Sevilla, Diciembre 2015

Nº 81

ANDURIÑA

Portavoz del LAR GALLEGO DE SEVILLA

Homenaje

Entrega de Insignias de Plata, Oro y Diplomas de Fidelidad

Anduriña de Oro a Antonio Patiño, Vicepresidente del Lar y a Antonio Rodríguez Miranda, Secretario Xeral de Emigración

Entrevistas

Alberto Núñez Feijoo, Presidente de la Xunta de Galicia

Adela Castaño, Delegada Partic. Ciudadana Ayto. Sevilla

Dani Giménez, Jugador del Real Betis Balompié

Antonio Reinoso Reino, Magistrado del TSJA y Socio del Lar

Manuel Romero, Gerente del Hosp. V. Macarena y V. del Rocío

Gallegos Gallegos

Alfonso Descalzo, reconocimiento a nuestro socio y amigo

GAFINCO
ASESORES

Soluciona.

ASESORIA
CONTABLE
FISCAL
E INFORMATICA

Héroes de Toledo. 7 y 9

1° A - 41006 SEVILLA

Telf.: 95 492 28 18

Fax: 95 492 55 33

SUMARIO

Pág.08

Pág.08

Pág.16

Dibujo navideño ganador	04
Carta del Presidente	05
Insignias y Anduriña de oro	08
Entrevistas	16
A vida no Lar	26
Gallegos gallegos	34
Gallegos para la historia	36
Gastronomía	38
Deportes	52
Lectura	56
Agenda	59

Nº 81
DICIEMBRE 2015

Directora: Marián Campra García de Viguera
mariancampra@gmail.com

Revista cultural editada por el Lar Gallego de Sevilla

Calle Padre Méndez Casariego, 27. 41003. Sevilla

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

Colaboran: Xunta de Galicia y Excmo. Ayto. de Sevilla

Foto de portada de Marián Campra. Playas de las Catedrales. Ribadeo.

La Junta Directiva del Lar Gallego les desea
Felices Fiestas y un próspero Año Nuevo

A Xunta Directiva do Lar Galego deséxalles
Bon Nadal e un próspero Ano Novo

Ganadores del I Concurso de Dibujo Infantil Navideño
Los hermanos Lola y Frankie Guardado Bryan

Queridos Amigos,

En este tiempo en el Lar hemos vivido momentos muy intensos, momentos en los que nos embargaba la felicidad y el orgullo y momentos en los que la tristeza inundaba nuestros corazones.

Este verano, la vida nos jugaba una mala pasada llevándose de nuestro lado de repente a nuestro directivo y muy querido amigo Joaquín Sánchez Cárabe. Fue un golpe duro para todos porque no lo podíamos creer ni esperar. Desde este espacio quiero recordar a la familia que estamos aquí y que el Lar lleva a Joaquín en el corazón.

Entre los momentos buenos permítanme destacar uno que para mí ha significado mucho, el Aniversario de nuestra primera sede en la calle Itálica nº 1, en la que, después de dos años de gestiones, el día 8 de diciembre de 1958 se inauguró el primer local social. Gracias al Alcalde de Sevilla, Juan Espadas, a su esposa y a sus compañeros del Distrito Nervión por querer acompañarnos. Como saben, cada mes de noviembre celebramos en el Lar Gallego este aniversario que tanto significa para todos nosotros y en él hacemos entrega de las Insignias de Plata, Oro y Diploma de fidelidad a los socios que cumplen 25, 40 y 50 años con nosotros, respectivamente. Este año, en el 57º aniversario, las insignias de plata para los socios que cumplen 25 años han sido para Don Andrés Garrido Barreiro, un gran colaborador del Lar que formó parte de la Junta Directiva de la Asociación durante el periodo 1993-95; Doña Nona Abalde Saá, socia desde el día 1 de Enero de 1990 y Don Felipe Zamora Resinas, quizá el socio más asiduo del Lar y, a pesar de ser sanitario en uno de los hospitales más importantes de España, sus "aspirinas" las toma en el Lar Gallego.

También hicimos este día entrega del Premio Literario María Teresa Rodríguez, fallado el Día Das Letras Galegas, y que tanto significa para nuestra sociedad. Es para nosotros un logro cultural muy importante, pues ha rebasado en la presente edición el millar de relatos recibidos, y con un alto nivel. Por esta razón felicitamos a Don David Hidalgo Ariza, ganador de la última edición con el relato titulado "El Naufragio de Adelaide".

Además, en esta ocasión quisimos celebrar los actos con dos reconocimientos muy significativos para el Lar Gallego, las ANDURIÑAS DE ORO, máxima distinción de nuestro Centro, a Don Antonio Rodríguez Miranda, Secretario Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia y a Don Antonio Patiño Gacio, Vicepresidente del Lar Gallego y Presidente de la Federación de Centros Gallegos en Andalucía.

A Don Antonio Rodríguez Miranda le debemos el éxito y el esplendor del Homenaje a la Comunidad de Galicia en la Fiesta Anual de la Federación Sevillana de Casas Regionales y Provinciales, celebrado en nuestra ciudad los días 10,11 y 12 de octubre de 2013. El nombre de Galicia brilló en Sevilla y los actos fueron muy celebrados por los organizadores. Gracias Antonio por tu aportación a los actos señalados y el cariño que siempre has demostrado a esta institución que quiere reconocerte con esta Anduriña de Oro y el Diploma de nombramiento de Socio de Honor.

Por último quiero hablar de la otra Anduriña de Oro a Don Antonio Patiño Gacio. No es casualidad que coincidan las dos condecoraciones. Antonio es Vicepresidente del Lar Gallego y Presidente de la Federación de Centros Gallegos en Andalucía y por ello colaborador y amigo del Secretario Xeral y ambos estuvieron de acuerdo en recibir esta distinción en la misma fecha. Querido Antonio, ¿Qué puedo decir de ti sobre la labor desarrollada en el Lar Gallego? Tu llegada a la asociación fue muy significativa, pues ingresaste regalándonos un escudo del Lar fabricado en bronce; era tan valioso el escudo que los amigos de lo ajeno se lo llevaron, pero tu gesto mereció el agradecimiento de la asociación. En marzo de 2003 entraste a formar parte de la Junta Directiva y tu desinteresada colaboración te llevó a ser Vicepresidente. El Área de Cultura, que siempre ha estado a tu cargo ha sido un éxito, y tu aportación a los Grupos Folclóricos, Coral y de Gaitas ha sido fundamental en su desarrollo. Tu carácter amable y comprensivo te han hecho amigo de todos, y tus consejos son fundamentales en la sociedad. Querido Antonio, enhorabuena por esta Anduriña que recibes por tus numerosos méritos, pero sobre todo, porque tu cariño por el Lar Gallego es grande y sincero. Gracias por tu labor desinteresada, tus ideas y tu esfuerzo, y sobre todo por ser mi amigo.

Alfredo R. Otero García,
Presidente del Lar Gallego de Sevilla

EL PROGRESO

Los Patiño presumen de su tierra lucense

EL LAR GALLEGO DE SEVILLA acogió la entrega de la Anduriña de Oro, máxima distinción de esa casa regional, a Antonio Rodríguez Miranda, secretario xeral de Emigración de la Xunta de Galicia y al lucense Antonio Patiño Gacio, vicepresidente del Lar Gallego de Sevilla y presidente de la Federación de Centros Gallegos en Andalucía. La popular cronista del corazón María Patiño, hija del homenajeado, no se perdió el evento.

Patiño, nacido en Monforte de Lemos, ejerce de gallego allí donde está y María Patiño remarcó en el acto que «el premio que se le entrega, esta Anduriña de Oro, es el mismo que la familia le reconoce, porque él les enseñó a amar Galicia, tierra donde nació, igual que a Sevilla, tierra donde se crió, sin ningún tipo de distinciones ni prejuicios».

En el acto celebrado en el Lar Gallego de Sevilla participó también el alcalde de la capital andaluza, Juan Espadas.

Antonio Rodríguez Miranda fue reconocido por su apoyo al Lar Gallego de Sevilla.

Antonio y María Patiño en el Lar Gallego de Sevilla. EP

ABC

ABC

El vistazo

JAEGER-LECOULTRE

El espíritu de la alta relojería suiza en Sevilla

Jaeger-LeCoultre ha presentado sus colecciones en la joyería El Cronómetro de Sevilla. Álvaro Sanchís de El Cronómetro y Mercedes Canos, directora de Jaeger-LeCoultre España, dieron la bienvenida a los invitados, entre los que se encontraba el presentador Juan y Medio, para mostrarles las novedades de la marca, como Grande Reverso Lady Ultra Thin Duetto Duo, el reloj Master Calendar con esfera de meteorito o el reloj femenino Rendez-Vous Date.

ABC

LAR GALLEGO DE SEVILLA

La casa regional de Galicia entrega los premios Anduriña de Oro

El Lar Gallego de Sevilla ha celebrado su LVII aniversario, haciendo entrega de la Anduriña de Oro, máxima distinción de esta casa regional, al secretario general de Emigración de la Xunta de Galicia, Antonio Rodríguez Miranda, y al vicepresidente del Lar Gallego de Sevilla y presidente de la Federación de centros gallegos en Andalucía, Antonio Patiño Gacio. En el acto estuvo presente además el alcalde, Juan Espadas.

El Lar Gallego entrega sus condecoraciones anuales

viva

OS · LAR GALLEGO

XUNTA DE GALICIA en la Red www.xunta.es facebook.com/xuntadegalicia twitter.com/xunta youtube.com/xuntadegalicia

galiciaaberta

El Lar Gallego de Sevilla distingue a Rodríguez Miranda y Antonio Patiño con la 'Anduriña de Oro', máximo reconocimiento de la comunidad gallega en la capital andaluza

El secretario xeral da Emigración definió al Lar como una entidad "viva, fuerte, y con ambición de futuro"

La Voz de Galicia

homenaje Premio del Lar Gallego de Sevilla a un militar nacido en Monforte

02 de diciembre de 2015. Actualizado a las 10:39 h.

Antonio Patiño, militar nacido en Monforte y residente en Sevilla, recibió ayer, en la capital andaluza, la Anduriña de Oro, máxima distinción que concede el Lar Gallego de esa ciudad. Patiño es vicepresidente de esa entidad y presidente de la Federación de Centros Gallegos de Andalucía. Con él fue también premiado el secretario xeral de Emigración de la Xunta, Antonio Rodríguez Miranda.

Queridos amigos,

Una año más Anduriña vuela alto para desearles a todos una Feliz Navidad y un nuevo año lleno de sueños cumplidos.

Como bien ha dicho nuestro Presidente, Alfredo Otero, este semestre ha venido cargado de emociones intensas y variadas. Hemos llorado, hemos reído, nos hemos sentido dichosos y felices pero sobretodo hemos vivido y hemos compartido. Y es que al final de nuestro camino el recuerdo de esos momentos que marcaron nuestra vida es lo que nos queda y nada llena más que sonreír de nuevo al rememorarlo.

También yo quiero recordar en mis palabras a nuestro socio y amigo Joaquín, quien era para el Lar una parte fundamental. Era esa parte que, junto a su mujer Elvira, siempre tenían una sonrisa, un gesto cariñoso, una palabra amable para todos. Una pareja ejemplar que brillaban con luz propia. Ella impulsiva y extrovertida, él todo corazón y paciencia. Elvira, todos tenemos a Joaquín muy presentes y os damos las gracias por haber querido compartir con nosotros tantos y tan buenos momentos porque las personas como vosotros son las que aportan esa chispa mágica a la vida. Desde Anduriña mandamos un abrazo muy fuerte a la familia en estas fechas en las que estamos seguros que Joaquín cuidará más de vosotros que nunca.

Pero como hemos dicho, la vida es un vaivén de sensaciones, una explosión de sentimientos encontrados, porque como sabemos, para valorar la luz antes hay que conocer la oscuridad. Por esta razón son los buenos momentos, ese recuerdo feliz, el que debe acompañarnos en nuestra vida para que siempre llevemos por bandera una sonrisa. Uno nunca sabe a quién puede hacer feliz con ella...

Queremos felicitar a nuestro Vicepresidente Antonio Patiño, por su tan merecida Anduriña de Oro. Antonio, aunque no te lo creas, eres un ejemplo para todos nosotros y nunca sabrás los que eres capaz de dar. No eres consciente, es algo que te sale solo, pero en tus palabras, en tus gestos, en tus consejos, no hay un simple mensaje, hay mucho más. Hay serenidad, apoyo, complicidad, comprensión,... no sabría describir con palabras aquello tan grande que tu entregas con tu corazón. Te damos la enhorabuena por tu Anduriña de Oro y te damos por encima de todo las gracias por dejarnos formar parte de tu vida. Nuestra enhorabuena también al Secretario Xeral, Antonio Rodríguez Miranda. Gracias, porque a pesar de la distancia, siempre acude en los momentos que se le reclama. Felicidades Antonio por este reconocimiento que tanto significa para esta Casa.

Por último agradecer a los niños su participación en el Concurso de Dibujo Infantil Navideño e invitarles a participar para el próximo año. Esta II Edición hay dos ganadores, los hermanos Lola y Frankie Guardado Bryan, los hijos de nuestra querdida Jessi. Recibirán su premio en la tarde de la fiesta infantil de Reyes. ¡Felicidades!

A todos nuestros socios y lectores les deseamos un feliz 2016. Anduriña les desea que este 2016 todos sus sueños se vean cumplidos.

¡Feliz Navidad y un Próspero Año Nuevo!

Marián Campra, Jefa de Prensa del Lar Gallego de Sevilla
mariancampra@gmail.com

Aniversario de nuestra primera sede oficial

Como todos los años, celebramos el 57º Aniversario de nuestra primera sede oficial.

El acto comenzó con una misa en la Iglesia HH Trinitarias, ofrecida a los socios fallecidos del Lar y a nuestros familiares. Recordamos en especial a Joaquín Sánchez Cárabe, socio y miembro de la Directiva y a XXX Al finalizar la Eucaristía todos acudimos a la sede para disfrutar de una comida de hermandad que resultó, como el año pasado intensa y especialmente emotiva.

Llegados al Lar, nuestro Presidente, Alfredo Otero, presentaba las primeras actuaciones y nos mostraba lo que sería el intenso día que nos esperaba por delante.

Otero agradecía a todos los asistentes que nos acompañaran en un día tan especial para el Lar y daba paso al coro que nos recibía con su actuación a la que más tarde se sumó nuestro músico Rubén Díez.

A este acto nos acompañó Juan Ignacio Zoido, ex Alcalde de Sevilla, Alicia Martínez, diputada popular y Pía Halcón, ex Delegada del Distrito Nervión, a quienes agradecemos el cariño que siempre nos mostraron y que, en este día tan especial para nosotros, quisieron seguir haciéndolo.

Finalizada la magnífica interpretación del coro, con Laurita a la cabeza, comenzamos la comida, a la que asistieron 150 personas entre socios, autoridades, familiares y amigos.

Después de un almuerzo muy agradable dio comienzo la entrega de reconocimientos, un momento que cada vez guardaba más emoción y sentimiento.

Foto Derecha: Antonio Rodríguez Miranda, Secretario Xeral de Emigración, Juan Ignacio Zoido, ex Alcalde de Sevilla, Alfredo Otero y Antonio Patiño

El Alcalde de Sevilla, Juan Espadas, abrió el acto con unas cálidas palabras para todos los asistentes. Espadas definió el evento como "un entrañable acto de reconocimiento y hermandad de este Lar Gallego con su tierra" y afirmó que "una vez más comprobamos el cariño que Sevilla tiene a estos gallegos - sevillanos y que Galicia tiene por la capital hispalense". Felicitó a todos los homenajeados ese día, en especial a los que recibían la Anduriña de Oro, Antonio Patiño, Vicepresidente del Lar y Antonio Rodríguez Miranda, Secretario Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia, un reconocimiento por su intachable labor diaria.

Juan Espadas, Alcalde de Sevilla en su discurso

Alfredo Otero, durante estas palabras de Espadas sonreía a su amigo y mano derecha, Patiño, con una mirada llena de orgullo y cariño.

Comenzamos con la entrega de la Insignia de Plata a los socios que cumplen con nosotros 25 años.

Los homenajeados fueron:

Don Andrés Garrido Barrero

Le entrega la insignia, su mujer Trinidad

Doña Nona Abalde Saa

Le entrega la insignia el Presidente, Alfredo Otero

Don Felipe Zamora Resina

Le entrega la insignia su amigo y miembro de la Directiva Ángel Robles

En este acto, acompañado del sonido de las gaitas del grupo del Lar Gallego, se hizo entrega del Premio del VII Certamen de Relatos Cortos "María Teresa Rodríguez", dotado con 1.000 euros, a David Hidalgo Ariza que vino desde Cee, A Coruña, Galicia para recogerlo y compartir este acto con nosotros. Le entregó el premio José María Ayala Ayala, viudo de María Teresa quien trasladó la emoción de poder entregar un premio que lleva el nombre de su mujer, la muy querida María Teresa Rodríguez. David Hidalgo dirigió unas palabras de agradecimiento al Lar Gallego y manifestó su cariño a todos los asistentes.

Juan Espadas, Alcalde de Sevilla, Antonio Rdguez, Secretario Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia, Antonio Patiño, Alfredo Otero, José MªAyala, David Hidalgo, ganador del Certamen 2015

Nuestro Secretario, José Antonio Otero, procedió a la lectura del Acta donde se concedían las dos Anduriñas de Oro entregadas este año. A continuación, nuestro Presidente, Alfredo Otero, dio comienzo la entrega de las Anduriñas de Oro.

