

Sevilla, Diciembre 2020

Nº 91

ANDURIÑA



Portavoz del LAR GALLEGO DE SEVILLA

Homenaje

R. Alfredo Otero García

Entrevistas

Francisco Conde López, Vicepresidente y Conselleiro de la Xunta de Galicia

Sandra García Martín, Delegada del Gobierno en Andalucía

Carlos Ferreiro, Piloto, y Fernando González, Rescatador, del Servicio de Guardacostas de Galicia

Manuel Cela, Organista de la Catedral de Santiago de Compostela

Marga Muñoz de la Llave, Vicepresidenta del Colegio de Farmacéuticos de A Coruña

Fai un Sol

Amancio Prada en Acústico



GAFINCO
A S E S O R E S



Soluciona.

A S E S O R I A
C O N T A B L E
F I S C A L
E I N F O R M A T I C A



Héroes de Toledo. 7 y 9

1º A - 41006 SEVILLA

Telf.: 95 492 28 18

Fax: 95 492 55 33

SUMARIO



Pág.4

Felicitación Navideña

04

Carta del Presidente

07

Palabras de la Directora

09

Homenaje

10



Pág.12

• Entrevistas

12

• A vida no Lar

22

• Solidaridad

38

• Gastronomía

40



Pág.22

• Gallegos para la historia

44

• Lectura

54

• Finalistas

58

No 91
DICIEMBRE 2020

Dirección y maquetación: 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. Sober. Lugo.

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



A xunta Directiva do Lar Galego deséxalles
Bo Nadal e un próspero Aninovo



**GANADORA DEL VII CONCURSO DE
DIBUJO INFANTIL NAVIDEÑO:**

ELVIRA AYALA DELGADO (12 AÑOS)

NAVIDAD 2020



Sin o con mascarilla... ¡que canten los niños!

Campana sobre campana y sobre campana una...



O titular do Goberno galego participou por videoconferencia na clausura do encontro da Comisión Delegada do XXII Consello de Comunidades Galegas

O presidente da Xunta, Alberto Núñez Feijóo, avanzou que o apoio fronte á covid e a aposta polo retorno serán as principais liñas para a Galicia exterior no 2021

Durante a súa participación na clausura do encontro da Comisión Delegada do XXII Consello de Comunidades galegas, Feijóo aseverou que, dentro e fóra de Galicia, o obxectivo do Goberno galego foi e seguirá a ser inequívoco: non deixar a ninguén atrás e apoiar a aqueles que peor o están a pasar.

Nesta liña, destacou o incremento das achegas para apoiar o sustento das entidades galegas, prestando especial atención a aquelas que contan con atención socio sanitaria, con acordos de colaboración específicos con elas de 1,2 millóns de euros. "E seguiremos apoiando ás familias con achegas de apoio social, entre axudas ordinarias e axudas de emerxencia, que superarán os 3 millóns", engadiu, incidindo en que as iniciativas para aliviar os efectos da covid-19 seguirán a ser unha liña importante para a Xunta.

Logo de salientar que a Secretaría xeral da Emigración vén de incrementar o seu orzamento un 21,7% para o 2021, chegando aos 16,4 millóns de euros, o titular do Executivo galego afirmou que a Administración autonómica seguirá avanzando tamén nunha das principais liñas da secretaría: o retorno.

Ao respecto, lembrou que a galega é a comunidade con maior taxa de retorno de España -1 de cada 4 persoas que chegan a Galicia son retornados-: desde 2009, retornaron case 50.000 galegos, dos que o 90% son menores de 65 anos; e só durante o pasado ano 2019 volveron máis de 6.500.

Ao longo da súa intervención, avanzou ademais que a Xunta está a traballar xa nunha nova Estratexia retorna; "e seremos unha das comunidades que máis inviste neste eido, con case 5 millóns para 2021", confirmou. Grazas a este orzamento, garantírase o reforzo dos tres principais programas neste eido: das axudas

extraordinarias para apoiar a integración dos emigrantes retornados, que chegarán aos 2,2 millóns de euros -un 16% máis-, e contarán cunha nova liña para afrontar a covid; das bolsas de excelencia mocidade exterior, que aumentarán o seu número de prazas a 200; e das axudas ao retornado emprendedor, que contarán cunha nova liña de garantía de continuidade polos efectos da covid, para proxectos xa en marcha. Por último, Feijóo recordou que nuns días comezará o Ano Santo; "e queremos que os galegos do exterior tamén teñan un papel importante en facer chegar o Xacobeo a todos os recunchos do mundo", abundou.





Hoy el mundo casi no guarda parecido con el de hace unos meses. Europa, y el planeta entero, están sumidos en una pandemia, y España se encuentra ciertamente en primera línea de fuego.

Permítanme, en primer lugar, presentar, con profundo respeto, mis más sinceras condolencias por la pérdida de seres queridos. Todos, en mayor o menor medida, hemos sufrido la terrible acometida de este virus implacable.

En el seno del Lar Gallego de Sevilla, y de la mano de la Junta Directiva, nos hemos enfrentado al confinamiento con imaginación y esfuerzo. Desde el primer momento que nos encontramos con el escenario expuesto, orientamos todas nuestras energías en mantener nuestro Lar Gallego como un lugar privilegiado para el encuentro, la comunicación y la información, ya fuera física o virtual. Un espacio para la cultura, la gastronomía y el turismo, que facilitara el contacto, las relaciones y el intercambio entre la realidad y la gente de Sevilla y Galicia.

