obra como se contempla un par de zapatos o un vestido en los escaparates de unos grandes centros comerciales? En todo caso, habrá que escuchar algún comentario superficial o un chiste sin gracia sobre las redondeces de mis esculturas femeninas. Admito que tuve obsesión por

las mujeres, pero mis neurosis no conceden licencia a nadie para la broma o la grosería.

Durante el exilio en París me dedicaba a estudiarlas, analizarlas, escucharlas. Descomponía obsesivamente sus cuerpos para atisbar unas formas que se me escapaban. ¿Un perverso? ¿Un machista? Me importa nada lo que digan o lo que piensen sin decirlo. Yo esculpí mis figuras con las sensaciones primarias de un hombre del neolítico. Con los impulsos incontrolables de ese hombre, eternamente presente, en su estadio más animal y menos sofisticado. Cuando lo que importaba más que nada era la supervivencia propia y la de la especie. Qué desde aquel neolítico remoto a nuestra época ha transcurrido mucho tiempo es cierto, pero había

que haber nacido y vivido en la Zamora de mi infancia para comprender que no existía tanta distancia. Zamora era –probablemente aún lo sea, aunque de otra manera– un territorio en el que todavía la supervivencia mantiene las dimensiones de aquel impulso animal primitivo, pura biología. Al menos esos son los recuerdos que permanecen de esa etapa en la que se consolidan las experiencias y se forma lo que seremos posteriormente.

Después –siguiendo la periodización artificial de la Historia– vinieron mis admirados iberos. Unas tribus que supieron hacer compatibles la sofisticación de la cultura y el desarrollo con la pervivencia de los influjos animales. No traicionaron a la materia orgánica, como haríamos a continuación. Por otra parte, ¿de qué otra manera se podía ver a la mujer en los páramos arcillosos de las tierras en qué nació? ¿Acaso era factible imaginar una mujer androgina, estilizada o anoréxica? Se vivía en un universo de círculos y volúmenes, en los que la circunferencia era la expresión suprema de la vida. Aún no se había descubierto la línea recta, que es una manifestación intelectual de los tiempos de la abundancia.

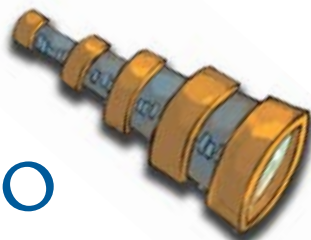
En París, en mis largas sesiones de contemplación, descubrí que aquel mundo abombado, ondulado se perdía ante el empuje de las líneas simples. Los volúmenes estaban dejando de ser esenciales para convertirse en algo accesorio o simplemente detestable. Se me ocurrió que era preciso conservarlos como

testigos arcaicos de una raza en evolución. Allí convivían todas las geometrías posibles, más otras nuevas que empezaban a imaginarse. Pero, sobre todo, la línea recta sustituía a la curva. La línea recta es probable, como ha dicho algún teórico, que sea la “complejización” de la circunferencia y en París se daban cita todas las complejidades, como todos los países o todas las nacionalidades. Aquí habían llegado por diferentes avatares los seres más enrevesados del entramado humano. Aquí se concretaban todas las sensaciones, tanto modernas como antiguas, todos los sentimientos, todas las ideas. París era como debió de ser Babel –si es que existió–: un lugar tan confuso y disparatado como suelen ser los sueños o las pesadillas. Fue en ese ambiente enrarecido dónde supe que era preciso mantener las formas oblongas de las culturas antiguas, sólo que actualizándolas.

Es esta una explicación de mis obras, aunque bien pudiera ser otra distinta y diametralmente opuesta. En realidad no estoy muy seguro de que sea cierto lo que acabo de manifestar. Porque este escrito lo hago desde otra dimensión y la percepción de la realidad en estos lugares de la eternidad nada tiene que ver con los que se tenían en el tiempo en el que pertencí al género humano.

JESÚS FUENTES LÁZARO
(Toledo, 1946)
fue presidente de la
Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha

Desde las dos orillas del mismo océano



¿Qué hace una acacienseña al otro lado del mundo, pensando en escribir un artículo sobre una región –en ese lado del mundo–, que en ocasiones siente como propia? Para situar estas líneas debo decir que vengo de un pueblo del interior de Colombia, Acacías, poco conocido hasta para la gente de mi país. Cuenta con algo más de 56.000 habitantes, aunque en cuestiones de cifras es mejor hablar en proporciones. En este sentido, la población de mi pueblo es equivalente a una tercera parte de la población de toda la provincia de Zamora o al 85% de la población de Zamora capital.