Comenzamos visionando un vídeo de Antonio Rodríguez Miranda donde conocimos su trayectoria laboral y la razón por la que era merecedor de nuestra Anduriña. Rodríguez Miranda se mostró emocionado e ilusionado durante su homenaje.

Por su entrega y colaboración con esta Casa y el cariño con el que siempre nos ha tratado se le entrega la Anduriña de Oro a Antonio Rodríguez Miranda y se le nombra Socio de Honor de esta institución. Le impone la Anduriña de Oro nuestro Presidente, Alfredo Otero.

Rodríguez Miranda no pudo evitar emocionarse y comenzó su discurso confesando que si bien un político siempre sabía qué decir él este momento se había quedado sin palabras. Con cariño trasladó unas palabras a todos los asistentes y declaró el orgullo que sentía cada vez que venía a esta tierra. Orgullo de los socios del Lar y orgulloso también del cariño con el que Andalucía acoge siempre a todos los gallegos y todo ello gracias al Lar.

El Secretario Xeral aprovechó también para agradecer al Alcalde de Sevilla, Juan Espadas, y a su mujer que estuvieran ese día para acogernos una vez y celebrar una día que tanto significa para todos nosotros.

También recordó a Xosé Neira Vilas, fallecido el día anterior y brindó, acompañado de todos los asistentes, un homenaje en su honor por su aportación a la literatura gallega. Neira Vilas ha sido colaborador de esta revista y también ha aportado mucho a esta Casa, razón por la que todo el salón escuchara a Miranda emocionados.

Para finalizar Miranda destacó que era un honor para él compartir ese reconocimiento con su tocayo, Antonio Patiño, quien ha entregado su vida por su tierra. Miranda dirigió también unas palabras a la familia de Patiño: "Gracias a toda la familia y enhorabuena también a vosotros porque habéis tenido que renunciar a muchas horas de vuestro padre en vuestra Casa para una entrega por la comunidad y sobre todo gracias de corazón por habernos permitido a los demás disfrutar de él".

Antonio Rodríguez Miranda supo llegar a todos los asistentes y sobre todo a nuestro vicepresidente Antonio Patiño que escuchaba agradecido sus palabras.

Alfredo Otero, bajo una mezcla de emoción y orgullo, presentaba un video de nuestro querido Antonio Patiño en el conocimos un poco mejor su carrera profesional.

Antonio Patiño, nacido en 1946 en Monforte de Lemos, Lugo, y criado en Ourense, ingresa a los 13 años en la Universidad Laboral de Córdoba, donde cursa sus estudios de elemental y perfeccionamiento. En 1965, ingresa en la Academia Militar de Madrid para hacer un curso de especialización. Pasados unos años, allá por el 75, regresa a Sevilla, su destino definitivo, formando parte de la primera promoción de la Escala Especial de Jefes y Oficiales Especialistas. En 1991 Antonio Patiño Gacio es nombrado Caballero de la Real y Militar Orden de San Hermenegildo, en título de Encomienda, y Placa en el 94. En el 96 recibe la Cruz de la Orden del Mérito Militar con distintivo Blanco y en el 2003 es ascendido a Teniente Coronel.

Por ser un referente, un pilar fundamental como coordinador de todos los actos sociales y culturales de esta Casa y sobre todo por ser un gran un amigo, el Lar Gallego de Sevilla impone a Antonio Patiño la Anduriña de Oro, máxima distinción de esta Casa.

Bajo la emocionada mirada de 150 asistentes que no tardaron en ponerse en pie para llenar con aplausos a Patiño, su nieto Julio Domínguez, le entregaba la Anduriña de Oro.

Por supuesto, como no podía ser de otra manera una vez más fue Patiño el que nos sorprendió a todos entregándole otra Anduriña a su nieto como símbolo de su amor a su tierra Galicia y Andalucía y por encima de todo a su más valioso tesoro, su familia.

Su hija, María Patiño, quiso compartir unas palabras con el Lar para su padre y afirmó que "el premio que se le entregaba, esta Anduriña de Oro, era el mismo que la familia le reconocía porque él les había enseñado a amar Galicia, tierra donde nació, igual que a Sevilla, tierra donde se crió, sin ningún tipo de distinciones ni prejuicios". Su única hija no pudo contener su emoción, aunque con simpatía prometió no llorar "por ser un acto protocolario". María abrazó a su padre con el corazón lleno de agradecimientos. Agradecimientos a los que se sumó su hijo Antonio, que con lágrimas en los ojos abrazó con fuerza a su padre y manifestó el honor que sentía de ser su hijo. Aunque Antonio supo utilizar las palabras perfectas para su padre, la mirada cómplice entre ellos decía mucho más que sus labios.

Patiño no pudo contener su emoción y abrazó a sus tres hijos con fuerza y lágrimas de felicidad en los ojos. El salón entero se mantenía en pie, conmovidos aplaudiendo a Antonio Patiño que no es sólo nuestro vicepresidente, es un referente, un apoyo para todos y un amigo muy querido y este día significó mucho.

Su cuñado, Emilio Castro, quien se dirigió a nuestro vicepresidente como "su hermano" y le dedicó también unas entrañables palabras. Su hermana Auri estuvo todo el tiempo junto a Antonio y manifestó públicamente su felicidad ante este reconocimiento tan merecido a su hermano. No pudieron faltar las cariñosas palabras de nuestra directora del coro, Laurita, quien agradeció a Patiño todo su trabajo ya que sin él nada de lo que tienen sería posible. "Te quiero y lo sabes, todos te queremos y algo que nadie sabe... Nuestro vicepresidente tiene una voz y un oído espectaculares", dijo Laurita mientras abrazaba a Patiño agradecida.

Antonio, en su discurso de agradecimiento nos dio un paseo por la historia de su vida. Nos narró cómo llegó a Sevilla y como había sido su historia con su compañera de viaje, Paz. Nos abrió las puertas de su corazón para exponernos lo que había supuesto para él su pérdida. "Paz era mucha Paz, todos lo sabéis, cuando se fue pensé que se lo llevaba todo con ella. Creía que no podría soportarlo" dijo Antonio manteniendo la entereza y la templanza que lo caracterizan. Después nos trasladó sus sentimientos y cómo aceptó la noticia de una enfermedad que, como nada en esta vida, no podría con él.

Todos los asistentes permanecían en pie, embargados por la emoción, al ver a un Patiño más cercano y abierto, diciendo como siempre verdades sin tapujos y contando las cosas con el corazón. Corazón con el que pocas personas cuentan, un corazón tan grande que hace posible que todos sintamos que tenemos en él nuestra pequeña parcela. Emoción, sentimiento, cariño y hermandad es lo que se respiraba en cada bocanada.

Antonio tuvo a todos presente, nombró a todos los que podían presumir de llevar en su pecho esta Anduriña de Oro, sus amigos Alfredo Otero, Laurita, Alfonso Descalzo y portando siempre con todo el amor la de María Teresa Rodríguez, su marido José María Ayala, que con gesto mantiene viva y entre nosotros a Mª Teresa.

Patiño recibió con cariño a la nueva Anduriña, Rodríguez Miranda y agradeció a todos su afecto y amor a él y a Galicia.

Antonio, en su discurso de agradecimiento, expuso que él sólo había puesto de manifiesto lo que sus padres y su trabajo de militar le habían enseñado en la vida: trabajo y lealtad. Después, con voz contenida, afirmó que "no soy merecedor de esta Anduriña de Oro, pero dejarme que me lo crea, porque en mi situación necesito creérmelo. Más que mi éxito es vuestro cariño lo que me trae hoy aquí. Dejarme que os agradezca todo esto de manera especial a mi coro. Gracias Rubén por llevar tan bien nuestro grupo de gaitas. Gracias a mis amigos de Metrópolis por cada domingo. Gracias a mis amigos Alfredo Otero y Ángel Robles por la firma de cada viernes que me dio la vida. Gracias familia, por estar a las duras y a las maduras. Gracias a la Junta Directiva, incluido nuestro querido Joaquín que ya no está con nosotros, por este reconocimiento. Gracias".

Aunque en esta Casa no se acostumbra a contradecir a nuestro vicepresidente en esta ocasión habrá que hacerlo. Querido Antonio, si hay alguien merecedor de esta Anduriña de Oro, ese alguien sin duda eres tú. Siempre nos has tratado a todos con gran cariño y estás para todo dispuesto a pie de cañón. Con tu sonrisa por bandera llevas todo para adelante sin quejarte ni negar jamás echar una mano. Pocas personas son tan dispuestas y entregadas, tanto en el trabajo como en la amistad como en la vida misma como lo eres tú. No hay una persona en el Lar que no te quiera y te admire y todos sentimos esa mezcla de serenidad y alegría cuando contamos con tu compañía.

Gracias Antonio por ser tú y por dejarnos formar parte de tu vida. Enhorabuena por esta Anduriña de Oro que no es más que el fruto de lo que has sembrado.

Entrevista a Alberto Núñez Feijoo, Presidente de la Xunta de Galicia

"Es bonito comprobar cómo en Andalucía se nos quiere"

"Las casas regionales gallegas son una prolongación de la misma Galicia"

"Desarrollamos cada año infinidad de programas dirigidos a nuestras comunidades extranjeras y seguiremos redoblando esfuerzos"

Alberto Núñez Feijoo, Presidente de la Xunta de Galicia desde el año 2009, siempre ha mostrado su cariño a esta su Casa y ha aportado todo lo que estaba al alcance de su mano para colaborar con cualquier acto y acontecimiento que desde el Lar se le ha pedido.

Con el mismo cariño responde a esta entrevista para Anduriña...

¿Han pasado ya dos años del Encuentro de Casas Regionales en Sevilla donde se homenajeó a Galicia, Ud. estuvo presente, qué recuerdos guarda?

Lo cierto es que guardo un muy grato recuerdo, el de una celebración muy amena en la que los gallegos nos sentimos muy honrados con el homenaje que se nos brindó. Es bonito comprobar cómo en Andalucía se nos quiere, se nos respeta, se nos acoge e incluso se nos celebra de esa manera. Siempre es emocionante, además, comprobar cómo tantos gallegos mantiene el amor por su tierra, por más kilómetros y años que pasen.

Las Casas Regionales de Galicia siguen siendo un referente y un objetivo para la Xunta ¿Qué momento diría que viven estas casas repartidas tanto en España como en el extranjero?

Creo que, lejos de ver difuminado su papel, cada día lo acentúan. En un mundo tan globalizado, donde aparentemente todos los lugares se van acercando cada vez más en muchos aspectos, también es necesario que contemos con instrumentos para sentir la singularidad de lo nuestro. Y en ese terreno, las casas gallegas siempre han jugado un papel fundamental y también lo deben de jugar en el futuro. Es necesario que se adapten a los nuevos tiempos, como en todos los ámbitos, pero creo que también lo están haciendo. Por ejemplo, fusionándose en muchos países y comunidades del mundo para tener más fortaleza.

La lengua, la música y otros valores culturales se promocionan en estas casas regionales. ¿Son otra Galicia fuera de las 4 provincias?

Más bien diría que son una prolongación de la misma Galicia, la misma que ha vivido siempre alimentada por nuestros emigrantes desde mediados del siglo XIX. Es tan Galicia como la tierra de procedencia, porque la emigración es uno de nuestros rasgos más característicos y una de nuestras mayores riquezas; a través de ella lo gallego se hace universal, se disemina por el mundo y como recompensa por la dura partida nos devuelve la riqueza de lo aprendido y lo visto fuera. En las casas gallegas confluyen todos aquellos valores de esa Galicia Global y no excluyente en la que caben los ciudadanos de nuestra tierra y esos otros a los que el azar, el destino, o simplemente la vida, han alejado de sus raíces.

¿Nos avanza algún proyecto en los que trabaja en la actualidad la Xunta para las Casas Regionales?

Las casas y centros de Galicia en España, Europa y el mundo, centran permanentemente la atención y el trabajo de la Secretaría Xeral da Emigración, departamento dependiente directamente de la Presidencia de la Xunta. Ninguna otra administración autonómica o local realiza un esfuerzo inversor similar en materia social, cultural y educativa hacia la diáspora y sus centros.

Hemos desarrollado y desarrollamos cada año infinidad de programas dirigidos a nuestras comunidades extranjeras y seguiremos redoblando esfuerzos, ahora que por fin hemos superado lo peor de la crisis e iniciado la recuperación económica.

Para el próximo año, la gran cita con nuestras casas y centros repartidos por el mundo será la celebración del XI Consello de Comunidades Galegas, un encuentro al que espero asistir para poder renovar en persona el compromiso con todas y todos los ciudadanos residentes fuera de la Galicia territorial. He dicho en más de una ocasión que tan gallego es el que vive en Ourense como el que vive en Buenos Aires; y, por experiencia, sé que el que reside allí guarda si cabe más cariño por su tierra, y reconoce con más facilidad los progresos que, con gran esfuerzo, la sociedad gallega realiza.

La emigración gallega fue importante hace años, pero también llega el retorno para muchos. ¿Cómo colabora y ayuda la Xunta?´

Por mandato del Estatuto de Autonomía, es nuestra obligación facilitar, en todo lo posible, que aquellas y aquellos que se han ido puedan volver. La Secretaría Xeral da Emigración pone en marcha cada año ayudas individuales para los casos de mayor precariedad, de familias gallegas en situación de profundo desamparo en los países de recepción, ayudas que de un tiempo a esta parte se centran en países latinoamericanos con situaciones convulsas. Además, en esta legislatura hemos puesto en marcha un programa específico de ayudas al retorno emprendedor. Por tanto, cualquier ciudadano gallego o gallega, resida donde resida, puede acogerse a las ayudas del Igape o de las distintas consellerías (Economía, Emprego e Industria, o Política Social, o Medio Rural) para emprender una idea, un negocio, una plataforma de servicios, en su retorno.

Pues bien, además de esas ayudas, de manera complementaria, pueden acogerse a unas específicas de la Secretaría Xeral da Emigración para retornados, que en algunos casos pueden llegar a los 8.000 euros por proyecto, a sumar a las ayudas del resto de los departamentos de la Xunta.

Sr. Presidente, esta revista Anduriña del Lar Gallego, es de las más antiguas de Sevilla. Sigue promocionando y narrando la actividad de nuestra institución. ¿Cree que este tipo de publicaciones sirven para que no se pierda también nuestras señas de identidad?

Sin lugar a dudas, es fundamental la labor de este tipo de publicaciones, precisamente porque el carácter del gallego es eminentemente integrador, el gallego siempre está dispuesto y deseando compartir lo suyo, por lo que toda la difusión que se dé a nuestra cultura no hace sino reafirmar nuestro rasgo más propio. Además yo reivindico su función no solo para acercar nuestra cultura a los demás sino para transmitirla a las nuevas generaciones.

"Siempre es motivo de alegría para mí acercarme al sur"

"Alfredo y Antonio son dos baluartes fundamentales en Sevilla, en Andalucía y en todo el mundo"

Recientemente se ha entregado la Anduriña de Oro, máxima distinción de nuestra entidad a nuestro presidente, Alfredo Otero y a nuestro vicepresidente Antonio Patiño, por su trabajo y dedicación en el Lar ¿desea mandarles unas palabras?

Alfredo y Antonio son dos personas relevantes de nuestra diáspora, dos baluartes fundamentales en Sevilla, en Andalucía y en todo el mundo. Su dedicación a la entidad, su permanente contacto y colaboración con las autoridades de la tierra de acogida y de la tierra de origen, el trabajo incansable en favor de las acciones y celebraciones compartidas con otras casas regionales –no sólo gallegas- o el trabajo realizado en el seno de la Comisión Delegada del Consello de Comunidades Galegas, son algunas pruebas de su compromiso. Ambos representan a la perfección esos 'bos e xenerosos' de los que habla nuestro himno. Mi reconocimiento y mi agradecimiento más sinceros son solo una pequeña expresión de todo lo que el pueblo gallego les aplaude y adeuda.

¿Tiene pensado próximamente realizar algún viaje hasta la capital hispalense y poder visitar de nuevo el Lar Gallego?

Hay ciudades a las que uno sabe que viaja, únicamente, porque le separan cientos de kilómetros. Le puedo asegurar que siempre que he ido a Sevilla, a Andalucía en general, no he sentido que me haya movido de casa, pues así me han hecho sentir. La población siempre me ha acogido con alegría y cariño, y especialmente las comunidades gallegas residentes en Andalucía. Siempre es motivo de alegría para mí acercarme al sur.

Como comprenderá, son muchas las obligaciones que llenan mi agenda institucional y por tanto es pronto para saber si en los próximos meses tendré oportunidad de visitar de nuevo Sevilla. Pero no le quepa la menor duda de que, en cuanto pueda, estaré encantado de volver a saludar personalmente a todas y todos los amigos del Lar, y del resto de comunidades gallegas en Andalucía.

Gallegos hay en todas partes y en todo el mundo. Y en Sevilla existe una importante comunidad ¿Qué les diría a ellos?

Pues les diría que son un ejemplo a seguir, un ejemplo de cómo se puede combinar el apego a lo propio con una apertura a la cultura del entorno sin que esto represente un conflicto. Sobre todo en un entorno distinto al gallego en algunos aspectos, como el clima, el paisaje o incluso el carácter, han sabido amoldarse y hacerse un hueco, de modo que ya son 'gallegos sevillanos'. Y, así, se han convertido en una parte imprescindible de la ciudad, una importante embajada de nuestra tierra que refuerza los lazos entre ambas comunidades y que certifica que es posible y además recomendable, dada la rica diversidad española, 'sumar patrias'.