Durante este "annus horribilis", excepcional y difícil, la Junta Directiva ha trabajado intensamente con el objeto de mantener viva la Sociedad, haciendo prueba de vida de su existencia.

Evidentemente muchas actividades tradicionales en el Lar han debido ser suspendidas (Caseta de Feria, Romería Gallega, Entroido, Encuentro de Casas Regionales de Sevilla, Magosto, Aniversario, etc.) y algunas hemos podido desarrollarlas, unas, las menos, de forma presencial, como las múltiples ediciones del Taller Conocer Sevilla, y otras de forma virtual, como las Clases de Gaita y los ensayos del Coro del Lar, intentando enfrentarnos al confinamiento con creatividad e ingenio.

Creatividad e ingenio desarrollamos en la programación de la segunda edición del Festival Folklórico "Fai Un Sol", que reinventamos desde un Festival multitudinario, abierto y expansivo en 2019, a un "Fai Un Sol" acústico, íntimo e intimista en 2020. Para ello, contamos con un protagonista extraordinario: Amancio Prada, que desarrolló un magnífico recital de lírica gallega en el Teatro Salvador Távora, convirtiéndose en todo un referente para la historia del Lar Gallego de Sevilla.

Creatividad e ingenio han desarrollado los miembros de la Junta Directiva en la programación de toda una serie de iniciativas y actividades virtuales que han logrado mantener viva nuestra sociedad durante el periodo negro del confinamiento: Taller de Costura, Faladoiro, Falamos os Galegos do Mundo, Taller de Cocina, Anacos de Humor, Taller de Ciencias para niños, Club de Lectura, ...

No hemos olvidado, pese al confinamiento, de la publicación de nuestra revista "Anduriña", la celebración del Certamen literario de relatos cortos "María Teresa Rodríguez" y la celebración del Día de Las letras Gallegas. Entrañables han sido los concurridos concursos infantiles de dibujos navideños y de Villancicos. Todo ello, difícilmente hubiera sido posible sin la inestimable ayuda, apoyo y colaboración abierta y permanente de la Secretaría Xeral de Emigración, en particular, y del Gobierno de la Xunta, en General.

Por último, el Lar Gallego de Sevilla se mantiene fuerte, diseñando proyectos futuros, y orientado, como siempre, a la promoción de la cultura gallega y a promover la confraternidad entre Galicia y Sevilla, gracias a la labor de los que nos antecedieron, que nos han dejado una sociedad saneada y libre de "cargas", que nos permitirá renacer con fuerza de esta terrible pandemia que nos ha asolado.

En la confianza que nuestra capacidad de superación vencerá al COVID-19, os envío un afectuoso saludo y les deseo una merecida **Feliz Navidad.**

José Antonio Otero Fernández
Presidente del Lar Gallego de Sevilla

VIVIR EN SEVILLA

Amancio Prada actúa en la versión acústica del Festival Fai un Sol

S. V.
El Lar Gallego de Sevilla, en pro de la cultura gallega y andaluza y en su tarea por mantener las actividades de la institución desde el año 1956, cambia en esta segunda edición el formato del Festival Fai un Sol para ajustarlo a la situación actual de pandemia. Así, mañana, 30 de septiembre, a las 21:00, en el Teatro Salvador Távora, organiza un concierto del artista Amancio Prada.

“Debemos seguir con nuestras actividades, de manera responsable cumpliendo con las medidas de seguridad establecidas”, expli-

ca el presidente del Lar Gallego de Sevilla, José Antonio Otero. Además, el presidente afirma que “ante la pandemia hemos tenido que reinventarnos para seguir cumpliendo nuestra función de fomentar la cultura gallega y la confraternización entre el gallegos y sevillanos”.

Tras la primera edición celebrada el año pasado en el Parque de Los Príncipes con la asistencia de más de 3.000 personas y la actuación de varios grupos de música folk, algunos de ellos internacionales, en esta ocasión, por la situación actual, se cambia a su versión acústica. El Lar Gallego va a cele-

brar un concierto de Amancio Prada donde también intervendrá el grupo de gaitas del Lar Gallego de Sevilla. *Si las cosas no fueran...*, este tema de Amancio Prada será el lema de este Festival 2020.

“Confiamos que el próximo 2021 podamos volver a celebrar el Festival como en su primera edición, este 2020 será diferente: un concierto de Amancio Prada en el Teatro Salvador Távora, y el sonido gallego de las gaitas y tambores del Lar, cumpliendo con toda la normativa vigente de seguridad por el covid-19”, afirma Otero. Las entradas serán nominativas, por invitación y con la limitación de aforo.



Amancio Prada en un concierto en la Iglesia de San Luis.