Hago esta precisión porque la primera vez que escuché “Zamora”, la persona que me habló de ella me la describió así: “pues es como tu pueblo, pero un poco más grande”. Evidentemente no conocía a mi pueblo colombiano, ni sabía lo que entendía yo por pueblo, ni estábamos utilizando el criterio más idóneo para hacer la comparación (el

tamaño poblacional). Acacías tiene cuatro semáforos (aún me pregunto qué función tendrán...), pocos edificios, no tiene cine ni teatro, y la gente todavía se identifica por su parentesco o por la ocupación de las personas. Así pues, en Acacías yo no soy Lina Cabezas, sino la nieta de la profesora Rosario - Rosarito (para los más allegados).

Tal vez por esta primera referencia, Zamora (tanto provincia como capital) fue todo un descubrimiento para mí. Lo más cerca que estuve a imaginar cómo era Zamora, fue la imagen de pueblo castellano que llega a otros lugares a través de las películas o del canal internacional de TVE... en realidad, poca noción tenía de lo que era este país, pese a la existencia de los vínculos “iberoamericanos”. Y es que España en Colombia puede circunscribirse a los toros, a las sevillanas, a ETA y a la monarquía, quizás por la misma razón que Colombia es, para la mayor parte del mundo, droga y guerrilla.

Afortunadamente, la realidad no es tan simple y siempre hay espacio para las



Atardecer en Acacias.

sorpresas. De esta forma, la primera impresión al ver Zamora fue ver una ciudad, ordenada, limpia, bonita (y con muchos semáforos!!! -broma). Asimismo, fue ver una región en cuyo paisaje uno siente que el tiempo se detiene y que la uniformidad es eterna hasta que se tropieza con parajes espectaculares como los Arribes del Duero o el Lago de Sanabria.

Me impresionó la historia que guarda dentro de sus murallas, pero también en cada uno de sus pueblos. “La ciudad que posee la mayor concentración de arte románico en Europa”, “la ciudad del modernismo”, “la ciudad con la catedral única en su especie por su cimborrio”. Todas estas definiciones que muchas veces pueden parecer clichés, cobran sentido cuando se está allí, y cuando aunque sea por un momento, se hace parte del paisaje.

Pero Zamora no se agota en edificios modernos, iglesias románicas o paisajes eternos. He tenido la fortuna de conocer a Zamora desde dentro, no sólo por los años que he pasado aquí (muchas veces podemos permanecer mucho tiempo en un sitio sin estar), sino porque he podido compartir muchos momentos con una familia zamorana que me ha acogido desde que llegué y me ha abierto todo un nuevo mundo.

Un mundo que se materializa en relaciones, en sabores, en melodías, en tradiciones. Me es difícil imaginar a Zamora sin su Semana Santa (y el orgullo que genera en su gente), sin la matanza en Villalazán, sin “el vermút” en el bar, sin la sobremesa que dura horas y horas, o sin el paseo por Santa Clara! (imprescindible para un zamorano “de verdad” o para una extranjera que quiere integrarse en la vida de la ciudad!!!). Pequeños momentos que sugieren cómo es el carácter del zamorano, sociable, sin negar la sobria y a veces parca impronta castellana. Son personas amables, las cuales, una vez que te han abrazado, quieren darte lo mejor. Como decía hace unas semanas una zamorana: “en un principio somos muy reservados, pero después somos muy generosos”.

Una cosa que siempre me ha llamado la atención, y que se entiende si se ve la historia reciente de la región, es el carácter nostálgico de los zamoranos. Esto no significa que sean personas tristes, no, simplemente son personas que llevan la pena de verse lejos de su tierra y de sus amigos a donde quiera que va-

yan. No conozco una sola familia zamorana que no tenga algún familiar en otra ciudad o en otro país. La combinación entre el especial apego a su tierra y la nostalgia se combinan con una suerte de orgullo que emerge cuando cuentan sus historias personales o de familia.