Anduriña habla con Antonio Reinoso Reino
Magistrado y socio del Lar

"JUZGAR ES ALGO DIFÍCIL"

"HAY QUE PENSAR EN LA PERSONA QUE ESTÁ DETRÁS DE CADA CASO"

"AHORA ACUDIRÉ MÁS A LOS ACTOS DEL LAR"

Nuestro socio Antonio Reinoso Reino, un gallego afincado en Sevilla y casado con una onubense lleva 45 años impartiendo justicia. El 20 de noviembre ha cumplido 70 años y se jubila.

Ha sido Representante del Consejo del Poder Judicial en Andalucía Occidental y Presidente de la sala de lo social en Sevilla del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía.

Anduriña habla con Antonio Reinoso Reino...

Después de muchos años le toca colgar la toga como magistrado, D. Antonio, ¿qué significa para Ud. este momento?

Significa terminar una etapa muy importante, desde que ingresé cuando tenía 25 años hasta ahora que me toca colgar la toga con 70 años.

Un juez debe ser justo, ¿es difícil esta tarea, cuando tiene que deliberar y aplicar la ley?

Siempre es difícil, juzgar requiere mucha atención y estudio y mucha deliberación no sólo con los compañeros, sino consigo mismo. Tiene uno que enfrascarse con uno mismo y ponderar las circunstancias de cada caso. Siempre hay que procurar aplicar la ley pero no con excesiva rigurosidad y hay que pensar en la persona que está detrás de cada caso concreto.

De todos esos casos, habrá puesto miles de sentencias, ¿le llama la atención alguno donde no haya estado de acuerdo?

Existen algunos, muy pocos, pero queda el voto particular en una sentencia cuando no se está de acuerdo, pueden ser 3 o 4 casos en toda mi carrera profesional de 45 años.

De Sevilla... ¿qué se lleva y que le queda?

Mi vida profesional ha estado prácticamente en Sevilla, también estuve en Huelva y Ayamonte. No me llevo porque me quedo. Pero me llevo lo mejor de todo que son las personas con las que he tenido la oportunidad de trabajar y estar y sobre todo con la ciudadanía en general.

Y a los gallegos del Lar, ¿qué les diría?

Que continúen con la labor tan magnífica que realizan recordando siempre a Galicia y además integrándose con la sociedad sevillana y en general con Andalucía.

¿Va a tener más tiempo a partir de ahora para estar en el Lar y con los socios?

Desde luego, además ahora acudiré más a los actos que se celebren en Lar, ahora por razones de trabajo y representación judicial me ha sido casi imposible acudir.

¿Qué le diría a los gallegos del Lar y a nuestros lectores de Anduriña?

Que esa hermandad tan hermosa de dos polos tan opuestos en la geografía, continúe siendo muy fructífera y eficaz.

Entrevista a Adela Castaño, Delegada de Participación Ciudadana del Ayto. de Sevilla

Anduriña ha querido conocer mejor a la nueva Delegada de Participación del Ayuntamiento de Sevilla, Adela Castaño.

Hablamos con ella...

"Destaco las actividades que hace el Lar para poner en valor Galicia en Sevilla"

"Quiero mantener con el Lar Gallego una relación cercana, fluida y activa"

Recientemente se ha celebrado el VII Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla, el primero para ud. como Delegada de Participación Ciudad, ¿qué le ha parecido?

Me ha encantado la preparación, el trabajo y el resultado obtenido y por lo tanto quiero felicitar a todas las Casas Regionales y Provinciales por el enorme esfuerzo que realizan para visibilizar sus distintas comunidades autónomas y/o ciudades y el hermanamiento que hacen con la ciudad de Sevilla.

¿Qué destacaría de este VII Encuentro?

La cantidad de personas que se han acercado a los distintos stands y que han disfrutado de su gastronomía, de su cultura y folklore.

Para ud. ¿qué representa este evento para la ciudad de Sevilla? ¿Y para Participación Ciudadana?

Representa el dar a conocer a los sevillanos y sevillanas la riqueza cultural y turística de cada territorio.

¿Qué proyectos tienen en Participación Ciudadana con las Casas Regionales?

De momento no tenemos nada concretado, lo iremos viendo para el año que viene.

¿Cómo valoraría el trabajo de cada una de las Casas?

Por lo que he podido comprobar en los últimos meses muy positivamente.

El Lar Gallego lleva en Sevilla más de medio siglo ¿Qué destacaría de esta Casa?

Las múltiples actividades que realizan para dar a conocer a los sevillanos su tierra, sus costumbres, su gastronomía, su turismo, etc. Para poner en valor Galicia en Sevilla.

¿Conocía nuestra revista Anduriña?

Desgraciadamente no he tenido oportunidad de conocerla.

Los lectores de la revista Anduriña estarán deseando leer unas palabras suyas...

Como Delegada de Participación Ciudadana, quiero dirigirme a la Junta Directiva de Lar Gallego y a todas sus socias y socios, para ponerme a su entera disposición en todas aquellas actividades que podamos compartir durante mi permanencia en esta Área. Quiero mantener una relación cercana, fluida y activa con todos ellos, e intentaré estar presente en todos los actos que realicen dentro de mi disponibilidad y de mis responsabilidades actuales. Deseo enviarles a todos un afectuoso saludo y espero compartir todo lo posible con ellos durante estos años.

Nuestro socio Manuel Romero Gómez
Nuevo Gerente del Hospital Virgen del Rocío y Virgen Macarena

Para el Lar los éxitos de nuestros socios nos llenan de orgullo. Desde Anduriña queremos reconocer la labor de Manuel Romero y le deseamos suerte en su nuevo cargo.

"Innovar no te garantiza el éxito pero el no innovar sí te garantiza el fracaso"

"Contamos con la certeza de hacer uno de los hospitales de alto nivel tanto en España como en Europa"

Nuestro socio Manuel Romero será el nuevo director gerente de los hospitales Virgen Macarena y Virgen del Rocío de Sevilla en sustitución de Manuel González. Romero, nacido en El Cuervo (Sevilla) en 1967, es doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Sevilla y especialista en Aparato Digestivo. El nuevo director gerente del Hospital Virgen Macarena y del Hospital Virgen del Rocío cuenta con una dilatada trayectoria profesional tanto en el ámbito asistencial como de investigación y docencia. En la actualidad, es director de la Unidad de Gestión Clínica de Aparato Digestivo de ambos centros. Previamente, había ocupado también la dirección de la Unidad de Gestión Médico-Quirúrgica de Enfermedades Digestivas en el Hospital Valme y ha desempeñado su labor docente como catedrático en la Facultad de Medicina de la Universidad de Sevilla.

Manuel Romero es un referente en el ámbito de la investigación especialmente en el área de enfermedades digestivas y tratamiento de pacientes con hepatitis C. Ha sido coordinador adjunto del programa de Hepatitis del Centro Nacional de Investigación Biomédica en red de enfermedades hepáticas y digestivas e investigador del Área de Enfermedades Infecciosas e Inmunología del Instituto de Biomedicina de Sevilla. Romero cuenta con más de 330 publicaciones científicas y una amplia participación en encuentros científicos nacionales e internacionales. Además ha participado en 37 proyectos de investigación (14 de ellos como investigador principal), 40 ensayos clínicos y cuenta con ocho patentes registradas.

¿Cuáles son tus objetivos en tu nuevo cargo?

Cuando llego me encuentro un proceso de convergencia que en 3 años se ha desarrollado de manera simétrica. Hay unidades que trabajan muy bien y otras que no terminan de hacerlo. Que estos dos hospitales converjan en uno sólo necesita un período de reflexión, involucración de los profesionales y potenciar la autonomía de cada hospital. No podemos hacer de los dos hospitales uno sólo porque perdería su sello de identidad, lo que pretendemos es hacer fuerte cada uno y que se compaginen y complementen para ser más fuertes. Para nuestro equipo la convergencia es una herramienta, el que quiere la usa y el que no no, lo que está claro es que usándola se alcanza objetivos mucho mayores.

¿Qué dificultades te has encontrado?

Aún no ha habido tiempo a encontrar dificultades. El principal problema quizás haya sido trasladar los objetivos de cambiar el escenario. Como fortaleza contamos con la certeza de hacer uno de los hospitales de alto nivel tanto en España como en Europa. Tenemos investigadores, profesionales, técnicos de laboratorio, cirujanos,... excelentes.

¿Qué supuso para Ud. la noticia de su nuevo puesto?

Es para mí una tarea nueva, un paréntesis en mi carrera profesional. Es, en definitiva, un reto. Gestionar todo esto supone una gran responsabilidad y eso es un shock importante pero paso a paso lo vamos consiguiendo. En el día a día el hospital funciona muy bien. El gerente es quien tiene que transmitir el sentir de los profesionales, sensaciones al ciudadano y al equipo de Gobierno. Innovar no te garantiza el éxito pero el no innovar sí te garantiza el fracaso. Vamos a innovar y no sé cuanto éxito tendremos pero nos vacunaremos contra el fracaso.

ANDURIÑA ENTREVISTA AL GALLEGO DANI GIMÉNEZ, PORTERO DEL REAL BETIS BALOMPIÉ

"Galicia tiene un encanto especial"

"El Betis es un equipo diferente, ser bético es un sentimiento grandísimo"

"Podemos llegar casi casi hasta donde nos propongamos, es cuestión de creer en nosotros mismos"

En primer lugar... ¿Cómo lo lleva un gallego en Sevilla?

Muy bien, siempre ha sido una de mis ciudades predilectas de España. Adoro la vida y la belleza de la ciudad.

¿Algo de morriña? ¿Qué haces para sobrellevarla?

Es imposible no tenerla... Galicia tiene un encanto especial, por suerte ahora con todas las redes sociales estoy en contacto a diario con mi familia y amigos que me mandan fotos y me comentan las noticias de mi tierra.

Has estado en varios equipos, empezaste en el Celta, después has pasado por el Zamora, Rayo Vallecano y Alcorcón, ¿pero qué significa para ti jugar en el Real Betis?

Sin duda alguna el Betis es un equipo diferente, ser bético es un sentimiento grandísimo, un orgullo para miles de personas que llevan al Betis en su corazón y en su cabeza todos los días. La repercusión de todo lo relacionado con el equipo no tiene nada que envidiar a ningún otro club del mundo.

¿Tiene el Betis un equipo y una afición "diferente" a otros equipos?

Como te decía, todo es más sentido; la gente se involucra a niveles mucho mayores en el club y para nosotros es un orgullo y una responsabilidad pertenecer a él.

Lo difícil para un portero, quizás más que para un jugador, es ser titular ¿Cómo se gana un guardameta el puesto?

Se gana trabajando duro, aprovechando las oportunidades y siendo compañero. Por desgracia solo puede jugar uno, pero debemos estar en forma para el momento de saltar al campo.

En Sevilla en los últimos años han pasado varios porteros gallegos, Diego López en el Sevilla F.C. y ahora tú en el Betis. ¿Crees que Galicia da buenos guardametas?

Sin duda. Diego López, Yoel en el Valencia, Roberto y José Juan, ahora los dos en Lugo y durante años en Granada, Dani Mallo, los dos porterazos del Celta Sergio y Rubén, Diego Mariño, Rubén en el Levante y yo en el Betis. Creo que la cantera está muy bien representada.

¿Hasta dónde puede llegar el Real Betis esta temporada? ¿Salvar la categoría o algo más?

Podemos llegar casi casi hasta donde nos los propongamos, es cuestión de creer en nosotros mismos. Estoy seguro de que la salvación, si el equipo trabaja como estas primeras jornadas, será una realidad antes de lo esperado, y podremos cimentar las bases del equipo para crecer año a año.

¿Qué te ha gustado más hasta ahora de la ciudad de Sevilla?

Todo... La vida que destila la ciudad, los alrededores de La Giralda, Triana...

¿Sevilla sería una ciudad donde podrías retirarte y quedarte a vivir?

Sin duda, aunque tampoco podría estar sin pisar Galicia mucho tiempo.

¿Cuál es tu rincón favorito en Galicia?

Las islas Cíes, es el paraíso. Creo que no me equivoco si digo que la gente se sorprendería si pisase la arena de la playa de Rodas, es espectacular.

¿Y el plato que más te gusta?

Pues no tengo un plato preferido; pero como el marisco gallego y el cocido no hay nada. Un buen Albariño y a disfrutar.

¿Conoces el Lar Gallego de Sevilla?

Me lo ha recomendado un compañero.

Te invitamos a compartir un día con los gallegos que viven aquí y un buen pulpo con albariño para combatir así esa morriña...

¿Qué dices? ¡Acepto de buen gusto vuestra invitación!

Pues Dani, te esperamos en el Lar Gallego de Sevilla para degustar nuestros platos gallegos al son de nuestro grupo de gaitas. No acabaremos con la morriña pero durante ese tiempo estarás en Galicia en un rinconcito Sevilla.

Te esperamos en esta tu casa.

JOAQUÍN SÁNCHEZ CÁRABE

El 7 de septiembre fallecía nuestro directivo Joaquín Sánchez Cárabe.
Aquella tarde nos dejaba un buen amigo, un gran hombre. Una persona respetada que sabía hacerse querer por todo.

El Lar Gallego de Sevilla te tiene presente, Joaquín. Gracias por regalarnos cada día tu sonrisa, tu energía, tu positividad. Gracias por transmitirnos en todo momento tu felicidad. Gracias por habernos dejado formar parte de tu vida.

Elvira, tú eras sus ojos, así que podremos seguir teniéndolo a nuestro lado a través de tu mirada.

Desde Anduriña agradecemos a su hijo Daniel haber querido compartir con todos nosotros estas palabras.

Hasta siempre Amigo, así te recordamos...

MI PADRE ES...

Mi padre es, básicamente, y por encima de todo lo demás, un hombre BUENO. Con mayúsculas. Siempre lo ha sido. Con su mujer, con sus hijos, con su nieto, con toda su familia, y con todos sus amigos. Y si alguien piensa lo contrario, se equivoca, y es el momento de saber el porqué de esa equivocación….

El primer recuerdo claro de mi padre lo tengo unido a un Spectrum y a un maravilloso y alucinante maletín de juegos. Un día se lanzó por el aire, en la playa de la Antilla, en la que tantos veranos pasamos, para evitar que una cometa, se perdiera en el mar, por culpa de mis manos torpes de niño… Recuerdos hay miles, más o menos ordenados (más bien menos…). Recuerdo esos días que podía pasar con él en su eterno trabajo, cuando algún jefe no estaba "acechando", donde llenaba de dibujos libretas de papel continuo, y podía echar unas partidas en un ordenador monocromo al juego de los Klingongs (o algo así, qué más da…). Recuerdo su orgullo e ilusión en la entrega de títulos de los estudios que, tanto a mi madre como a él, les costó pagarme sangre sudor y lágrimas. Su hospitalidad, recuerdo su hospitalidad, casi por encima de todo. Feliz cada vez que vamos a su casa a compartir una mesa, y una comida o una cena. Pendiente de todo. Pendiente de todos. Feliz de vernos comer, beber, reÍr, y haciendo fotos por doquier, hasta ser pesado muchas veces (bendita forma de ser pesado…). Recuerdo su cara de orgullo conduciendo ese Ford Fiesta, y su cara de terror cuando se dio cuenta que casi no llega a la gasolinera, porque los del concesionario se lo dieron con dos gotas de gasolina. Recuerdo su inmensa felicidad cuando dije "sí quiero". Recuerdo esa lista de pueblos, que hizo a mano, con las distancias kilométricas y de tiempo entre ellos, en ese viaje eterno en coche a Barcelona, para que mi hermano y yo, fuéramos entretenidos y el viaje se nos hiciera un poquito más corto… Barcelona… Dicen que el corazón tiene dos ventrículos. El de mi padre tiene cuatro. Uno es Sevilla, otro es Sanlúcar, otro es Melilla, donde nació y se crio, y el otro es Barcelona, donde viven su cuarta y quinta hermana. En Melilla vive su único hermano pequeño…

Recuerdo el camino hasta la playa de Sanlúcar, su templo verdadero, su iglesia, su religión (después de mi madre), llevando esa especie de carrito, con las hamacas, la sombrilla, y preocupado por si su hijo, yo, lleva la cerveza bien fría, o unos "shoshetes" o un poquito de mojama, que me compró el día antes en el "mercao", al que, como a mí, le encanta ir cada día, aunque sea solo para ver, oler y saborear sin comer…

Y sobre todo, tengo un recuerdo por encima de todos. Recuerdo sus ojos muy abiertos, hasta no poder más, sin saber que decir, con la boca abierta, aunque sonriendo y a punto de reír a carcajadas, cuando Cristina y yo le dijimos que iba a ser abuelo… Lo recuerdo como si lo estuviera viendo. Sé que esa ha sido la mayor alegría que he dado hasta hoy a mi padre. Rodrigo no es su religión, es su credo, su filosofía, su pensamiento, su alma, su vida, su NIETO…

Si mi padre hubiera podido dibujar a un nieto, hubiera dibujado a Rodrigo. Exacto, clavado… Porque Rodrigo, en muchos aspectos, es igual que su abuelo. Bueno, bondadoso, amable, educado, entrañable, y un etcétera infinito.

Así es mi padre. No he hablado en pasado. Porque así es, no hay pasado, sólo presente.

Hoy, dentro de un par de horas, iremos a Sanlúcar, su templo, a echar sus cenizas al mar. Mi padre se fue, pero sólo se fue su cuerpo.

Hoy volveré a hablar con él. Debí hablar más hace tiempo. Pero hablaré hoy igualmente. Y mañana. Y estará en todo lo que está por venir. En todo lo que vivamos. Ayudará a decidir lo más difícil. Disfrutará de lo más agradable. Estará. ESTÁ.

Daniel Sánchez García

VII Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla

En octubre, con motivo de la Fiesta de la Hispanidad, celebramos en Plaza nueva el VII Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla.