JOSÉ ÁNGEL GARCÍA

LA RAZON

Amancio Prada y el Coro de Gaitas del Lar Gallego de Sevilla en el Festival Fai Un Sol

Acústico en el Teatro Salvador Távora de Sevilla adaptado a la pandemia el 30 de septiembre a las 21:00



La Voz de Galicia

El Lar Gallego de Sevilla unirá a Amancio Prada con su Coro de Gaitas

REDACCIÓN / LA VOZ
Si las cosas no fueran es el título de una canción de Amancio Prada que bien puede resumir el sentir de muchas personas en el contexto actual. Por eso mismo el Lar Gallego de Sevilla lo ha elegido como lema del festival Fai un Sol que celebrará este miércoles en el teatro Salvador Távora de la ciudad hispalense (21.00 horas), en el que partici-

parán el cantautor y el Coro de Gaitas de la entidad que trabaja por fomentar la cultura gallega y su confraternización con la andaluza. La cita toma el relevo de la edición anterior, que reunió a más de 3.000 personas para disfrutar de la música de varios conjuntos folk. “Debemos seguir con nuestras actividades, de manera responsable, cumpliendo con las medidas de seguridad estableci-

das», explica Juan Antonio Otero, presidente del Lar, que organiza el certamen con la colaboración de la Xunta. Otero espera que en el 2021 Fai un Sol pueda volver a su formato habitual, pero, mientras, la edición de este año cumplirá con la prevención de contagios: las entradas serán nominativas, por invitación y se respetarán las limitaciones de aforo del teatro.

EL PROGRESO

«No tengo morriña, solamente buenos recuerdos. Pero me alegro cuando llueve en Sevilla»

TEXTO: N. NEIRA
FOTO: EP

ALFREDO OTERO, vecino de A Somoza (Antas de Ulla), fue uno de los fundadores en el año 1956 del Lar Gallego de Sevilla, institución de la que fue presidente durante los últimos diez años, hasta que el pasado mes de febrero cumplió noventa y pensó «que ya era hora de dejar el relevo a otros».

¿Cómo fue a parar usted a Sevilla?
Un amigo de la aldea, que ya estaba trabajando aquí en Sevilla, me animó a venir en el año 1953. Trabajé en varios restaurantes, y después durante un año me embarqué en un trasatlántico, llamado Cabo de Hornos, con el que estuve un mes en el Mar Rojo. Después volví a Sevilla en 1957 y empecé a trabajar en Astilleros, donde acabé siendo jefe de cocina.

Llegó a Sevilla como tantos gallegos, ¿verdad?
Aquí había una empresa, Ocaso, cuyo director era de A Coruña, y tenía muchos empleados gallegos. Por otro lado eran muchos los de Ferrol y de Vigo en los Astilleros de Sevilla. También había muchas personas de Pontevedra, Ponteareas y O Porriño que trabajaban en hostelería.

Se encontró allí con una comunidad gallega.
Sí, en el año 1956 esa comunidad decide crear un centro gallego, como tantos que había por el mundo, un lugar en el que estar en casa. Desde que me jubilé, en el año 1987 con el cierre de Astilleros, me volqué en el Lar Gallego. **¿Hubo que sortear en aquel momento la limitación del derecho de reunión?**

No tuvimos problemas en ese sentido. En el año 1959 inauguramos ya nuestra primera sede, en el centro de Sevilla, donde teníamos una bandera gallega, otra andaluza y otra española.

También fundaron una revista, la 'Anduriña'.

Sí, además la jefa de nuestro gabinete de prensa, Marián Campra, hizo una tesis sobre la revista, que recibí un cum laude. El jurado, además, la animó a publicar un libro sobre la emigración gallega en Sevilla, que fue financiado por la Xunta y por el Lar de Sevilla. Fue una gran satisfacción. Estoy muy orgulloso de todo lo que hizo Marián, así como también la anterior promotora de la revista, la moni-



Amancio Prada y Alfredo Otero.

Huella

Me enorgullece haber dejado una junta directiva paritaria en el Lar Gallego, con tantos hombres como mujeres»

fortina María Teresa Rodríguez, que recuperó su publicación en el año 1988. Llegamos a hacer tres números al año y enviarlos a todos los centros gallegos del mundo. **En esa hoja que fue la revista en sus inicios escribían también en lengua gallega. ¿Fue problemático hacer esto durante el franquismo?**

Tampoco tuvimos problema en ese sentido. Hemos tenido una aceptación muy grande. **Tanto que han llevado la medalla Ciudad de Sevilla.**

Sí, y desde entonces todos los alcaldes de Sevilla son socios del Lar. **Su hijo le ha sustituido en el Lar Gallego como presidente.**

El llevaba 30 años de secretario, siempre estuvo muy implicado. **Usted impulsó el festival 'Fai un Sol', que este año también celebraron.**

Tuvimos un concierto muy bonito con Amancio Prada, que me dedicó unas palabras preciosas. **¿Cuáles fueron?**

Pues que gracias a gente como yo habíamos conseguido esto, un Lar Gallego con sede propia en el centro

tro de Sevilla.

¿Algo de lo que esté orgulloso en esta trayectoria?

De que hoy haya tantas mujeres como hombres en la junta directiva. Fue algo que empecé a cambiar ya en mi tiempo de gerente. Hoy en día es una junta directiva paritaria, y es un orgullo. Yo propuse, además, a la primera mujer que fue presidenta.

¿Cuántos libros gallegos hay en el Lar?

Muchísimos, casi 3.000 ejemplares. Tenemos una muy buena biblioteca.