Algo curioso es que esa tradición de emigración que se ha venido gestando en los últimos años (sin desconocer otros momentos de fuertes movimientos migratorios), no se corresponde del todo con el proceso inverso, es decir, con la inmigración de extranjeros en la región. Hay cierta distancia con la gente de fuera. De esto me di cuenta nada más llegar, ¡cuando pensaban que era marroquí y hablaban de Colombia como de un lugar inhóspito! Sin embargo, me impresiona ver hasta qué punto esa distancia se ha estrechado con el paso del tiempo, y ese mundo lejano que yo representaba ahora hace parte del de las personas que me rodean. En síntesis, creo que la llamada “bien cercada”, no lo está tanto.

Finalmente, no quiero dejar sin mencionar una Zamora que conocí -estoy convencida- gracias a mi especial situación de inmersión en la ciudad. Es una Zamora especial que las nuevas generaciones (al menos con las que tuve contacto en la universidad) poco conocen, pero que en su momento fue el reflejo de una generación con posibilidades e ilusiones. Me refiero a aquella Zamora bohemia, artística, con inquietudes intelectuales; una Zamora hecha por hombres y mujeres que deseaban expresar

la vida, y a la vez, dejar ese legado que hace de Zamora algo más que la ciudad del románico. Me refiero, por ejemplo, a personajes como Claudio Rodríguez, Baltasar Lobo, Antonio Redoli, Alfonso Bartolomé, Mezquita, o Dely Tejero. Todos ellos describen perfectamente lo que es Zamora a través de sus pinturas, sus poemas o esculturas. Asimismo, cada uno, desde su campo, ha llevado el nombre de Zamora fuera y lejos de sus murallas.

A veces, cuando escucho hablar de estas personas, es como si me describieran una edad dorada, lejana. Contrastan estos relatos con los que usualmente escucho, sobre todo, de los zamoranos que han tenido/querido emigrar. No sé hasta qué punto la idealización de una época haga ver





Atardecer en Zamora.

peor el panorama del presente, y ni qué decir del futuro. Pero creo que la diferencia entre esos momentos se pueden resumir en una palabra: oportunidades. Oportunidades no sólo de hacer cosas, sino de pensar que es posible llegar a hacerlas. Pese a que ahora parece más complicado que en décadas pasadas, creo que en Zamora hay potencial (que lo digan los otras Comunidades Autónomas que retienen el capital humano que sale de Castilla y León!!!), y estoy convencida de que la creación de fuertes vínculos entre los zamoranos de fuera y los que viven en la provincia puede ayudar a que ese potencial deje de serlo y se convierta en sinergias que construyan realidades. De ahí la importancia de espacios como La Casa de Zamora, que ayudan a fusionar el dinamismo y las experiencias de los

que salieron de Zamora y las raíces y la solidez de los que siguen residiendo en la provincia.

Siempre me preguntan en Zamora si extraño a mi país, si después de cinco años residiendo en España sigo sintiendo nostalgia por Colombia. Mi respuesta siempre ha sido la misma: no, no extraño a mi país (sí, locamente, a mi familia). No lo extraño porque reniegue de él. Me gusta el país en el que nací y crecí, me gusta, porque creo que tiene miles de cosas que lo hacen un lugar precioso y especial, más allá de los estereotipos que lo encasillan. Pero hay varias razones por las cuales no siento nostalgia. Por una parte, nunca he huido raíces en ningún sitio, vivo hace 20 años en Bogotá, que, como buena capital, es de todos y de nadie. Y de mi pueblo salí cuando era una niña. Por otra parte, creo que el lugar al cual pertenecemos no tiene que ser de por sí el país donde nacemos. Pero también, por otra parte, sé que la añoranza que puede existir estando a 8.000 kilómetros de distancia de Colombia, de los míos, ha sido menguada porque he contado el apoyo incondicional de mi familia y porque he tenido la enorme suerte de encontrarme a personas increíbles, a zamoranos y a zamoranas, que me han acogido como una más, y que han posibilitado un proceso de mutuo aprendizaje, que en definitiva, es para lo que estamos.

LINA MARÍA CABEZAS RINCÓN
(*Acacias, Colombia, 1981*)

zamora



BALTASAR LOBO
CASTILLO CENTRO DE ARTE



www.zamora.es

Horarios de visita

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

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

El Castillo de 10.00 h a 22.00 horas.

la ecopóliza

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

No crees que son
dos argumentos
de peso ?

Decídete por
la ecopóliza.

-CO₂ para la tierra

+O₂ para ti

el **mejor precio** de MMT

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

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

una bicicleta
plegable
gratis

entra en
www.ecopoliza.es

Decídete por la ecopóliza

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

MMT
SEGUROS