Cada Casa cuenta con su stand con el que representa a su tierra.

El stand del Lar Gallego este 2015 se dedicó este año A Coruña y al Camino de Santiago. Contamos con la presencia de la "Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Sevilla" quienes estuvieron a disposición de todos los visitantes que se acercaban para informarse y dejarse aconsejar para realizar con éxito el Camino de Santiago.

Amigos del Camino de Santiago de Sevilla. Vía de Plata

También contamos con la presencia de Sebastián Rubio Texeira, de A Coruña, propietario de una tienda exclusiva de productos y alimentación gallega en pleno centro de Sevilla.

En "Cova Meiga" podemos degustar empanadas gallegas con más de 12 rellenos distintos, pan de Lugo, tartas tradicionales gallegas, chorizos, lacón, grelos, patata gallega, vinos, licores gallegos, etc. Para las fiestas navideñas nos deleitan con pulpo y distintos mariscos de Galicia. Todos estos productos tuvieron una gran acogida y éxito entre los sevillanos y visitantes que se acercaban al stand.

Como todos los años el Lar Gallego de Sevilla abrió una ventana desde la capital hispalense al mundo celta, embrujando a todos con sus meigas.

Sebastián Rubio, Propietario "Cova Meiga", Alfredo Otero, Presidente Lar Gallego, Carmen Castreño, Primer Teniente de Alcalde de Sevilla y Antonio Patiño, Vicepresidente del Lar Gallego

Cada año se brinda homenaje a una Casa Regional de Sevilla, hace dos años fue Galicia la homenajeada y en esta edición es la Ciudad Autónoma de Ceuta. El Alcalde de Sevilla, Juan Espadas, felicitó a la Casa de Ceuta y dio unas cálidas palabras a los Presidentes y a sus Casas Regionales, empujándoles a seguir siendo perfectos anfitriones de su tierra en Sevilla.

Su presidente, Juan Jesús Vivas, visitó el stand gallego junto a la primera teniente de alcalde de Sevilla, Carmen Castreño. Estas y otras autoridades fueron recibidas por el presidente del Lar Gallego Alfredo Otero con los mejores productos gallegos.

Alfredo Otero entrega nuestra Anduriña a Juan J. Vivas, Presidente de la Ciudad Autónoma de ceuta

Antonio Domenech, Presidente de la Federación de Casas Regionales de Sevilla, Alfredo Otero, Juan J. Vivas, Juan C. Jiménez, Adela Casteño, Delegada de Participación Ciudadana y Carmen Castreño, primera Teniente de Alcalde de Sevilla

El sábado noche, el profesor de gaitas del Lar Gallego de Sevilla y músico, Rubén Díez, tocó con su grupo de música folk, Sheela Na Gig, en el escenario situado en el centro de Plaza Nueva donde tuvo, un año más, una gran acogida por cientos de asistentes que vibraron con los acordes de la música celta.

Una propuesta fresca, dinámica y divertida para la noche del sábado, que ha hecho disfrutar a cientos de asistentes, del baile y la música folk.

El grupo de Gaitas del Lar Gallego de Sevilla tocaron el domingo en este mismo escenario llenando de acordes gallegos el centro de la capital hispalense.

Exposición de fotografía Vía Iacobitana

El Lar Gallego acoge en sus instalaciones a la Asociación de Amigos del Camino de Santiago para hacer la exposición fotográfica "Vía Iacobitana". El Presidente del Lar Gallego se ocupó de la inauguración y dio paso a Cayetano Martínez Rodríguez, Secretario de esta Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Compostela, quien nos presentó esta exposición que se realiza gracias a la cesión de las fotografías por parte de Xacobeo Galicia. Muchas son las exposiciones de fotografías de temática jacobea que se ofrecen, pero lo que marca una diferencia con ésta, que inauguramos el 30 de octubre hasta el 8 de diciembre, es que no trata del ya más que conocido Camino Francés, sino que trata otras sendas jacobeas con el propósito de dar a conocer la existencia de tantos otros Caminos, tan históricos y bellos como el Francés, y tan desconocidos por la mayoría.

Así en la exposición observamos fotos de los tramos gallegos del Camino Mozárabe Vía da Prata, continuación del que partiendo desde Sevilla, en Granja de Moreruela (Zamora) se bifurca en dos opciones para el peregrino: continuar por la Vía de la Plata hasta unirse al Francés en Astorga o bien, el que nos ocupa, encaminarse por Orense hacia la tumba del Santo.

Encontramos el Camino Portugués, segunda vía jacobea con mayor crecimiento en número de peregrinos tras el Camino Francés; el Camino a Fisterra y Muxia, prolongación jacobea que en Santiago aglutina a los caminantes de todas las sendas jacobeas hacia un destino de tradición histórica desde los albores de la peregrinación. Y por último la Ruta del Mar de Arousa y Rio Ulla, recorrido indudablemente turístico a realizar por mar, pero que nos ayuda a mantener y reafirmar (en tiempos donde se cuestiona que el sepulcro compostelano y lo que significa y alberga es el fin, entendido como finalidad última, de la peregrinación) la tradición jacobea de la Traslatio del cuerpo del Santo que arribó por aquí, según la tradición, a la localidad de Padrón.

Con esta finalidad divulgativa, de tímidas pero significativas pinceladas, trae la Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Sevilla esta exposición fotográfica al Lar Gallego de Sevilla para todos los sevillanos y visitantes.

II ANDAINA LAR GALLEGO
CERRO DEL HIERRO

El primer tramo incluye parte del trazado del antiguo ferrocarril minero, y pasando al lado de antiguos edificios del ferrocarril, para adentrarnos, en una pista de tierra, rodeada de encinas, alcornoques, rebollos, y setas muchas setas, de todo tipo y colorido. Lástima que ninguno de los presentes tuviera los conocimientos necesarios para recolectarlas.

Y a mitad de la ruta, por gentileza de José Manuel Gil, degustación de una magnífica empanada gallega, que estaba para chuparse los dedos.

A medida que avanzamos hacia la zona kárstica, las rocas calizas, ricas en mineral de hierro se van haciendo presentes, y vamos disfrutando del paisaje con curiosas formaciones rocosas

Al finalizar el sendero, nos adentramos en la zona kárstica, recorriendo los senderos mineros, y los más intrépidos, adentrándonos en los túneles, sorteando charcos, barro, zarzas,….. e incluso tuvimos que descender un importante desnivel, formando una cadena humana.

Después de la comida, nos acercamos al nacimiento del Hueznar y ahí tuvimos que dar por finalizada la Andaina, porque se nos echaba la noche.

Nos quedó pendiente visitar las cascadas del Martinete, pero volveremos en otra Andaina y disfrutaremos de este maravilloso enclave de la Sierra Norte de Sevilla.

Y ya estamos pensando en la 3ª Andaina, allá por la primavera.

Os esperamos

Manuel Germán Fernández Álvarez

El 7 de Noviembre, una veintena de socios, nos echamos a los caminos, a recorrer senderos, a disfrutar del campo. Esta vez al Cerro del Hierro, en San Nicolás del Puerto.

Para empezar, hacemos la ruta del Sendero del Rebollar, circular, de unos 8Km. que rodea el monumento natural del Cerro del Hierro.

Celebración del Magosto en el Lar

En Noviembre tiene lugar en Galicia el magosto. Siempre se pudo celebrar en casa, al lado del fuego del hogar, en algún rincón del pueblo; pero su lugar originario fue el monte.

Esta fiesta se realizaba tradicionalmente con la recogida de castañas y era como un agradecimiento por la cosecha brindada por la tierra.

Actualmente en los días comprendidos entre el 1 de noviembre, día de Todos los Santos y el 11 de noviembre, día de San Martín, se suele hacer esta fiesta donde abundan las castañas asadas, el vino nuevo y los chorizos.

Se hace una hoguera y, cuando se han formado las brasas, sobre ellas se coloca un recipiente metálico, cilíndrico, con agujeros en su base, llamado tambor o tixolo. En él se colocan las castañas a las que antes se les ha efectuado un corte para que no salten o exploten. Una vez asadas se pelan y se comen.

Es parte de la fiesta tiznarse la cara con las cenizas de la hoguera, saltar las hogueras, lo cual atrae la buena suerte, así como hacer distintos juegos tradicionales, contar cuentos y cantar canciones populares.

En el Lar nos reunimos cada año para celebrarlo acompañado de una queimada y su conjuro.

L.C.G.&.T.
INFORMES PERICIALES
CALIGRÁFICOS (FIRMAS, ESCRITOS), DOCUMENTOS,
LOFOSCOPIA (HUELLAS DACTILARES),
CERTIFICADOS Y ANÁLISIS DE GEMAS (PIEDRAS PRECIOSAS),
TASACIÓN DE JOYAS.
ANTONIO LÓPEZ VÁZQUEZ
DIPLOMADO SUPERIOR EN CRIMINOLOGÍA,
GEMÓLOGO Y TASADOR DE JOYAS.
GEMÓLOGO
C/ Maese Farfán, 1 - Torre 3 - 3ºA • Tlf. 95 457 88 34 - 689 71 84 55 • 41018 SEVILLA
E-mail: alvazquez_perito@hotmail.com

VI Xuntanza. Ronda 2015

En junio la Federación de Centros Gallegos en Andalucía celebró la VI Xuntanza en la bella ciuda de Ronda, un enclave mágico para un encuentro especial.

VIII Certamen de Relatos Cortos "María Teresa Rodríguez"

Con motivo del Día de las Letras Gallegas, el Lar Gallego de Sevilla convoca este certamen

El premio está dotado con 1.000 euros

- Las obras serán en LENGUA CASTELLANA o GALLEGA
- Los escritos tendrán una extensión mínima de 3 folios y máxima de 8 folios. Tipografía Arial, cuerpo 12
- El plazo de admisión finalizará el 18 de marzo de 2016
- Mayores de 18 años
- El premio se fallará el 17 de mayo de 2016
- El envío será por e mail a certamenrelatoscortos@largallegosevilla.com
- La obra premiada se publicará en la página web www.largallegosevilla.com y en la Revista Anduriña

Una tienda exclusiva de alimentación gallega

COVA

MEIGA

Especialidad en Empanadas Gallegas
Pan Gallego - Tartas Tradicionales - Empanadas
Cervezas, Vinos y Licores - Lacón - Embutidos
Quesos - Conservas - Pates - Mermeladas

10% de descuento para los socios del Lar Gallego, presentando su carnet

C/ Feria, nº 139 - 41002 Sevilla
Tfno: 954 370 447 / 608 542 127

Cova Meiga Sevilla Alimentación Gallega

Conferencia en el Lar Gallego
O "GALEGO" DO VAL DO RÍO ELLAS (CÁCERES)

Nas estribacións da Serra de Gata, no extremo noroccidental da provincia de Cáceres, lindando con Portugal e con Salamanca, hai un val no que se sitúan os concellos de Valverde do Fresno, As Ellas e San Martín de Trebello. É o chamado val do río Ellas, denominado polos seus habitantes simplemente "Os Tres Lugaris". Nese recantiño estremeño, máis do 90% dos seus 5.000 habitantes falan sempre tres variedades derivadas do galego medieval chamadas valverdeiro, a variedade (concello de Valverde), lagarteiro (concello das Ellas), e mañego (concello de S. Martín de Trebello.

Tense discutido moito sobre a filiación destas tres falas. Para uns investigadores non son senón dialectos portugueses moi interferidos polo español oficial. Para outros son dialectos fronteirizos híbridos entre o galego-portugués e o astur-leonés. E para outros, entre os que nos encontramos os investigadores galegos e algúns portugueses, son un tipo especial de galego. Hoxe ninguén discute a súa filiación xeral galego-portuguesa, o que se discute é a súa autonomía dentro deste conxunto, a súa adscrición maiormente galega ou a súa filiación unicamente portuguesa. Con isto podemos facer unha idea da complexidade da catalogación destas falas.

Se un galego vai a Valverde falando en galego preguntaranlle enseguida se é das Ellas ou de San Martiño, e se vai a San Martiño preguntaranlle se é de Valverde ou das Ellas. O galego recoñéceno inmediata e instintivamente os falantes do val do Ellas como algo moi próximo pero non idéntico en cada lugar, non é o deles pero é moi parecido. Tan próximo é que o cren do concello veciño, pero non portugués nin moito menos castelán.

O galego chegou a este val por boca dos colonos galegos que aquí instalaron no século XIII os monarcas do reino de Galicia, León e Asturias Fernando II e o seu fillo Afonso IX. Con colonos traídos de Porto (Zamora, pero aínda hoxe zona falante de galego), A Limia e A Veiga (Ourense) e Destriana (León) repoboouse esta área.

A razón de por qué se conservou o galego (un tipo especial de galego) nestes tres concellos é múltipla: era un val orograficamente de difícil acceso ata hai 50 ou 60 anos, o que provocou unha elevada endogamia entre a poboación; é un val rico, con moita pedra, moita auga, moita madeira e moita horta, as persoas que viñan de fóra integráronse nel, tamén lingüisticamente; este val estaba rodeado por zonas falantes de portugués (oeste e sur) e de leonés (norte e leste), polo que os seus habitantes non tiveron contacto horizontal con poboacións falantes de castelán, senón que o castelán lles chegou pola administración, a nobreza, a escola e a igrexa, sobre todo nos últimos cen anos; e sobre todo o orgullo de falantes, un orgullo que fixo que aínda hoxe en día os pais lles falen a lingua aos fillos con total naturalidade e orgullo, cousa que en Galicia deixou de suceder hai 40/50 anos, cando se interrompeu a transmisión lingüística de pais a fillos nas vilas e cidades.

Por iso este val é para nós, os galegos, un sanatorio psicolingüístico. Aquí moitos dos meus alumnos curaron de enfermidades como o autoodio e a vergoña de falar, aquí, neste val de Estremadura empezaron a falar galego moitos dos meus alumnos que nunca deran un chío en galego nas súas vidas, ao sentiren vergoña de ver como uns estremeños falaban "a súa" lingua sen ningún reparo e eles, galegos, seren mudos no seu idioma. Aquí usan con naturalidade palabras do galego medieval ou palabras substituídas en Galicia polo castelán que nós aprendemos hoxe do galego dos libros. Pois alí están vivas, vivísimas, non teñen outras.

Pero sobre este val axexa un gran perigo: a desnaturalización e desaparición da lingua. Si, porque a lingua non se ensina nas escolas, non se recolle nas actas muncipais (cando a maioría ou a totalidade dos concelleiros falan sempre en valverdeiro, en lagarteiro ou en mañego), non se usa na igrexa... os nenos fálana... pero cada vez menos e cada vez peor, máis e máis interferida.

Sería desexable que neste val as autoridades estremeñas aplicasen dunha santa vez o art. 3.3. da Constitución Española e, sobre todo, a Parte II da Carta Europea das Linguas Rexionais e Minoritarias porque, do contrario, esta lingua derivada do galego medieval e que nós sentimos como nosa, corre o perigo de desaparecer, non por subsitución senón por disolución no castelán.

Xosé-Henrique Costas González
Universidade de Vigo

Alberto Núñez Feijoo, Presidente de la Xunta de Galicia visita el Lar Gallego de Sevilla

El 6 de diciembre el Presidente de la Xunta de Galicia, en su viaje a Sevilla, hizo una visita al Lar Gallego para compartir un rato con sus paísanos afincados en la capital Hispalense. Le acompañaba el ex Alcalde de Sevilla Juan Ignacio Zoido, la ex Delegada del Distrito de Nervión, Pía Halcón, entre otras autoridades.

El grupo de gaitas del Lar les recibían entre acordes y tras escucharles el Presidente quiso saber más de ellos, de su origen, de su interés por la música y tradición gallegas.

Agradecemos al Presidente, Alberto Núñez Feijoo, y demás autoridades su visita y su cariño a esta Casa.

Alfonso Descalzo Señorán
En el Corazón del Lar

Nuestro socio y gran amigo, Alfonso Descalzo Señorán, es parte de esta Casa desde el año 1982 y fue presidente desde 1991 hasta 1996. Ha formado y forma parte de la Junta Directiva del año 83 al 96, convirtiéndose en una parte muy importante para el Lar.

Es licenciado en Medicina y Cirugía por la Universidad de Santiago de Compostela. En su extensa carrera ha presentado más de 200 comunicaciones a congresos nacionales y extranjeros y publicado más de 50 trabajos en revistas científicas nacionales y extranjeras. Ha sido presidente de la Sociedad Andaluza de Cardiología, vicepresidente de la Fundación Andaluza de Cardiología, miembro de la junta directiva de la Sociedad Española de Cardiología, presidente de honor de la Sociedad Andaluza de Cardiología y miembro numerario de la Sociedad Europea de Cardiología Pediátrica. Además ha sido jefe de la unidad de Hemodinámica y Cardiología Intervencionista del Hospital Infantil Virgen del Rocío.

Con motivo de la inauguración de la nueva Sala de Hemodinámica y Cardiología intervencionista del Hospital Infantil Virgen del Rocío en Abril de 2014 sus compañeros del hospital decidieron colocar una placa dentro de la Sala recordándoles por haber sido los pioneros de esta especialidad en Andalucía. Concretamente, Descalzo, puso en marcha la primera Sala de Hemodinámica (Cateterismo cardíaco) Infantil de Andalucía en este hospital en el año 1979 y tres años después se incorporó el Dr. José Santos de Soto y juntos mantuvieron esta Unidad de Hemodinámica como Referencia en Andalucía y puntera a nivel Nacional.