¿Cómo han vivido el reconocimiento a la emigración gallega por parte de la Xunta el año pasado?

Fue algo muy emocionante. Mucho. Tuve muchos momentos especiales en la vida, porque aquí me hicieron socio de honor, me entregaron la insignia de oro de los 50 años o la 'anduriña' de oro. Son muchos honores. Pero uno de los que más me emocionó fue la felicitación del alcalde del concello de Antas. Que a uno lo reconocan en su pueblo es muy bonito.

¿Usted viene por aquí?

Ahora menos, pero siempre he ido mucho. Mis hijos están muy unidos a Galicia también.

Recuerda esa aldea de A Somoza como su eden.

Sí, aunque yo no tengo morriña, solo tengo buenos recuerdos de Galicia y de Sevilla, donde también fundé mi familia. Pero sí que me alegro de ver llover.



Año 2020,

hoy mi carta te la escribo a ti, con calma y templanza, sin ira ni rencor, sólo en busca de reflexión. Si pretendías ser un año recordado, lo has conseguido. Nos has dejado en el alma una huella de dolor, miedo e incertidumbre, un tiempo en el que hemos luchado simplemente por sobrevivir.

Pero no nos subestimes, porque sólo el ser humano es capaz de resurgir de sus cenizas y es que no has podido ni vas a poder con nosotros. Han sido muchas las palabras que se te han dirigido para que te marches y no regreses, innumerables los brindis para borrarte hasta del recuerdo, ... no es lo que aquí te vamos a dirigir. Desde estas líneas te vamos a dar las gracias, querido 2020, porque has sido un año de aprendizaje en el que estamos creciendo para salir fortalecidos.

Hemos tenido que decir adiós a muchos seres queridos, con otros no hemos tenido ni siquiera la suerte de despedirnos. Nos hemos aislado de nuestros amigos, de nuestra familia, y peleado por trabajar para afrontar también una crisis económica sobrevenida por esta crisis sanitaria. Hemos llorado, sufrido y frustrado. Hemos vistos nuestros sueños truncados y nuestros proyectos, como nosotros mismos... congelados.

Y es que... te estás luciendo 2020, empezaste enseñando los dientes y nos has terminado mordiendo. Pero olvídate de comernos, olvídate de vencernos.

Hemos aprendido dos conceptos que teníamos infravalorados: Unión y solidaridad. Nuestros corazones se han vuelto más sensibles pero también más fuertes. Caminábamos con tanta prisa que, si no llegas a frenarnos, 2020, quizás habríamos perdido el rumbo. Y es que para continuar en el camino correcto llega un momento que hay que hacer un alto, una parada que nos muestre el sendero. Y ahí estás tú, 2020, para recordarnos lo que de verdad importa, para despertar nuestro lado más humano, para enseñarnos que sólo desde la unidad, remando juntos en la misma dirección, podemos conseguir todo aquello que nos propongamos.

Aquí en el Lar, hemos tenido que cambiar algunas cosas, más su forma que su contenido, para continuar con nuestra vida, con nuestras actividades. Pero lo hemos conseguido y, lo más importante, hemos aprendido que cuantas más piedras se pongan en nuestro camino más grande será nuestro castillo. Nos exigías distancia, 2020, y lejos de eso, hemos estado más cerca que nunca. Hemos forjado puentes que no podrás destruir. No has conseguido silenciar a nuestros niños que, con sus bocas tapadas, han cantado con más fuerza para llenar nuestros hogares de sueños e ilusiones navideñas. Han coloreado los días grises dando ejemplo de compromiso, responsabilidad, coraje y resiliencia. Pequeños, expectantes y obedientes han cumplido todas las normas que has impuesto sin perder la inocencia y la felicidad que les hace grandes.

Ahora... ya te puedes marchar, 2020, déjanos retomar nuestra vida donde un día la dejamos. Recuperando momentos, brindis y abrazos, muchos abrazos que nos faltan y que cada día nos pesan más.

Feliz Navidad a todos. Fuerza e ilusión para este 2021 que nos abre sus puertas a la esperanza.

Y, como dice la canción, pronto **VOLVEREMOS A ESTAR JUNTOS**, volveremos **a brindar**... un café queda pendiente *en nuestro Lar.*

Marián Campra
Directora de Comunicación del Lar Gallego de Sevilla
mariancampra@gmail.com



ALFREDO RAIMUNDO OTERO UN GALLEGO PARA ANDALUCÍA, ESPAÑA Y EL MUNDO

La gestión de una Casa Regional es mucho más compleja de lo que pueda parecer en principio ya que no sólo se trata de servir de vínculo entre un conjunto de personas con gustos e intereses por una materia o afición común como suele ocurrir con las innumerables peñas y clubes que hay a lo largo del mundo entero. Una Casa Regional tiene una misión mucho más amplia como es servir de difusor de la cultura, las costumbres y las características de la zona, región o comunidad a la que representan. Digamos que se convierte, en cierto modo, en una mini embajada de su país lo cual exige unos cuidados y unos protocolos mucho más estrictos y un amor muy acendrado por el terruño para transmitirlo con la máxima honestidad.

El Lar Gallego de Sevilla, como representante de Galicia en esta ciudad, ha tenido siempre muy claro ese compromiso a lo largo de sus 64 años de existencia adaptándose en todo este tiempo a los muchos cambios que se han producido, tanto políticos como sociales, científicos o de cualquier otro tipo. Cambios generacionales que han exigido transiciones coherentes dentro de nuestro Lar. Cambios que en un gran número de asociaciones han supuesto la casi desaparición por la marcha del líder o los líderes iniciales.

En el libro "ANDURIÑA. La voz de los gallegos en Sevilla", queda reflejado todo este caminar de nuestro Centro en esos años y siempre aparece como referente nuestro querido Alfredo Otero. Mucho se lleva escrito sobre su figura y no quisiera redundar en ello pero sí quiero resaltar que, desde su inicio como socio fundador, sus continuas participaciones en las Juntas Directivas con distintas responsabilidades, su levantar la voz y el ánimo en los momentos más difíciles, ha estado siempre a las duras y las maduras.

Alfredo ha sido ese moderador y aglutinante desde que se hizo cargo de la Gerencia del Lar allá por el año 82. Supo ser consejero fiel y ejecutivo eficaz de todos los presidentes que han ido pasando en su dilatada labor de gerente y eso permitió que esa transición generacional fuera suave y tuviera una adaptación a los nuevos usos y costumbres de la sociedad. Desde el inicio luchó por una casa propia, la casa de todos los gallegos en Sevilla hasta que, después de dos años de gestiones, consiguió que se adquiriese la actual sede en dos fases siendo inaugurada en mayo de 1995.

Nuestro amigo ha luchado por todo lo que hoy representa el Lar, el grupo de gaitas, el coro polifónico, la revista Anduriña, el libro mencionado con la historia del Lar, exposiciones, conferencias, eventos de toda índole. Una fluida relación con la Xunta de Galicia, con todas las casas regionales de Sevilla, con centros gallegos de todo el mundo. Impulsor de la creación de casas gallegas en Andalucía, miembro del Consejo permanente de la Galicia exterior, fundador de la Federación de centros gallegos en Andalucía, Ceuta y Extremadura y un larguísimo etcétera.

Otra gran virtud de Alfredo Otero es su sencillez y falta de ambición personal por la labor a realizar. Cuando en 2010 con la pérdida de nuestra querida amiga y Presidenta entonces, María Teresa Rodríguez, fue elegido Presidente demostró su enorme capacidad organizadora y de trabajo en equipo del que siempre se sintió muy orgulloso. Ha sabido delegar las funciones como nadie lo había hecho hasta ahora consiguiendo una eficacia de la junta directiva muy encomiable. En la toma de posesión manifestó un deseo que ha tenido la gran suerte de poder cumplir, "...cuando se termine de pagar el préstamo de la compra de la sede dejaré la presidencia".

Los socios del Lar hemos reconocido todos estos méritos y sabemos que hay otros muchos que sólo él y su adorada Angelita se guardan para su intimidad. Por estas circunstancias le hemos dispensado toda una serie de homenajes muy emotivos todos ellos aunque sólo voy a referirme al que se le rindió en marzo de 2014. El representante de la Xunta de Galicia en el acto, José Carlos García Bouzas definió muy bien lo



que representa Alfredo. Cito textualmente. “Pero me vas a permitir además que, en nombre de todas y todos los gallegos, te diga y te lo diga bien alto y claro que hacen falta más gallegos como tú, dentro y fuera de Sevilla, dentro y fuera de Galicia, dentro y fuera de España. Has sido y eres exponente de la mejor galleguidad, una marca de Galicia que, para cualquier persona de bien, supone un orgullo exportar. Y por eso digo, y también lo digo alto y clarito, que Andalucía ha tenido suerte de contarte entre sus habitantes, porque sin duda habrás contribuido igualmente a construir país en estos lares”.

Cuántas satisfacciones nos has proporcionado a todos los que formamos parte de la familia del Lar Gallego de Sevilla, a Sevilla, Galicia y todo el mundo gallego, por ese motivo en la última Asamblea de la Federación de Centros Gallegos de Andalucía, Ceuta y Extremadura acordamos por unanimidad solicitar para tu persona la Medalla de Galicia con el convencimiento de que tienes méritos sobrados para que te sea concedida.

José Manuel Gil Losada.

La Federación de Centros Gallegos en Andalucía, Extremadura y Ceuta solicita para Alfredo Otero la Medalla de Galicia

En la Asamblea celebrada el 19 de septiembre de 2020, en las Instalaciones del Lar Gallego de Sevilla, Alfredo Otero se despide como Presidente.

En esta reunión, Paco Pazo, pide que se le nombre Presidente de Honor de la Federación a Alfredo Otero en agradecimiento a los servicios prestados a esta Institución desde su fundación en el año 1990.

Además, la Federación de Centros Gallegos en Andalucía, Ceuta y Extremadura acuerda, por unanimidad, solicitar la Medalla de Galicia para Alfredo Otero.

La propuesta la hace José Manuel Gil, Vicepresidente de la Federación, tras hacer una semblanza del amor de Alfredo a Galicia justificado por su entrega al Lar Gallego de Sevilla desde su fundación en el año 1956, a la Federación y a toda aquella actividad que tenga el menor aroma de Galicia.