A la citada inauguración acudió la entonces Consejera de Salud, que al ver la placa dijo entusiasmada que debería estar fuera para que pudieran leerla también los usuarios y público en general. El entonces Gerente del Hospital lo hizo y mandó colocar esta placa en la puerta de acceso a la sala el día 3 de Junio de 2015. Esta Unidad ha impartido formación en Cardiología Pediátrica a un gran número de cardiólogos y pediatras de los hospitales Virgen del Rocío, Virgen Macarena y Virgen de Valme de Sevilla, y Hospitales de Jerez Cádiz y Huelva, así como a los que les han reemplazado con motivo de su Jubilación.

Descalzo es para el Lar Gallego de Sevilla un amigo y un orgullo. Desde Anduriña queremos reconocerle sus éxitos en su larga trayectoria profesional y personal ya que, al igual que en el Lar, ha dejado una huella en el corazón de quienes han tenido la suerte de trabajar y convivir con él.

Margarita Rodríguez Otero

MARIA LUISA NACHE
Famosa soprano gallega

El nombre completo de esta ilustre gallega, era María Luisa Rodríguez Nache, sin embargo pasaría a la historia musical obviando su primer apellido, por razones evidentes de publicidad. Había nacido en La Coruña el 2 de febrero de 1924 falleciendo en esta ciudad el año 1985 a los 61 años, edad en que la mayoría de los cantantes líricos están en plena actividad musical.

Había comenzado sus estudios de canto, en su ciudad natal a la edad de trece años, con la profesora Bibiana Pérez de Varela, al año siguiente se fue a Madrid, para ampliar sus conocimientos, donde fue alumna del maestro "Simonetti", el conocido tenor mallorquín Lorenzo Simó, y más tarde de la gran soprano Ángeles Otteín, cuando ya se había retirado de los escenarios para ejercer la docencia.

María Luisa Nache obtuvo el premio extraordinario fin de carrera en el Conservatorio madrileño, donde también había estudiado, piano, solfeo y armonio.

Con gran éxito tuvo lugar su debut en el Teatro Rosalía de Castro de La Coruña, el 25 de abril de 1945, con "Aída" de Verdi, junto al célebre tenor Hipólito Lázaro. Fue el inicio de una gran "tournée" por diferentes capitales españolas, con un repertorio ampliado a "El Trovador, Otello, Tosca y La Bohéme".

Sabía María Luisa que la cuna del "bel canto" estaba en Italia y allí se instaló para perfeccionar sus conocimientos musicales bajo las enseñanzas de los reconocidos maestros líricos Achille Consoli y el gran maestro de escena Ricardo Picco,en Roma y en Milán. Eduardo Fornarini y Genaro Barra, entre otros.

Se puede decir que fue en este país donde inició plenamente su prestigiosa vida profesional, cantando un magnífico Otello de Verdi en el Teatro Bellini de Catania, con el tenor Francesco Merli.

A partir de entonces, y durante dieciocho años se dedicó a recorrer la mayoría de los países de Europa y América, actuando en los más prestigiosos teatros líricos del mundo, como el Colón de Buenos Aires, el Scala de Milán y el Metropolitan de Nueva York, consiguiendo siempre grandes éxitos de público y crítica.

En sus actuaciones contaba con más de cuarenta títulos, de los repertorios italiano, francés y alemán, siempre en primeros papeles. Los que más ha representado han sido, Aída, Otello, El Trovador, La Traviata y Tosca. Sus autores preferidos eran especialmente Puccini y Verdi y según el crítico J. Andrade Malde "…era en sus actuaciones dramáticas donde se la encontraba más cómoda y las cualidades de su voz se expresaban con una perfección increíble".

María Luisa logró magníficas e integrales creaciones musicales y de interpretación, haciendo uso de su gran saber estar en escena y de su bellísima presencia.

La música española también tuvo lugar en su repertorio, así en 1950 estrenó Lola la Piconera, en el Teatro Liceo de Barcelona, donde también hizo el estreno español de La Fiamma de Respighi. Así mismo interpretó en San Sebastián y Bilbao tres grandes títulos del teatro lírico vasco: Amaya de Guridi y La llama y Mendi Mendiyan de Usandizaga ambas en vascuence. Ha cantado en Sevilla las obras Tosca y Manón, según los críticos del momento "…. Realizando una insuperable interpretación que realza el merecido prestigio de que goza esta ilustre artista.."

Compartió escena con figuras tan importantes como María Callas, Hipólito Lázaro, Fedora Barbieri entre otros y los mejores "Otellos" de su tiempo: Francesco Merli, Franco Corelli y Mario del Mónaco.

En plena gloria de su vida profesional, tuvo María Luisa que abandonarla por razones estrictamente personales, regresando a vivir a La Coruña en el año 1963. Unos años después Ingresó en el Conservatorio Profesional de Música y Declamación coruñés como profesora de Canto, labor pedagógica que desempeñó hasta poco antes de su fallecimiento. Durante estos años retornó a los escenarios, en contadas ocasiones, aportando su especial colaboración en recitales apoyando a la " Sociedad de Amigos de la Ópera" de La Coruña y también cuando se la requirió para estrenos de nuestra música gallega, en especial obras del maestro Rogelio Groba, como la cantata para solistas coro y orquesta "Nova Galicia".

En 1958 había recibido el Premio Nacional de Teatro. El 18 de febrero de 1976, Nache fue designada académica de número de la Real Academia Provincial de Bellas Artes de La Coruña.

Después de su fallecimiento ha recibido, diversos homenajes, sobre todo durante la "Temporada Lírica" de La Coruña, el último el año 2014, cuando la inolvidable artista hubiera cumplido noventa años.

MARIA LUISA NACHE

Desde estas páginas un merecido recuerdo a esta gran mujer y prestigiosa soprano que fue MARIA LUISA NACHE, que ha llevado el nombre de Galicia y de España a los más relevantes teatros líricos del mundo.

Margarita Rodríguez Otero para la Revista Anduriña

Gastronomía Gallega - Mariña Lucense
Restaurante Lugar do Sixto

Lugar do Sixto, es una preciosa Casa Rural que se encuentra situada en una de las costas más bonitas de todo el norte de España, A Mariña Lucense. Gracias a su ubicación, desde allí podemos disfrutar de las principales zonas turísticas sin apenas desplazarnos. Rodeada de montañas y a sólo 4 Km de las playas de Foz, Lugar do Sixto en un sitio ideal para disfrutar de la Galicia en plena naturaleza.

Cuando visitamos Lugar do Sixto, no sólo nos fascinaron sus hermosos paisajes sino que también nos conquistó su exquisita gastronomía. Nos recibían con cariño los propietarios, Mari Paz Sabugal Fernández y Jorge García Acero, una leonesa y un asturiano enamorados de Galicia y de su cocina. Hace casi dos décadas abrieron en tierras gallegas su primer restaurante, se enamoraron de Foz y empezaron a construir su sueño, una casa rural con su propio restaurante con personalidad propia.

Al mando de los fogones se encuentra Mari Paz, cariñosa y cercana nos revelaba sus mejores recetas, mientras Jorge orgulloso nos mostraba cada uno de sus platos, sus vinos.

Comenzamos probando su pastel de merluza y erizo, el sabor fuerte del erizo combinado con la suavidad de la merluza te evoca la intensidad del mar en tu boca. Acompañado de un vino de Terras Gauda, elegido por Jorge, hace que no dudes la tierra en la que estás. Este vino de las Rías Baixas tiene tres variedades de uva que le proporciona su toque afrutado. Los percebes de excelente calidad y cocinados en su punto justo son exquisitos. Cocidos en su propia agua de mar que ellos mismos guardan en su preciosa pecera de la entrada. Degustamos sus indescriptibles zamburiñas recién traídas del puerto hechas con aceita, ajo y perejil. Cada producto está cuidadosamente seleccionado y el aceite de oliva es especialmente mirado y buscado. En este caso es andaluz, de Tabernas, Almería, aceite "Oro del Desierto".

Jorge nos sorprende con otro excelente vino, esta vez un ribeiro, Finca Viñoa, con cuatro variedades de uva: Treixadura, godello, albariño y Louveira. No os podéis perder su tradicional pulpo a la gallega. Nos explican que el pulpo gallego se abastece en un altísimo porcentaje de nécoras y de ahí su característico sabor. Al no ser trepador su carne es tan blanda que se deshace en la boca. También tenéis que probar su sabroso bonito a la plancha y su jugosa carrillera de cerdo con setas y pimientos del bierzo.

Anduriña habla con MªPaz, Chef de Lugar do Sixto

¿Cuál es el secreto de su cocina?

La base de mi cocina son la materia prima y la constancia. Cocinar requiere un constante aprendizaje diario. Primero tienes que buscar tu línea y seguirla siempre. En todo momento hay que pelear por encontrar el mejor producto. El pescado y marisco sin duda de Galicia, la cecina... de León! y el aceite de Andalucía!

De España, ¿qué cocina admiras?

La cocina gallega (dice con rotundidad) porque los buenos productos están al alcance de la mano. Además apuesto por la cocina de la abuela, la de toda la vida. Adoro la cocina tradicional que tiene Galicia.

¿Nunca rompe con esa cocina tradicional?

Innovar me encanta así que trato de crear nuevos platos pero con la esencia de siempre. Digamos que combino la nueva cocina con la cocina tradicional como por ejemplo con mis platos lubina con leche de coco y manitas de cerdo rellenas de boletus y foie.

Al ser de León, ¿no te inspiras en su cocina?

No, salvo la tosta de cecina de León todos los productos, carnes, pescados, mariscos,... son gallegos. Bueno, y los postres que vienen directos desde León porque son recetas de mi madre! Encantan la tarta de manzana con ciruelas y pasas, la tarta de queso, la cuajada,...

¿Qué cocinarías para estos gallegos de Sevilla?

Una buena zarzuela de pescado y marisco, seguro que sólo el olor les traslada de vuelta a su tierra.

Unas palabras para los socios del Lar...

Sentiros muy orgullosos de la tierra y del producto que tenéis y gritar a los cuatro vientos que sois gallegos allá donde quiera que estéis.

Receta
Zarzuela de Marisco y Pescado

Ingredientes para 4 personas

3 Variedades de pescado (8 trozos) por ejemplo rape, lubina, gallo sampedro (San Martiño)

1 Kg Bogavante
1 Guindilla picante
Aceite de oliva
1 Cebolla
Ajo
Cilantro
Pimentón de la Vera
Azafrán
4 Langostinos
Almejas

Elaboración

Ponemos aceite de oliva en la cazuela y cuando esté caliente echamos el bogavante troceado y lo sellamos. Añadimos la cebolla picada removemos hasta que se poche y añadimos un machacado de ajo, cilantro, guindilla y sal. Cuando esté todo pochado sofreímos el pimentón, echamos el azafrán y añadimos el fumet de pescado y se cuece todo hasta que reduzca la salsa. Una vez reducido añadimos el pescado y cuando esté listo echamos los langostinos y las almejas.

¡¡Buen provecho!!

Restaurante Lugar do Sixto
Lugar do Sixto nº1, 27892, Foz. Lugo
658 061 545/Fijo: 982 135 877
apartamentos@lugardosixto.com

Gastronomía Andaluza - Isla Mayor
Restaurante ESTERO

Enrique Santoyo Vargas, propietario

En el corazón de las marismas donde se funden las aguas dulces del Guadalquivir con el sabor salado del Atlántico se encuentra el restaurante Estero, el paraíso de los arroces y de un sinfín de variados productos que dejan estas pantanosas tierras. Sus plantaciones arroceras sumergidas en interminables llanuras, donde sobrevuelan miles de aves, también son un atractivo para el comensal que quiera acercarse hasta Isla Mayor para paladear lo que deja a su paso el Río Grande. En el restaurante Estero encontramos cangrejos, albures, angulas, anguilas, camarones, pato, ganso, perdices, ansar... una autentica despensa que se encuentra junto a la cocina. Los productos no hace falta importarlos, conviven con los lugareños hasta que son degustados. Sus platos son generosos y tienen una buena presentación en unos amplios salones donde no faltan ilustraciones y dibujos ambientados en las marismas. El trato de Enrique y el de su equipo es exquisito como sus elaboraciones culinarias que cambia cada temporada. A sus 69 años, Enrique, pone todo su entusiasmo y agradece siempre a sus clientes el viaje y los kilómetros que recorrren para llegar hasta su restaurante.

En Isla Mayor hay varias picifactorías de cangrejo, además de las de doradas y lubinas. Los cangrejos llegaron aquí en la década de los 40, de la mano de una valenciano apellidado Grau. Un millar de personas aquí viven del cangrejo y del pescado. Las mujeres se ocupan de pelar las colitas del cangrejo. El paro es muy bajo porque está la temporada del cangrejo, del pato,... Es un pueblo próspero que sabe potenciar y aprovechar los recursos que su tierra les da. Para Enrique Santoyo el cangrejo se convierte en uno de sus platos más demandados.

ANDURIÑA HABLA CON ENRIQUE SANTOYO, PROPIETARIO DEL RESTAURANTE ESTERO

¿Cuándo nace el Restaurante Estero?

En los años 60, teníamos un bar entre tres hermanos, "Bar de Oliva", así era conocido. Al cabo de los años, nos separamos y un amigo abrió el Estero, en 1987 y yo era el encargado. Unos 5 años después, me convertí en el propietario. En el Estero es cuando empezé a indagar y a innovar y a crear platos con los productos marismeños como paté de cangrejo, pudin de cangrejo, mousse,... el arroz se convierte en nuestro plato estrella.

¿Cómo preparan el arroz?

Los tipos de arroces son principalmente arroz de pato, de colitas de cangrejo, de perdiz y el arroz Doñana. Quizás, de entre todos, destaca más el de pato que es uno de los platos más solicitados. Vienen incluso clientes desde de Madrid, Córdoba,... pero principalmente desde Sevilla a comerlo.

¿Qué otros platos están entre los favoritos por sus clientes?

Otro de los platos estrella es la sopa de ganso, en temporada. También camarón acompañado de verdura rebozada y huevo frito. Cocinamos todo tipo de productos autóctonos. Del mar las anguilas, angulas, cangrejo, camarones, albures. Que vuelan pato, ganso, ansar y perdiz de la zona. De la tierra sacamos nuestras propias verduras de la huerta.

¿Qué arroz utiliza?

El arroz que se utiliza es el arroz Doñana, un arroz redondo muy similar al arroz bomba, de la variedad arroz marisma. Este arroz lo preparamos en la cooperativa de Isla Mayor, participamos los mismos colonos.

¿Su mano derecha?

Hasta hace muy poco su mujer, Rita Parra, era mi compañera en la cocina y a día de hoy sigue aportando su ayuda siempre que se la necesita. Mi sobrino también está conmigo, Alberto Santoyo Montiel.

Receta
Pudin de cangrejo

Ingredientes para 4 personas

¼ kg Colitas de Cangrejo
3 cucharadas de Tomate frito
Cebollino
4 cucharadas de Nata
1 Huevo

Elaboración

Se limpian y pelan las colitas de cangrejo. A continuación se sofríen. Añadimos el tomate y removemos hasta que este listo y luego el cebollino . Por último añadimos la nata y el huevo, previamentee mezclados. Vertimos la mezcla en un molde y ponemos al baño maría durante una media hora. Se aparta para que se enfríe y se deja en la nevera para que tome cuerpo y quede un sabroso plato fresco.

Para servir le añadimos una mahonesa casera acompañada también de su propia salsa y decoramos con brotes de diferentes hojas verdes y pepitas de granada que le darán un toque exótico a cada mordisco.

¡Buen provecho!

RESTAURANTE ESTERO
Avenida de Rafael Beca, 6.
41040. Isla Mayor. Sevilla
Tfno. 954 777 389

La Asociación nace a finales del año 1992, fruto de la ilusión que trajeron unos peregrinos residentes en estas tierras que habían hecho el Camino de Santiago en el itinerario conocido por el "francés".

Fue a su regreso cuando decidieron devolver al Camino algo de lo que consideraban que habían recibido y con esta idea lo querían transmitir, por un lado, al resto de los ciudadanos de esta ciudad para que fuesen a recorrerlo pero también querían recuperar la comunicación entre Sevilla y Santiago de Compostela siguiendo las huellas dejadas por los romanos a través de sus itinerarios utilizados, desde Itálica hasta Mérida y posteriormente desde esta ciudad hasta Astorga por la denominada Vía de la Plata, utilizando como documentación los mapas del ejército, que fotocopiados servirían para buscar caminos y vías pecuarias y también para ayudar a los primeros peregrinos a realizar este itinerario jacobeo.

Como primer objetivo, además de la información al peregrino, se señalizó este itinerario con flechas amarillas, señal jacobea, así como se editó una guía para peregrinos con el fin de documentar lo mejor posible el Camino. El resultado fue espectacular ya que desde diversas partes del mundo empezaron a interesarse por este itinerario, destacando después de los españoles, los alemanes, franceses e italianos.

Cada vez más gente se interesó y raro era el día que no aparecía alguno solicitando la Credencial del Peregrino, documento que le identifica como tal y le sirve para ir sellando por los pueblos y ciudades por donde pasa para dejar registro en este documento del itinerario realizado, a su vez todos los años recorrían el camino en su época vacacional para ir repasando las flechas amarillas pues la climatología elimina la pintura, a su vez se investigó el itinerario en la búsqueda de la variante que le permitiese al peregrino llegar directamente a Santiago de Compostela, sin pasar por el Camino Francés, objetivo que por fin se localizó llevando el itinerario hacia la zona de Sanabria y Orense llegando a Santiago de Compostela por el camino denominado Mozárabe, por ser estos los primeros que por este itinerario llegaron a la tumba del Apóstol.