Hablamos con Francisco Conde López, Vicepresidente y Conselleiro de la Xunta de Galicia



Francisco Conde asume la **Vicepresidencia segunda y la Consellería de Economía, Empresa e Innovación**.

Nació en Monforte de Lemos en 1968. Es licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad Complutense de Madrid y doctor en Ciencias Económicas y Empresariales por la misma universidad. Fue profesor de la Universidad CEU San Pablo entre 1995 y 2009, donde ocupó diferentes responsabilidades. Fue asesor del Presidente de la Xunta de Galicia de 2009 a 2012 y desde entonces ocupa puestos de responsabilidad vinculados al ámbito económico y empresarial

Con amabilidad y disponibilidad nos recibe en su despacho para hablar con Anduriña.

“Hoy es más necesario que nunca apelar a la unidad, al trabajo compartido y a la responsabilidad de todos para salir de esta crisis más fortalecidos”.

¿Cómo afronta esta nueva etapa en la Xunta de Galicia? Esta cuarta legislatura, la cuarta mayoría absoluta de Alberto Núñez Feijóo, es, sin duda, la más difícil porque nos enfrentamos a una circunstancia histórica que nos obliga a convivir con una pandemia. Ninguna otra legislatura, ni siquiera la primera, en plena recesión económica, presentaba tantísimas necesidades y retos como los que hay ahora. Eso redobla el nivel de exigencia para cualquier cargo público y para cualquier gobierno porque todo se ve condicionado por las innumerables incertidumbres que genera esta situación sin precedentes.

Hoy es más necesario que nunca apelar a la unidad, al trabajo compartido y a la responsabilidad de todos para salir de esta crisis más fortalecidos.

Ahora gestiona en la Xunta Empresa e Innovación, claves en tiempos de pandemia, ¿cómo está afectando la covid-19? Galicia llevaba cinco años consecutivos creciendo, alcanzaba ya niveles de empleo previos a la crisis de 2008, consolidaba su recuperación con cifras récord en las exportaciones y preparaba ilusionada el mejor Xacobeo de su historia.

Es cierto que nuestra economía se está comportando mejor que la media española, pero la realidad hoy es que cualquier dato positivo ha menguado por los efectos de la pandemia y cualquier reto que nos planteemos va a estar siempre sujeto a su evolución. Por eso ponemos el foco en las dos áreas que creemos que van a ser el motor que impulse la recuperación: el tejido empresarial y la innovación. Todos nuestros esfuerzos van a estar centrados en impulsar un crecimiento digital, verde e inclusivo. Y para eso es necesario promover la innovación y apoyar con todos los medios a nuestro alcance el trabajo que realizan las empresas gallegas y su transformación hacia una industria más digitalizada y sostenible.

Desde la supercomputación a la artesanía y la madera, pasando por Galicia Calidade. Tradición y modernidad y una marca mundialmente conocida en su Consellería. ¿Qué destaca de esta amplia Consellería? Que es Galicia en esencia. Su industria, su artesanía, sus centros de conocimiento. En definitiva, talento y recursos autóctonos, que es lo que hace de la marca Galicia Calidade una marca única.



En líneas generales, ¿cuál es la situación de las empresas, comercios y autónomos gallegos? ¿Cómo se les ayuda?

Nuestro objetivo, primero, fue dar respuesta a sus necesidades más urgentes. Así, Galicia fue de las primeras comunidades en activar una línea específica de préstamos de hasta 200.000€ que beneficiaron a más de 2.000 empresas y microcréditos con los que bonificamos el 100% de los intereses a pequeños emprendedores y autónomos. También fuimos pioneros en facilitar que los trabajadores afectados por un ERTE pudiesen cobrar un anticipo de su nómina o en establecer vacaciones fiscales de impuestos autonómicos.

Ahora, en el Plan de reactivación económica que hemos puesto en marcha, contamos también con medidas de apoyo pensadas en el medio y largo plazo que tienen como finalidad ayudar a empresas, autónomos y comerciantes -uno de los sectores más castigados-, a afrontar los retos que esta pandemia les pone por delante, que están muy relacionados con la digitalización y la internacionalización.

Queremos impulsar una transformación del modelo económico y, en ese sentido, los fondos europeos de recuperación abren una gran oportunidad. Galicia está preparada para optar a ellos con proyectos tractores vinculados al hidrógeno verde, la economía circular y las energías renovables.

Vicepresidente segundo de la Xunta. ¿Cómo valora este ascenso en el Gobierno de Feijóo?

Como un gran compromiso de servicio público y una gran responsabilidad para la que pondré lo mejor de mí. La única conclusión que podemos extraer es la importancia que tiene para el presidente de la Xunta prestar especial atención a la recuperación económica de Galicia y, por tanto, de los gallegos y gallegas.

Andalucía y Galicia unidas por la Ruta de la Plata, ¿cómo potenciaría esta conexión?

A través del Xacobeo 2021, que estamos reformulando para adaptarlo a la nueva realidad. Será, sin duda, la mejor oportunidad para posicionar el Camino de Santiago como destino seguro. Es un acontecimiento mundialmente reconocido que lleva siglos fomentando los valores que hoy todos buscan para su destino. Más allá de una celebración, debe ser una herramienta económica y cultural en la que debemos apoyarnos. Y, en ese sentido, la Vía de la Plata es la ruta de mayor recorrido y, por lo tanto, con enormes posibilidades.