Ya teníamos comunicación directa con Santiago y por lo tanto tan solo faltaba documentarlo, se editó una nueva guía perfectamente documentada con los datos necesarios para que el peregrino llegase sin ninguna dificultad a su objetivo, teniendo amplia información de la historia del camino desde la época romana, el itinerario a recorrer, las ciudades a visitar, así como información y referencias que le sirvan de apoyo para evitar su extravío. La guía del Camino Mozárabe a Santiago fue todo un éxito y ya va por la tercera edición.

En todo ese tiempo no dejamos de informar a los peregrinos teniendo que abrir nuestra sede en la actualidad durante el verano, época de mayor afluencia de peregrinos a todos los Caminos a Santiago, durante todos los días que reducimos en el resto del año a cuatro días a la semana.

También, desde aquellos primeros años, se realizan por parte de los socios salidas al camino con el fin de enseñar a los futuros peregrinos cómo se encuentra el camino, el itinerario, la señalización, los albergues,... organizando desde septiembre hasta mayo salidas a diferentes itinerarios jacobeos con todos aquellos socios y no socios que quieran apuntarse.

Para fomentar más la llama del camino organizamos en nuestras instalaciones ciclos de conferencias, charlas, proyecciones y exposiciones con personajes que nos aportan sus conocimientos históricos y experiencias peregrinas para implusar el deseo de realizar este hermoso camino de peregrinación.

Hoy el Camino Mozárabe de Santiago por la Vía de la Plata es un camino consolidado ocupando el 4º lugar de los siete que llegan a Santiago en cuanto al número de peregrinos que lo recorren, y en muchos meses el tercero, los peregrinos andaluces ocupan la segunda posición en el número de los españoles que recorren los Camino a Santiago después de la Comunidad de Madrid que es la primera, Sevilla es la 2º ciudad, de entre las distantes a más de 1000 kilómetros de Santiago donde parten mas peregrinos, sólo superada por la ciudad francesa de Le Puy, además ocupa la posición 22 del mundo donde inician mas peregrinos el Camino.

Peregrinos en la carretera

Hoy después de 23 años de recorrido de esta institución el camino ha mejorado muchísimo en cuanto a señalización, más estable con hitos, azulejos, baldosas y miliarios, los pueblos que recorre identifican ya al peregrino atendiendo sus necesidades, muchos establecimientos se han abierto a lo largo del camino para atender la demanda de los que lo recorren, nuevas guías y documentaciones han aparecido, entre ellas una nueva de esta Asociación traducida también al inglés y francés.

Miliario

Hemos colaborado en la creación de la Federación Andaluza de Amigos del Camino de Santiago ocupando la presidencia durante los primeros 4 años y hemos ostentado durante 6 años la Vicepresidencia de la Federación Española de Asociaciones de Amigos del Camino de Santiago, así como la vocalía en esta institución del camino por la Vía de la Plata desde 2010.

Por todo esta colaboración de Voluntariado, la Asociación recibió en el año 2009 el prestigioso Premio Elías Valiña, concedido por la Consejería de Cultura y Patrimonio de la Xunta de Galicia, el más grande que se concede en el mundo a instituciones que colaboran desinteresadamente en los Caminos de Santiago, en reconocimiento a la labor desarrollada en todos estos años.

También la Junta de Andalucía en su festividad del 28 de Febrero de 2011 nos otorgó la DISTINCIÓN ESPECIAL por el bien que hacemos por el pueblo Andaluz.

Juan Ramos, Presidente de la Asociación de Amigos del Camino de Santiago

EDUCACIÓN E EMIGRACIÓN. UN BINOMIO DE ÉXITO

Emilio Castro

Emilio Castro Fustes es Maestro. Profesor de enseñanza secundaria. Orientador escolar. Ex-director del Museo Pedagógico de Galicia (MUPEGA), colaborador del Lar Gallego en varias conferencias celebradas el día de las Letras Gallegas y Socio de Honor de Nuestra Sociedad

O fenómeno migratorio galego, sobre todo nos séculos XIX e XX e nomeadamente nos ámbitos rurais, marcou un antes e un despois na historia de Galicia en xeral e na da educación daquelas capas populares, en particular.

Ata un millón de almas tense calculado que cruzaron o Atlántico na procura dunha vida mellor que a das súas localidades de orixe, castigadas polas epidemias, as malas colleitas ou polas cargas impositivas que lles impedían un normal desenvolvemento e mesmo levar unha vida digna.

Arxentina, Cuba e en menor medida Uruguai, Paraguai e Chile, foron os nichos laborais que buscaron aqueles homes e mulleres do país, dende moi temperá idade. Os éxitos e os fracasos están moi repartidos, como reflicte a literatura da época que recrea magnificamente, a imaxe do indiano rico e a do retornado fracasado .

A aventura americana atopouse con moitos atrancos desde mesmo o seu inicio.

Para comezar, a viaxe resultaba custosa- ata o extremo que moitos se endebedaban de por vida para pagar as pasaxes -, incómoda – porque viaxaban en condicións inhumanas, nas bodegas de carga moitas veces.-, e perigosa –descoñecen os riscos de tan longa viaxe e padecen continuos mareos-.

A arribada, na meirande parte dos casos, era aínda peor; ao non teren quen os reclame - moitos van enganados con falsas promesas dos ganchos, personaxes que presentaban as milagres da emigración polas vilas galegas,- teñen que permanecer longas e interminables xornadas afastados en campamentos de inmigración- Triscornia no caso cubano-, onde malvivían, ata que un capataz, familiar ou veciño aparecía para recollelos.

E, para rematar, cómpre subliñar que, unha vez instalados nos centros de traballo, eran relegados aos traballos máis duros, malpagos e sen cualificación, eran vítimas de mil e un engano en moitos casos por non saber ler nin escribir, tiñan que adaptarse a un clima totalmente distinto ao da súa aldea, a un idioma estraño e a vivir nun ambiente urbano para eles totalmente descoñecido.

Estas dificultades de adaptación fíxolles ver a necesidade de acadar unha mellor formación cá que traían da súa localidade de orixe, onde as escolas eran poucas, mal equipadas, sen mestres cualificados e sen apenas materiais.

Este duro panorama lévaos a constituírse en sociedades ou grupos organizados para facer fronte a este e outros problemas. Segundo a territorialidade dos seus asociados podían ser de ámbito comarcal ou máis parroquial. A primeira destas últimas en xermolar foi a "Alianza Aresana de Instrucción" (1904).

O crecemento foi espectacular; en 1910 había 20, en 1922 chegan a 90, e no momento máis álxido chegaron a contabilizarse 104

Dun xeito case artesanal, constituíron as xuntas directivas, redactaron os seus estatutos de funcionamento e puxeron en marcha un orixinal e ambicioso modelo de mutualismo veciñal, que abranguía dende axudas económicas para necesidades básicas, mesmo para regresar a Galicia, ata as de auxilio médico e funerario, pasando pola máis sobranceira de todas; o fomento, fundación, financiamento e sostemento de escolas na metrópole, polo xeral nas comarcas de orixe dos seus asociados.

Estas microsociedades contaban cun capital social humilde, e un número de socios abeirando o medio cento da súa parroquia e das limítrofes. Poucas tiñan local social e as reunións eran nas casas particulares ou en locais alugados ás sociedades comarcais ou mesmo nos famosos Centros Galegos de Bos Aires ou da Habana. Nestas sociedades impartía clases con carácter gratuíto, réxime nocturno e sobre todo práctico: costura, mecanografía, taquigrafía, teneduría de libros, aritmética.

Nestes Centros adquiriron, con enorme sacrificio, os rudimentos escolares dos que carecían e que lles ían posibilitar, en moitos casos, progresar tanto na cualificación laboral coma na escala social. Pasaron con certa frecuencia "del campo a la bodega" , grazas a esta extraordinaria labor educativa en destino.

Aqueles emigrantes conscientes das vantaxes que a educación lles proporcionaba decidiron axudar á súa veciñanza que quedara nas parroquias ou vilas de orixe para que non pasaran polas mesmas dificultades cá eles. Esa constatación manifestouse na construción, dotación e mantemento de máis cincocentas escolas espalladas por toda a xeografía galega, obra educativa singular e única en todo o estado español, se exceptuamos o caso asturiano e cántabro.

Temos, xa que logo, aquí un segundo exemplo de como a emigración significou en épocas pasadas un potente factor favorecedor dunha mellor educación tanto dos galegos que emigran como dos que permanecen na metrópole. A emigración estimulou e favoreceu a escolarización, coa ollada posta nun futuro transoceánico moito mellor e, deste xeito, contribuíu a rebaixar notablemente as taxas de alfabetización da nosa terra.

Pero aínda hai máis, a emigración tamén favorecería a denominada educación non formal, aqueles coñecementos non instrumentais que permiten unha mellora nas condicións de vida dos seus usufrutuarios. Véxase, por exemplo, a cantidade de sociedades agrarias que impulsaron estes novos aires, ou mesmo os liceos ou ateneos construídos en lugares máis urbanizados, ou mesmo a alta implicación nos asuntos políticos cotiás, tanto no impulso de novas formacións políticas coma na crítica pública aos rexedores ou caciques do momento.

Este fenómeno educativo extraordinario, derivou como queda dito, na creación e posta en funcionamento de novos establecementos escolares, coñecidos popularmente como escolas de americanos ou habaneras, e mesmo de indianos, aínda que este termo debe reservarse exclusivamente para aquelas obras educativas sufragadas por un único benfeitor.

Presentada de maneira sintética a orixe, as causas e as consecuencias educativas deste fenómeno migratorio dos séculos XIX e primeiro terzo do XX, quixera comezar un percorrido pola historia e avatares das obras educativas levantadas e sostidas por aqueles entusiastas filántropos.

1.- Escola laica "La Devesana". Devesos. Ortigueira. 1907.

Edificio de la Escuela Laica de la Sociedad "La Devesana"

"San Sebastián de los Devesos, es una feligresía de unas 14 leguas de extensión y perteneciente al partido judicial de Ortigueira. Estaba dividida en dos mitades: Cuadrilla Alta y Cuadrilla Baja – subdivisión del territorio muy frecuente en las localidades del norte de Castilla y actuales provincias vascas-. Con una población considerable en consonancia con su extensión, que se dedica a la agricultura y ganadería de mera subsistencia. Condición ésta muy común en aquella Galicia."

Esta breve descrición de Madoz explica ás claras algunhas das razóns polas que remesas de devesanos e, en menor medida, devesanas que tomaron o camiño das Américas na procura dunha vida mellor.

Aqueles poucos paisanos fundaron unha sociedade, que tivo varias denominacións, varias sedes na Habana e mesmo delegación en Tampa (USA), e que foi a impulsora da escola laica La Devesana, na súa parroquia de orixe.

Estado actual da antiga escola "La Devesana"

A Sociedade de Instrucción y Recreo La Devesana constituíse na cidade da Habana un 31 de xaneiro de 1907. A escola, por eles financiada e sostida abriría as súas portas o 24 de marzo de 1912 e funcionaría sen problemas ata 1924. Nesa data e coincidindo coa ditadura de Primo de Rivera, foi clausurada a raíz das denuncias do párroco local. Sería defendida nos tribunais polos ilustres Santiago Casares Quiroga e Leandro Pita Romero, e aínda que se gañou o recurso non abriría de novo ata 1931.

Cando comeza a guerra civil pecha as súas portas definitivamente, e acabará sendo ocupada por un destacamento da Garda Civil.

Actualmente está magnificamente restaurada e pasou a propiedade municipal. Unha xunta directiva da actual veciñanza regula a súa actividade social e recretiva.

A escola na súa orixe titulouse laica, porque así era o sentimento dos seus próceres. O ambiente laico e masón que atoparon na illa serviulles de modelo para a súa escola. Este matiz tróuxolles numerosas disputas e problemas coa igrexa e co seu titular. Curiosamente a igrexa parroquial estaba situada fronte á escola.

O arquitecto municipal de Ortigueira, D. Ángel Martínez Lage asina os planos da escola en agosto de 1911. O edificio, reformado para a súa nova función, constaba de dúas plantas e un terreo anexo de dimensións xenerosas. Na planta baixa estaba a vivenda para o mestre e unha sala de xuntas e recreo para os asociados. No patio anexo había un coidado xardín e un campo de experimentación agrícola, ademais dos retretes. E, por último, na planta superior estaban unha espazosa sala de clase con capacidade para 40 persoas, un cuarto para gardar o material, e unha biblioteca - museo.

O edificio contaba con tres balconadas e un magnífico reloxo doado polo socio D. Ramón Chao.

A construción da escola fíxose grazas ás cotas dos asociados, que como en case todas as Sociedades parroquiais, non eran moitos. Ademais contouse con doazóns particulares, coma a xa citada, ou a de D. Antonio Carrodeguas, quen doaría á Sociedade unha casa da súa propiedade que tiña na Habana. Coa renda desa finca, pagábase o salario do mestre.

Emilio Castro Fustes

Grupo de asociados co seu presidente, D. Juan Rubal no medio, posando ao lado da escola en torno a 1922

CON LA MÚSICA A OTRA PARTE

Por Juan Díez

La escala, como hemos dicho anteriormente, es una sucesión de sonidos ordenados por grados conjuntos. Es ascendente cuando parte del sonido más grave al más agudo y descendente cuando va del sonido más agudo al más grave.

Existen muchas escalas, todas interesantes y bonitas, tantas como pueblos y civilizaciones, ya que cada comunidad ha elegido unos sonidos para expresarse musicalmente. Sin embargo, la que será objeto de nuestro estudio y que utilizamos en nuestra música y cantos se llama "escala diatónica"

La escala diatónica consta de siete sonidos, que se suceden por grados correlativos. El primer sonido o grado de la escala se llama "tónica" es el principal, da nombre a la escala y ejerce un gran poder de atracción sobre todos los demás sonidos.

Las escalas se leen empezando por la tónica y terminando de nuevo en ella. Cualquier nota puede ser tónica de una escala y configurará una secuencia de tonos y semitonos particular. Ejemplo:

Escala Ascendente

Escala Descendente

Tono y modo de una escala: El tono de una escala hace referencia a la tónica de dicha escala. Tono de "Do" quiere decir que su tónica es la nota "Do".

Modo de una escala: el modo de una escala hace referencia a la forma de estar distribuidos en ella sus tonos y semitonos: Existen dos modos: Mayor y Menor.

El modo Mayor, es el que tiene sus tonos y semitonos distribuidos según la siguiente secuencia.

Tono-tono-semitono-tono-tono-tono-semitono.

El modo Menor, es el que tiene sus tonos y semitonos distribuidos según la siguiente secuencia.

Tono-semitono-tono-tono-semitono-tono, tono

Como vemos, el modo mayor forma una tercera mayor entre su tónica y el tercer grado de la escala y el modo menor, forma una tercera menor entre su tónica y el tercer grado de la escala. Ejemplo:

Escala Mayor

Escala Menor

Concepto de Tónica , Subdominante y Dominante:

Los tres grados más importantes de la escala son la Tónica, Dominante y Subdominante.

La Tónica corresponde al primer grado de la escala, la subdominante al cuarto grado y la dominante al quinto grado, así en la escala de "Do Mayor" la tónica sería la nota "Do" la Subdominante la nota "Fa y la Dominante la nota "Sol"

LAS COSAS QUE SE PERDIERON...

Si nos remontamos a nuestra reciente historia, cuatro o cinco décadas, no más, encontraremos una serie de profesiones y oficios que tuvieron gran influencia en el desarrollo económico del mundo rural y grandes urbes capitalinas. Recordamos de pasada, oficios nómadas o ambulantes, que recorrían largas distancias para ejercer su actividad, tales como afiladores, hojalateros, etc. y talleres de carpinteros, ebanistas, zapateros y sastres.

Me voy a centrar en estos últimos, los maestros sastres de antaño. Aunque parezca extraño, no quedan profesionales de la sastrería en España. El 90% han desaparecido. En la actualidad, por imperativos del progreso, las grandes fábricas de confección se han dispersado por los cinco continentes y los empleados textiles se limitan a operaciones específicas tales como confeccionar cuellos, mangas, ojales o coser botones. Del mismo modo que un mecánico, instalado en la cadena de montajes de automóviles, sólo sabe montar ruedas…

El maestro sastre antiguo de alta costura, era una especie de "todoterreno" que lo sabía hacer todo. Su formación profesional comenzaba una vez terminado el bachillerato y en la mayoría de los casos, cuando salían de la escuela primaria ya se incorporaban como aprendices, sin cobrar un duro en los primeros 12 meses. No era ninguna injusticia de la época. Entrar en un taller de cierta categoría de una pueblo o ciudad, significaba que la formación académica garantizaba a corto plazo un futuro interesante en cualquier especialidad, textil o mecánica.