Conoce el Lar Gallego de Sevilla, ¿qué destaca de esta Casa donde vive Galicia en un rincón de Andalucía?

Destacaría la labor de custodia y promoción que hace de la cultura gallega, una cultura abierta y fraternal donde la palabra ajeno no tiene cabida. Es por ello que el Lar Gallego de Sevilla merece todo nuestro reconocimiento y agradecimiento por el tiempo que lleva tejiendo lazos de unión entre Galicia y Andalucía y por mantener vivo el amor por nuestra tierra.

¿Qué le parece la labor de las Casas Regionales en estos duros momentos en los que los 'confinamientos' y la situación actual nos mantienen aún más lejos?

Es una labor muy importante por el modo en que saben construir colectividad. Las Casas Regionales siempre han sido un lugar de acogida solidaria al emigrante pero también de exaltación de la cultura popular en la distancia, traspasando fronteras geográficas y afectivas. De algún modo, eso es lo que hoy en día nos impone esta pandemia: nos reclama distancia física entre las personas, que sorteamos con la proximidad emocional que nos permite la tecnología. La búsqueda de esa misma proximidad emocional es la que da sentido a estas entidades. Como también el hecho de ser un punto de encuentro para promover nuevas iniciativas empresariales aprovechando lo mejor de la cultura y la economía de Galicia.

Unas palabras para nuestros lectores de Anduriña...

Me gustaría trasladarles un mensaje de ánimo y de cariño y decirles que, con el esfuerzo de todos, más pronto que tarde saldremos de ésta y podremos vivir la normalidad sin adjetivos que todos merecemos.

Hablamos con Sandra García Martín, Delegada del Gobierno en Andalucía



Estudió Ciencias Políticas.

Llegó a la Plaza de España de Sevilla el 12 de febrero de 2020 como responsable del Gobierno Central en nuestra comunidad.

Ha ocupado antes otros cargos Delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada y Senadora, entre otros.

“Las Casa Regionales juegan un papel esencial en crisol de sensibilidades diferentes que aglutina nuestro país”

Nació un 24 de octubre, Día de las Bibliotecas ¿su autor y libro favorito?

Pues... no sabría elegir un solo libro, pero soy muy de Isabel Allende y de La casa de los espíritus.

Las Casas Regionales son siempre ejemplo de integración y difusión de costumbres de otras zonas de España. ¿Cómo valora su aportación a la sociedad actual?

España es un país con muchísimo pluralismo cultural y socialmente hablando, y en ese sentido las Casa Regionales juegan un papel esencial en crisol de sensibilidades diferentes que aglutina nuestro país.

Una pregunta de su carrera ¿qué momento vive la política en plena pandemia y en estos duros momentos?

Ahora precisamente es el momento de la Política, con mayúsculas, que para mí es casi un arte, el de hacer posible lo que a priori podría parecer que es imposible. Claramente estamos en el momento de los acuerdos y no en el momento de la confrontación.

¿Alguna conexión familiar, amistad con Galicia?

Tengo amigos gallegos, y recuerdo especialmente un viaje a Santiago de Compostela que hice en mi etapa estudiantil.

Ya sabe que hay gallegos hasta en la luna. A las Alpujarras granadinas llegaron gallegos en el siglo XVI para repoblar la zona. ¿Hay pueblos más migrantes que otros?

La migración va muy ligada a la situación socioeconómica, y lo mismo que ahora se está produciendo el fenómeno migratorio desde África, no podemos olvidar que tanto el gallego como el andaluz fuimos pueblos migrantes.

Y en su pueblo Alhama de Granada no falta un “restaurante gallego”, ¿no?

Pues no. Tenemos precisamente un bar denominado ‘El Gallego’, de una buena amiga que está casada con un gallego.

Casi un año como Delegada del Gobierno en Andalucía ¿lo más difícil ha sido la pandemia?

Totalmente. Ha sido una situación absolutamente inédita y muy difícil. Pero desde el Gobierno de España tuvimos claro desde el minuto uno que había que ponerse manos a la obra para hacer frente a la situación de emergencia sanitaria, en coordinación con el resto de administraciones (autonómicas y municipales), y por otro lado a la crisis socioeconómica derivada de la pandemia. Ha sido un año difícil, pero la ciudadanía ha estado a la altura y eso hay que agradecerlo.



“Me quedo con la solidaridad de la gente y de los colectivos que han prestado servicios esenciales durante la pandemia”

En este duro momento que vivimos en todo el mundo ha aflorado el lado más humano, ¿con qué se queda?

Me quedo claramente con la solidaridad de la gente y de los colectivos que han prestado servicios esenciales durante la pandemia, que precisamente hemos reconocido en los XVI Premios Plaza de España que hemos concedido desde la Delegación del Gobierno en Andalucía con motivo del 42 aniversario de la Constitución Española de 1978.

Galicia y Andalucía, tienen bastante en común, Sevilla y Santiago de Compostela también. ¿No son tan diferentes?

El patrimonio histórico y el carácter de sus gentes es algo que identifica muy fuertemente a ambos pueblos. Eso es algo que tenemos en común.