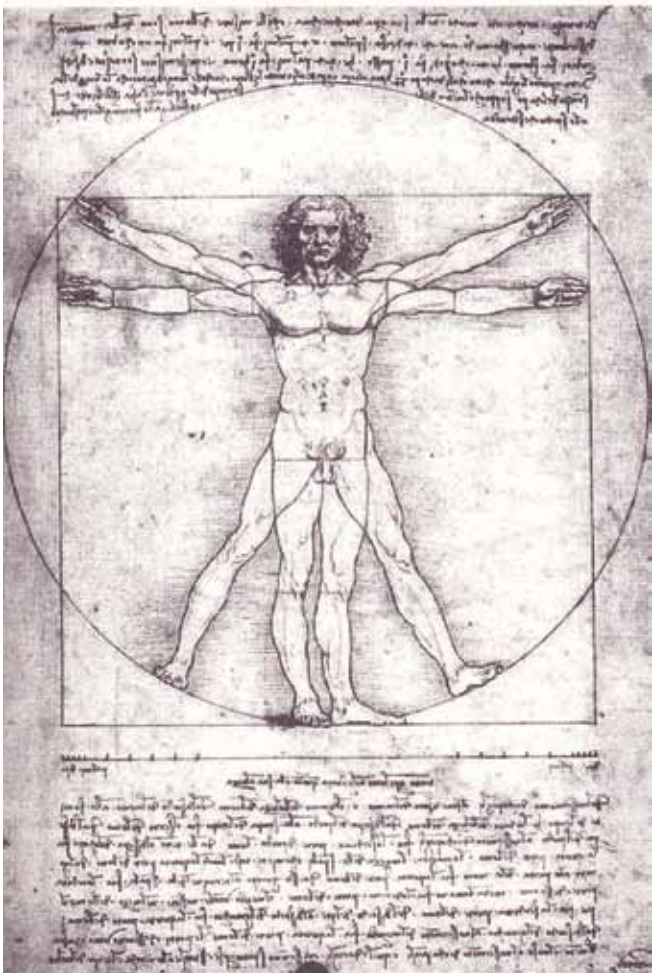
Tenemos numerosos ejemplos en el mundo de la moda gallega: Amancio Ortega –Zara- (Inditex,S.A.) Adolfo Domínguez, Roberto Verino, etc., por citar algunos de los más destacados.

El aprendizaje inicial en un taller de sastrería, era complejo y austero; ejercitar los dedos y dominar la aguja con hilo y dedal, equivale a "volar" con pericia sobre el teclado de un piano para interpretar una sonata de Mozart. Confeccionar íntegramente un pantalón, chaleco, chaqueta, gabán o esmoquin, hasta el planchado final y pegado de botones, significa que nos tiramos más de tres años con sus noches, para obtener la primera licenciatura….. Luego, para rematar la faena, queda lo más importante: La Diplomatura en Corte y Diseño. Es importante seleccionar una buena academia, para estudiar las diferentes materias que nos aporten los conocimientos indispensables que permitan dominar la parte creativa y artística del oficio, cuyo sistema de corte sea garante de una obra perfecta e impecable. En la formación técnica, entran en juego varias disciplinas; las matemáticas, geometría, anatomía axial y topográfica, amén de buenas artes para el dibujo.

La industria textil, fabricantes de pañería en general, van estrechamente unidos en este campo profesional y sujetos a las mismas adversidades. El mejor "tergal" de la época, se fabricaba en Béjar, primer centro textil del noroeste de España. En Sabadell, la cuna de los mejores paños y complementos; no queda nadie...

El gran reto de la sastrería a medida, consiste en el estudio externo de la anatomía física de las personas, aplicando con rigor las proporciones adecuadas para ensalzar su figura. Cualquier prenda de vestir que cumpla esta premisa, resultará gratificante para el portador y será motivo de admiración en la "pasarela" de la calle. Las modas son efímeras; no debemos sentirnos prisioneros de tendencias trasnochadas que no nos favorecen. Cada persona debe imponer su propio estilo personal y adaptarse a sus circunstancias específicas. La figura de este creador, el maestro sastre, está en vías de extinción. Lamentable, pero cierto.

Por J. M. Basalo Fdez.



Cuchillería Regina

Casa fundada en 1930

Regina, 4 • 41003 Sevilla

cuchilleria.regina@gmail.com - www.cuchilleriaregina.com

☎ /Fax: 954 211 701

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL:

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

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

Oster & AESCULAP®

RECTIFICADO Y VACIADO DE ALTA PRECISIÓN

CALIDAD Y SERVICIO DESDE 1930

Salud y Vida: Menopausia

Por el Dr. Eduardo Sánchez Gómez

¿Qué es la menopausia?

La menopausia tiene lugar cuando se interrumpe el periodo en la mujer. El doctor Eloy Muñoz, perteneciente al servicio de ginecología del Hospital Doce de Octubre, la define como, "La ausencia de regla por un periodo continuado de un año". No es una enfermedad, es un cambio lógico que sucede entre los 45 y 55 años, aunque no tiene una edad fija. Va a depender de cuando apareció la primera regla y de la zona geográfica en donde nació. Por ejemplo, en Asturias la menopausia está en torno a los 54 o 55 años y en Andalucía se da antes. Por tanto, no hay que prevenirla ya que forma parte del desarrollo natural de la mujer.

La causa es un descenso de estrógeno y progesterona, hormonas que definen al sexo femenino. Existe también la "menopausia quirúrgica", que sucede cuando se extirpan los ovarios, dando lugar a una disminución de estrógenos.

Síntomas

Los síntomas que indican que se acerca la menopausia aparecen entre dos y cinco años antes de que se retire por completo. "No es un proceso brusco, sino que la mujer, por lo general, comienza a sentir una serie de síntomas que pueden darse durante los cincos años previos a su llegada", asegura el doctor Muñoz.

Los cambios en la regla como retrasos, periodos más abundantes o pequeños, flujo..., son los síntomas iniciales, que son diferentes en cada mujer. "Es importante que cuando esto ocurra, la mujer acuda a su ginecólogo para descartar que detrás de esta variación en sus periodos se esconda alguna enfermedad", continua el doctor Muñoz.

Uno de los síntomas que más incide en la calidad de vida de la mujer son los sofocos, que aumentan por la noche y sobre todo en verano son muy molestos. La mujer tiene que pensar en prepararse para el siguiente año, ya que tienen una esperanza de vida alrededor de los 85 años, solo superada por las japonesas, les quedan pues unos años y tienen que buscar una buena calidad de vida.

La aparición de sofocos sin causa aparente y de manera súbita, una sensación de calor en la zona del pecho y que asciende hacia la cara con sudoración, incluso enrojecimiento de la piel, son uno de los síntomas que más incomoda y atormenta a la mujer. Si esto sucede , se pone tratamiento con hormonas o la píldora anticonceptiva.

Los síntomas duran 5 años o más y son distintos de una mujer a otra, sobre todo, en intensidad. Además de los sofocos, ya comentados, aparecen latidos cardíacos rápidos o palpitaciones, sudores fríos, enrojecimiento de la piel, insomnio, disminución del deseo sexual, dolores de cabeza, dolores articulares, pérdida de la memoria, cambios emocionales, como depresión, irritación o tristeza. Menos habitual es la sequedad vaginal que da lugar a infecciones por alteración de la flora vaginal e incluso dolor en las relaciones sexuales.

Para algunas mujeres, la llegada de la menopausia tiene una gran acogida, pues significa el fin de las medidas anticonceptivas para mantener relaciones sexuales y el de los dolores menstruales, pero para otras, supone el término de la etapa de fertilidad y la llegada de un mayor envejecimiento.

Otros cambios son el ensanchamiento de caderas, aumento de vello facial, mayor frecuencia en la micción o incontinencia urinaria. En esta época el pelo se debilita y se vuelve quebradizo.

Diagnóstico

Consiste en el estudio de los niveles hormonales en sangre y orina. Se realizan exámenes del estradiol, hormona foliculoestimulante y luteinizante. Igualmente, se investiga la pérdida ósea, para lo cual se valora su densidad, sobre todo entre 60 y 65 años.

Tratamiento

Lo primero que tiene que hacer la mujer es prepararse y todo empieza por ir al ginecólogo y explicarle lo que le ocurre. El tratamiento se basa en la hormonoterapia y cambio en el estilo de vida.

Si tienen menos de 60 años y más de dos sofocos por las noches, se instaura terapia hormonal (estrógenos y progesterona), que consiste en poner las hormonas que faltan en cantidades mínimas y suficientes para mejorar la calidad de vida, pero si no es urgente, se acude a la dieta. Asimismo, se indica en mujeres que tengan, sudoración nocturna, cambios bruscos de humor, cuadros depresivos o sequedad vaginal. No se debe emplear si la menopausia ha empezado hace varios años, excepto los estrógenos por vía vaginal. Para minimizar el riesgo del tratamiento con esta hormona, se utilizan dosis más bajas u otra vía, como la crema vaginal y el parche en la piel. Si existe sequedad de mucosas, como la vaginal, se necesita apoyo médico, sobre todo, para mejorar la actividad sexual.

Antes de iniciar este tipo de tratamiento, hay que valorar la historia clínica anterior y antecedentes familiares, además de que tengan poco riesgo de accidente cerebrovascular, cardiopatía o cáncer de mama. Es preciso tener en cuenta algunos principios básicos, como por ejemplo evitar la cafeína, el alcohol y las bebidas calientes, que aumentan los sofocos. Igualmente, está indicado realizar exámenes pélvicos, estudio de mama y citología vaginal.

Cuando no se puede hacer tratamiento hormonal, existen otras alternativas. En caso de cambio emocional se darán antidepresivos como Paxil, Effexor y Prozac; si se suma la hipertensión se utilizará la clonidina (Catapres) y para los sofocos la gabapentina con la que se trata las crisis epilépticas. Como complemento a estas terapias tenemos la dieta. La semilla de soja o la onagra son beneficiosas, aunque no hay acuerdo entre los científicos. La soja parece que reduce algunos de los síntomas al principio, como los sofocos, la sequedad vaginal o trastornos del sueño y ayuda a prevenir la osteoporosis. No obstante, investigadores de la Universidad de Miami (EEUU), indican que no tiene ningún efecto, excepto los casos en que los trastornos son suaves. Es conveniente incrementar la dieta con calcio y vitamina D. Algunos consejos útiles son usar ropa ligera, el ejercicio y permanecer sexualmente activa, utilizando si es necesario, lubricante vaginal en las relaciones sexuales.

Complicaciones

Se han descrito casos de sangrado vaginal después de la menopausia, que no es importante. La caída de estrógenos da lugar a perdida de calcio y osteoporosis en algunas mujeres, así como cifras altas de colesterol y riesgo de cardiopatía. Es conveniente ir al médico si existe manchado de sangre entre periodos e igualmente, si después de un año sin periodo comienza a manchar, aunque sea en pequeña cantidad.

La conclusión final es, prepararse para todos los años posteriores tener una buena calidad de vida, no solo de los sofocos, sino de todos los demás síntomas.

José Mª Ayala Ayala

Deportes

Racing de Ferrol

Aunque suelo dedicar este espacio a puntualizar algo sobre algún deportista gallego que haya destacado en el deporte que realiza, en esta ocasión voy a escribir sobre uno de los equipos gallegos, dedicándoselo a uno de sus seguidores más continuos y que es socio del Lar.

Mi amigo Ángel Robles.

Los inicios del fútbol en Ferrol

Las primeras noticias sobre la práctica de fútbol en Ferrol datan de noviembre de 1892.

El nacimiento del Racing de Ferrol se produjo los primeros días de octubre de 1919 tras la fusión del Club Ferrol (nacido en 1917) y el Racing Club (surgido en julio de 2019).

El arranque racinguista tuvo lugar en el campo de sport de Caranza, inaugurado oficialmente el 13 de julio de 1919 con un Racing Club-Deportivo de la Coruña.

Primeras décadas

El Racing comenzó de forma oficial en la Serie B del campeonato gallego, trasladándose el 29 de mayo de 1921 a las instalaciones de O Inferniño. Durante varios años progresa, asciende a la Serie A en 1923 y se proclama campeón de Galicia en 1928, después de vencer al Deportivo de la Coruña en el último partido del torneo regional. Con esa victoria el equipo pudo jugar por primera vez en su historia la Copa del Rey, siendo eliminado en la segunda ronda frente al Athletic Club. En ese equipo jugó Guillermo Gorostiza, quien después ficharía por el equipo bilbaíno.

En 1928 se crea la Liga española de fútbol, y el Racing pugnó por una plaza vacante en 2ª División en 1928/1929. En esa campaña además debutó en la Copa de España, eliminando al Alavés y cayendo ante el Athletic bilbaíno, recibiendo el sobrenombre de "Diablos Verdes" otorgado por la prensa vasca.

Consiguió el ascenso a la 2ª División en 1934, cuando la Federación Española de Fútbol la amplía a más formaciones.

Finalista de la Copa

Durante la Guerra Civil Española en Galicia no se paralizó el fútbol oficial, y el Racing de Ferrol volvió a ser campeón de Galicia en 1937/1938 y en 1938/1939 (invicto), logrando con este último título la Clasificación para el campeonato de España, con la Copa del Generalísimo en su primer año bajo esa denominación. En el torneo de 1939 batió a la Real Sociedad en cuartos, y al Baracaldo Oriamendi en semifinales. Consiguiendo llegar así a su primera final del torneo copero. La final se disputó el 25 de julio de 1939 en el estadio de Montjuic (Barcelona), cayendo derrotado frente al Sevilla FC, que partía como favorito, por 2-6 (como mi amigo Ángel es muy sevillista, supongo que la derrota de su Ferrol, le será menos amarga).

Paso por Segunda División

Después de la final de Copa, el Racing de Ferrol permaneció cuatro temporadas en Segunda División desde 1939 hasta 1943 y de forma ininterrumpida de 1945 hasta 1960, año en que volvió a descender a las divisiones regionales.

Desde 1941 hasta 1972 toma el nombre de Club de Ferrol (por imperativo gubernativo).

En la temporada de 1952 disputó por primera vez en su historia la liguilla de ascenso a Primera División, aunque no pudo alcanzar su meta.

En 1960 el club regresó al grupo gallego de Tercera División. Consiguió su objetivo de subir a Segunda en 1966. Su paso por ella duró en esta ocasión seis temporadas y su puesto más destacado fue una cuarta posición en la temporada 1968/1969. Por otra parte, en 1967 el equipo se hizo con el Trofeo Teresa Herrera después de vencer al Celta de Vigo en la final.

En 1972 descendió a Tercera, y los gallegos no consiguieron el ascenso. En 1978 La Federación Española reestructura todo el campeonato profesional y crea una nueva categoría, conocida como Segunda B,

que entonces constaba de dos grupos. Los ferrolanos quedarían encuadrados en el primero de ellos, con rivales del norte del país, y el club consiguió su ascenso como campeón de su división. Sin embargo sólo permanecieron una temporada en Segunda A.

Crisis de resultados

Tras su descenso, el Racing atravesó una grave crisis deportiva y económica. El equipo llegó incluso a descender a Tercera División en 1984, llegando a obtener su posición más baja en 1987, rozando los puestos de descenso a la división regional. A esta crisis se sumó una mala gestión de la directiva, que terminó con la inhabilitación del presidente de la sociedad en 1983. Ocho años después el club consiguió regresar a Segunda B, y en 1992 se asentó por completo en esa categoría, coincidiendo con la inauguración del Estadio de "A Malata".

En 1995, los ferrolanos vuelven a luchar por subir después de quedar primeros en su grupo de Segunda B. Jugaron la liguilla de ascenso pero no lo alcanzaron. Durante seis años el conjunto gallego termina en las posiciones altas de la tabla, hasta que en la temporada 1999/2000, al cuarto intento, El Racing de Ferrol logra subir a Segunda A.

Siglo XXI

Para poder jugar en Segunda División, el Racing de Ferrol tuvo que convertirse en sociedad anónima deportiva (S.A.D.) en el año 2000. El equipo permaneció tres temporadas en la segunda categoría pero descendió en 2003.

Para constituirse en S.A.D. el capital mínimo quedó establecido en 427.220.000 pesetas, emitiendo el club 42.722 acciones de 10.000 pesetas. La totalidad del capital social se consiguió merced a la aportación del Concello de Ferrol con la adquisición de 21.ooo acciones; Ferrolxest SL. con 4.818 acciones; Concello de Narón 200 acciones; y el resto, fueron adquiridas por diferentes empresarios y socios del Racing.

Desembolsado en su totalidad el capital social, se convierte en S.A.D. el 26 de julio de 2001.

Con una temporada en Segunda B, el club regresó a Segunda División en 2004. Los gallegos vuelven a ascender en 2007 y en la 2007/2008 vuelven a perder la Categoría.

En la 2012/2013, se proclama campeón del Grupo 1 de Tercera División, permitiéndole jugar la promoción de ascenso a Segunda B, obteniendo el ansiado ascenso.

En la temporada 2014/2015, termina la liga regular en tercera posición, lo cual le da derecho a jugar la promoción de ascenso a Segunda División. Pero no lo logró.

UNIFORME

Uniforme titular. Camiseta verde, pantalón blanco, medias negras.

Uniforme alternativo: Camiseta negra, pantalón negro, medias negras

ESTADIOS

Campo de Caranza

Se inauguró en junio de 1919 con el encuentro Racing-Deportivo finalizando con un 1-5 favorable a los coruñeses.

Infermiño

Dos años más tarde, la inauguración del Estadio del Infermiño marcó un hito en el fútbol ferrolano. El partido inaugural fue entre un combinado Inglés y el Racing de Ferro, finalizando con victoria de éste por 3 a 2. Tenía unas envidiables instalaciones para aquella época. A medida que pasó el tiempo sufrió ampliaciones y modificaciones.

Manuel Rivera

En 1951 se inauguró el Estadio "Manuel Rivera", construido sobre el lugar que ocupaba el anterior, adoptando el nombre del mítico futbolista ferrolano.
El nuevo estadio sería escenario de dos brillantes ediciones del Trofeo Concepción Arenal en los años 53 y 54. El Trofeo fue de oro y se marchó respectivamente, para Bilbao y Valencia. El estadio fue derribado en 1993.

A Malata

En 1993, la Xunta de Galicia y el Concello de Ferrol, inauguran el Campo de A Malata, actual terreno de juego del conjunto racinguista, con un aforo para 12.042 espectadores.

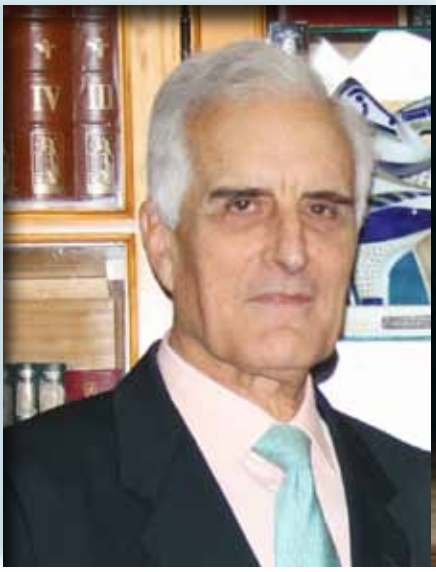
DATOS DEL CLUB

Temporadas en 1ª: 0

Temporadas en 2ª: 34

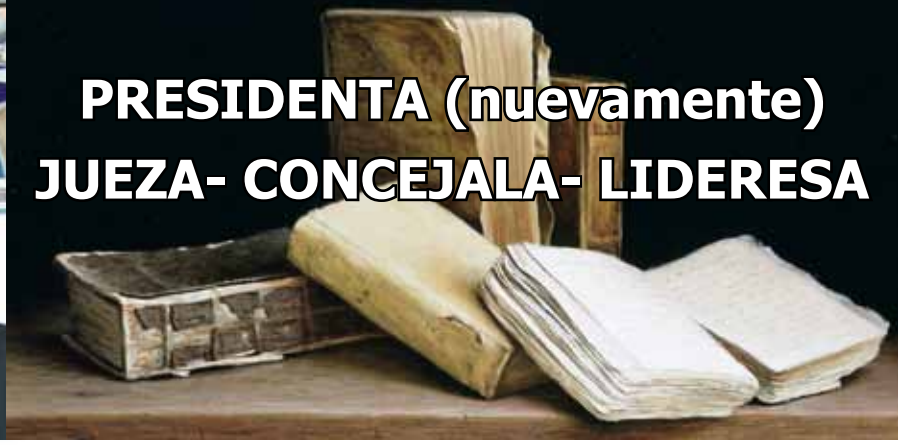
Temporadas en Tercer nivel (antigua Tercera División+Segunda B): 39

Temporadas en Cuarto nivel Liguero (actual Tercera División): 9



A VUELTAS CON EL LENGUAJE

PRESIDENTA (nuevamente)
JUEZA- CONCEJALA- LIDERESA



De nuevo PRESIDENTA

Removiendo viejos papeles me encuentro con lo escrito hace seis años en esta misma sección de Anduriña. Por estar de absoluta actualidad creo conveniente recogerlo nuevamente y eso hacemos a continuación.

"A una de mis hijas le ha llegado un correo electrónico que me entrega y que por su interés se reproduce:

¿PRESIDENTE O PRESIDENTA?

En español existen los participios activos como derivados de los tiempos verbales.

El participio activo del verbo atacar, es atacante; el de salir, es saliente; el de cantar, es cantante; el de existir, existente. ¿Cuál es el participio activo del verbo ser?

El participio activo del verbo ser, es "el ente". ¿Qué es el ente? Quiere decir que tiene entidad.

Por ese motivo, cuando queremos nombrar a la persona que denota capacidad de ejercer la acción que expresa el verbo, se le agrega al final "_nte".

Por lo tanto, a la persona que preside se le dice presidente, no presidenta, independientemente del sexo que esa persona tenga.

Se dice capilla ardiente, no ardienta; se dice estudiante, no estudianta; se dice paciente, no pacienta; se dice dirigente y no dirigenta. Y así, podríamos seguir con una relación interminable: residente, escribiente, sonriente, resistente, creyente, prudente, etc.

Nuestros políticos -y muchos periodistas- no sólo hacen un mal uso del lenguaje por motivos ideológicos, sino por ignorancia de la gramática de la lengua española.

Pasemos el mensaje a todos nuestros conocidos con la esperanza de que el mismo llegue finalmente a todos esos ignorantes.

Hasta aquí el escrito recibido. Desgraciadamente, una amalgama de ideología e ignorancia prevalecen sobre la gramática.

El feminismo tuvo su justificación en otras épocas, y su lucha en conseguir la igualdad de derechos entre ambos sexos (que no géneros), merecen nuestro apoyo y simpatía retrospectivas. Afortunadamente, aquella situación injusta pertenece al pasado de nuestra sociedad. Pero cierto "progresismo" intelectualmente inane, y un feminismo cerril, perturban el lenguaje dentro de un activismo que a estas alturas resulta rancio y trasnochado.

En el lenguaje se pretenden encontrar huellas de pasadas injusticias discriminatorias, para cuyo remedio se proponen las fórmulas más pintorescas. Así, una de estas fórmulas determina que para referirse a la situación de la mujer en cualquier ámbito (social, profesional, intelectual, etc.), tan sólo son admisibles palabras que finalicen en "a". De ahí: médica, arquitecta, jueza, concejala, presidenta.... Tal absurda norma produce situaciones que llegan a lo grotesco, como el "miembros y miembras" pronunciado hace unos meses en el Congreso de los Diputados.

Frente a ese radicalismo lingüístico, el bando de los varones, responsable de las presuntas discriminaciones en el lenguaje, parece mucho más tolerante y admite en las palabras que los designan, cualquier final, ya sea en vocal (guarda, estudiante, maestro), o en consonante (abad, capitán, concejal, rey, juez, doctor). Sorprende la infinidad de palabras finalizadas en "a", que las feministas consideran exclusivamente suya, y que sin embargo definen actividades desarrolladas habitualmente por hombres: monarca, policía, espía, centinela, guardia, logopeda, cosmonauta, terapeuta, poeta, pediatra, etc.; y las innumerables terminadas en "_ista", tales como: futbolista, ciclista, electricista, artista, dentista; pianista, taxista, deportista, maquinista..., y también machista. Si el machismo quisiera masculinizar estas palabras, sustituyendo su final en "a" por un final en "o", tendríamos un resultado divertido: policío, centinelo, guardio, logopedo.... Afortunadamente, parece que tal enredo no se producirá. Mucho más activo, el progre-feminismo no ceja en su afán de "feminizar" el lenguaje, considerando que sólo los finales en "a" son compatibles con la dignidad de la mujer, y no aceptando que en las palabras de uso común para la mujer y el hombre, el femenino o el masculino lo determinan el artículo personal "la" o "el": la estudiante-el estudiante, la joven- el joven, la dermatólogo- el dermatólogo, etc. Por ello, en vez de decir: la juez, la concejal, la alcalde, la técnico, la arquitecto o la presidente; dicen: jueza, concejala, alcaldesa, técnica, arquitecta, presidenta; incluso en vez de la líder, me he topado con lideresa. Esta "normativa" no está exenta de dificultades, pues hay palabras que se resisten a ser adaptadas, tales como: consorte, árbitro, cónyuge, familiar, corresponsal, cantante, modelo, etc. Pero el feminismo activista seguirá intentando manipular el lenguaje, con la pretensión de que eso es muy importante para conseguir "un mundo mejor". Por mi parte, dudo de que atentando contra la gramática se contribuya a tan feliz resultado.

Finalizo con un cordial saludo a María Teresa Rodríguez, quien para mí no es la Presidenta o Presidentesa, sino la Presidente de nuestro Lar".

Seis años después me confirmo en todo lo dicho entonces y, especialmente, en un cariñoso recuerdo para la que fue nuestra Presidente, la inolvidable María Teresa.

JUEZA- CONCEJALA- LIDERESA

Quiero hacer una mención especial a estas tres palabras ya comentadas en el apartado anterior.

Si a la juez la convertimos en la jueza, a la mujer que sea veraz, contumaz o portavoz, la denominaremos veraza, contumaza o portavoza.

Si a la concejal la llamamos concejala, a la que sea leal, puntual, genial o corresponsal (de prensa), la llamaremos leala, puntuala, geniala o corresponsala.

Y si por último en vez de la líder decimos lideresa, también tendríamos que decir choferesa, bachilleresa, ujieresa o cancilleresa, en vez de la chofer, la bachiller, la ujier o la canciller.

Se dice indistintamente la juez o la jueza, la jefe o la jefa, la concejal o la concejala, la líder o la lideresa, lo que no deja de ser un desbarajuste lingüístico, sin que la Academia haga algo útil para poner orden.

Como reza el dicho popular "la ignorancia es muy atrevida", y esto ocurre con el "progrefeminismo", que es activo y avanza. Con los problemas creados por el separatismo en Cataluña, he visto mencionada en la prensa la actuación de la Fiscal Jefe. No creo que tardemos en ver que dicha señora pase a denominarse Fiscala Jefa. Cousas veredes…

Hasta la próxima amigos.

F. Doiro

QUERIDO TOMÁS

CAPÍTULO XXII

Fora aquel o mellor verán da miña vida. Coma se denantes nin despois tivese arraiado o sol tan ancho e redondo; coma se os paxaros todos cantasen para min, e para min estivesen de festa as roseiras de cada sebe, o froito dos agros e todo ser vivo e rebuligante. Así dei en ver, cos anos, aquela fuxidía tempada á que me leva a memoria cada vez que o roi roi da vida me guinda polas quenllas dunha tristura que algunhas veces afogo en bágoas, coitada, e outras bótome a remoer a canseira que me esmaga, que me couta no chan e me trai desexos de morrer, ou pouco menos, para apousar de vez, como me acontece cada ano nestes derradeiros días de agosto.

Findara o curso e voltei á aldea con moita alegría, reloucante polos dous meses de acougo que traguía no bulso; oito semanas erguéndome tarde e indo ás foliadas, sen as obrigas académicas nin o funga funga cotián da patroa, que convertira a pensión nun xeito de convento. Voltei, coma sempre, no coche de liña, e ata me pareceu una viaxe máis levadeira e mol que outras veces, dentro daquela cachafulla roñadora, con asentos de pau e gomas tan gastadas que estalaban cada pouco e o vello Otero xuraba, coa badana da pucha entre os dentes, coma pedíndolle contas ó ceo, nun desafogo que incluía anxos e arcanxos, santos e virxes, apóstolos e mártires e papas, e logo poñía o remendo e abaneábase, xemía, suaba derriba da tarabela coa que facía inchar a goma recomposta. Agora que tanto coche novo anda a rolar camiño de ningures, e o fachendeo dos novos emigrantes cúmprese encima de catro rodas, lémbrome daquel Dodge eivado no que entraban remuíños de po nos días da seca, e chovía coma fóra cando o tempo era de auga. Otero vivía del e para el: botaba longas horas acomodándolle xuntas, luíndo ferros, atando aramios aquí e alí para que o vello esquelete mecánico non se esbargallase de vez, e cando a xiada entalaba todo e poñía sabañóns nas orellas e vidros nos regueiros, xuntaba leña e acendía un lume debaixo do motor cada mañá denantes de saír para Santiago. Home e vehículo andaban co mesmo ritmo zoupeiro; tiñan a mesma vellice na cana dos ósos.

Tan leda eu voltaba, botándolle a conta a aqueles dous meses de por diante, que me sentía ben na viaxe e ata dei en cantar baixiño o bolero tuve ganas de verte muy cerca, y te vine a buscar, de moda no radio, frenla miña de cada hora, co saborexo de pensar en Tomás.

Viámonos polas tardiñas. Ás veces collíamos a noite no resío, entre o canto dos grilos e o ulido das fentas que se abaneaban coma se quixesen saír camiñando, e su sentíame engaiolada, feliz, envolveita nun soño que ben pouco tería de durar. Tamén andabamos nas foliadas, canizando soutos, unindo a nosa contenteza ó ledo rebulir de todos, coma se uns e outros vivísemos o derradeiro martes de entroido, véspera da borralliña na testa e aquel arrepiante dicir sobre a terra orixinaria á que voltaremos, pobres cascudas indefensas. Algo ventabamos talvez e por eso había aturuxos e viño nas gorxas e algunhas parellas facían o amor na escuridade, tras dos roleiros. E nós riamos a cachón, riamos porque si, para lle dar corda á nosa ledicia, e Tomás foi deprendendo a bailar, foi poñendo no seu os ensaios atotiñantes do muiño vello, onde se xuntaba por veces con outros do seu tempo e rolaban un, dos, tres, un, dous, tres, dándolle xeito a valses, pasodobres e de canto hai, feitos música por eles mesmos en cantaruxa acompañada polo tamborileo dos cotenos nunha lata ou no picho da cangalleira… Bailabamos o agarrado mi xuntos, corpo con corpo, tremendo en cada acaroamento, en cada volta, co degoro de sentirnos cada vez máis un no outro, arretegados ata perder o folgo.

Andabamos a procurármonos hora tras hora e sempre atopabamos lugar para un parrafeo agarimoso, para seguir a conversa deixada e escomenzar outra, nun regueiro de palabras anovadas, tal coma se fosen ditas por primeira vez no mundo; e cando había ocasión trocabamos a voz en aloumiño de achegos, unha man noutra e fazula sobre fazula, busca de corpos que se atraen, quentor de bicos e gallopar de latexos contidos. Así e todo había un algo que nos coutaba, unha comporta arredante da que nos falabamos, talvez por medo a certa revelación que puidera magoarnos. Ben me decato agora da nosa torpeza para acertar naquelas exploracións, naquel andar polas mutuas xeografías co sangue en arreguizo. Eso é certo, anque tamén o é que Tomás détiñase nalgún punto, nalgún instante, poida que sen decatarse el mesmo, e ficaba estantío coma se atafegase un lóstrego alá moi dentro, moi no cerne; algo así coma se estivese na soleira prohibida, aproveitandose de algo contra toda lei e non por consideracións de abuso de amizade ou pola falla dun compromiso entre nós, senón por unha barreira de orde social. O de sempre. E poida que tamén eso fose o que o levou a fuxir. Queríalle e queríame, pero un algo del, un retrinco da sua intimidade, estaba pechado para min. Tal penso agora, nun miúdo sirgar de lembranzas, pois daquela todo era xolda, remuíño entolecido, carreira sen acougo, empezo da vida, cando todo está por ver e por facer.

Per é o caso que o verán tentábanos. Os días longos daban para traballar ata a canseira e logo dispoñer das tardiñas, como facía Tomás, que nesa tempada andaba de laboreo co pai, sen choio de cornello, angazos, cava de monte, pementón o xunta xunta de follatos e raiceiras para mandar a Zamora. Foi deixando todo porque nin para mistos, Sariña, este país está reseso, dicía, e cando menos tratabamos de divertirnos. O mesmo iamos ás foliadas cativas, case sempre de festa patronal, con banda mínima de oito músicos, que ás romaxes de amplo souto, banda completa e gaiteiros, orquestra, caldeiradas de pulpo, rosquilleiras, foguetes de lucería, faroliños de papel abaneándose nas pólas dos carballos, carros con pipas de viño, e a ruleta do Marcial da Besaña <<sempre toca, señores, sempre toca>>, cun atraente reloxo no número 36, onde nunca paraba a malfadada agulla, e chilindradas de toda clase nos demais recantos daquela rodiña ventureira. E xa que era uso, anque no nos chistaba moito, andabamos <<ceibos>> polo día, querse dicir bailando con quen cadrase para nos xuntar logo, cando se poñía o sol. Viámonos, eso si, co rabiño do ollo e cruzabamos algún sorriso en reviravolta, por enriba dos ombreiros alleos e a foula do po voadizo e os nenos que xogaban á pita cega. Tomás procuraba case sempre, nesas horas, ó fillo do Americano, e xuntos botábanse a contar historias, ou armaban cantarela ou, se tocaba a banda de Arca, saudaban ó trompeteiro, o que deixou a barba longa dende que lle morreu o pai, e se viña ó caso entraban no palco cunha botella de Terry, convidaban ós músicos e logo pedían que se tocase La Leyenda del beso ou a Alborada de Veiga. Verán aquel…

Xosé Neira Vilas

Nunca se olvida a una persona que se quiere y se pierde, simplemente se aprende a vivir sin ella

Joaquín Sánchez Cárabe, de Melilla. Falleció el 07/09/2015.
Marido de nuestra socia Elvira García Parada. Socio desde el 2005 y Directivo desde el año 2011

Mariano Recio Galisteo. Falleció 02/07/2015.
Fue socio del Lar Gallego durante más de 10 años

Un bebé muy chiquitín puede hacer cumplir los sueños más grandes

Nieves Álvarez Artés

Nació el 26 .04.2015.
Nieta de nuestro socio Tomás Artés y su esposa Loly Bertedor Hernández. Hija de Antonio Álvarez y Mª José Artés Bertedor.

Carolina Lizón Ayala

Nació el 10.01.2015
Segunda hija de Roberto Lizón Gonzalez y Gloria Mª Ayala Rodríguez; Segunda nieta de Francisca González y Francisco Lizón, y quinta, de Mª Teresa Rodríguez (q.e.p.d.) y José Mª Ayala.

Agenda 2016

DICIEMBRE:
Celebración Fin de Año

ENERO:
Fiesta de los Reyes Magos

FEBRERO:
Carnavales

MARZO:
Asamblea General Ordinaria
Exaltación de Semana Santa

ABRIL:
Feria de Abril

MAYO:
Día de las Letras Gallegas
Fallo Certamen Literario
Concierto de Primavera

Especialidad en platos y vinos gallegos
Pulpo a feira, merluza do pincho, caldo gallego, ribeiro, albariño

Calle
Padre Méndez Casariego, 27
41003 Sevilla
Tfno de reservas 955 123 784

Horario
De lunes a sábados. De 8.00 a 00.00 h.
Domingos. De 10.00 a 18.00 h.

Colabora
Secretaría Xeral de Emigración

XUNTA DE GALICIA

www.largallegosevilla.com