El Camino de Santiago ¿qué es para usted? ¿Lo ha hecho?

Es una de las grandes rutas culturales y religiosas del mundo. Hacerlo es para mí una asignatura pendiente y es algo que no descarto en absoluto, y me gustaría hacerlo con mi familia.

¿Conoce el Lar Gallego de Sevilla?

No lo conozco, pero tengo buenos amigos que sí lo conocen y me han hablado muy bien de su magnífica gastronomía gallega.

Cuando todo esto pase le invitamos a estar un rato entre gallegos y conocer nuestra Casa.

Estaré encantada de poder acompañaros y disfrutar del encuentro.

Para finalizar, unas palabras para nuestros lectores...

Son muchas los aspectos que nos unen al pueblo gallego y al andaluz, y podemos decir que tanto andaluces como gallegos hemos contribuido mucho a levantar este país. Tenemos perfiles socioculturales muy bien definidos, y que han moldeado la historia de nuestros territorios.

“Tanto andaluces como gallegos hemos contribuido mucho a levantar este país”

**XIII 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 15 de marzo de 2021

Mayores de 18 años

El premio se fallará el 17 de mayo de 2021

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

Los Guardinaes del Mar, 30 años salvando vidas Guardacostas de Galicia

El Servicio de Guardacostas de Galicia, se encarga de la guardia costera, vigilancia pesquera, búsqueda y salvamento de personas y protección del medio marino. Depende de la Consellería do Mar de la Xunta.

En sus treinta años los guardacostas han salvado cerca de 1.800 vidas de marineros y navegantes y han realizado miles de horas de servicio por tierra, mar y aire con una veintena de embarcaciones y más de 60 vehículos. Su misión principal es garantizar la seguridad de la flota y de los marineros. También luchan contra la contaminación, y de cualquier forma contra el paisaje o medio marino. La otra de las grandes apuestas de este organismo es luchar contra la lacra del furtivismo.

Los guardacostas cuentan con un servicio aéreo que está integrado por 2 helicópteros, el "Pesca 1" con base en Vigo y el "Pesca 2" que tiene su base en Celeiro. En total, 18 pilotos, 9 operadores de grúa, 9 rescatadores y 10 técnicos de mantenimiento. Son los "ojos desde el aire" que vigilan y todo lo ven en la costa gallega. El helicóptero "Pesca 2" sobrevuela la costa lucense y parte de la coruñesa.

Anduriña ha estado en la base de Celeiro con su tripulación que nos han contado sus experiencias y trabajo diario.



Hablamos con

Carlos Ferreira Rodríguez - 48 años - Nacido en Ferrol (A Coruña) - Residente en Valdoviño (A Coruña) - Piloto comercial de helicóptero y de avión desde 1992 y 2000 respectivamente. Piloto en el Servicio de Guardacostas de Galicia desde 2004. Con anterioridad a la entrada en el servicio de Guardacostas realizó diferentes tipos de servicios como helicópteros medicalizados, vigilancia pesquera o transporte de pasajeros.

Fernando González. Nacido el 01/10/1977 en Vigo - Vive en Marín (Pontevedra) - Rescatador en la empresa desde 25/02/2009 - Rescatador en Viveiro desde diciembre de 2010.

Biólogo año 2000 - Técnico de Laboratorio 2002 - Socorrista acuático en espacios naturales 2004 - Amarrador portuario 2007 - Rescatador de helicóptero desde 2009 hasta el presente.



**CARLOS FERREIRA,
PILOTO DE HELICÓPTERO
DE GARDACOSTAS DEL "PESCA 2"**



Cualquier piloto de helicóptero no vale para realizar un servicio de rescate ¿cuáles son las cualidades y formación de un piloto de salvamento? Sin duda no es el tipo de operación ideal donde iniciar la carrera profesional. Todos los pilotos del servicio tenemos licencia de Piloto de Transporte de Línea Aérea, que es la licencia más alta, y Habilitación de vuelo por Instrumentos, que nos permite volar de noche y con condiciones de visibilidad reducida. Una amplia experiencia en vuelo sobre el mar es esencial para este trabajo.

¿Por qué eligió esta especialidad? El mar siempre ha estado presente en mi vida personal y familiar. Desde niño he practicado todo tipo de deportes acuáticos. Cuando era un adolescente y se inició el servicio de salvamento marítimo de la Xunta de Galicia, me llamó tanto la atención que me dije: "Esto es para mí". Desde el principio de mi carrera profesional mi objetivo fue llegar a formar parte de este equipo.

La mayoría de los rescates son complicados ¿Qué es peor lo que pasa en el aire como el viento, o el temporal con olas de varios metros en el mar?

Como dice un compañero del servicio "Compites como entrenas". El entrenamiento es la clave para llevar las misiones a buen término. La coordinación entre los miembros de la tripulación es esencial y solo se consigue entrenando mucho y en condiciones similares a las que te puedes encontrar en un rescate real. Si entrenas siempre con un metro de oleaje y viento suave, no puedes esperar que el día que tengas un rescate con siete metros de ola y sesenta nudos de viento todo salga a pedir de boca. A veces los entrenamientos son más duros que la mayoría de las misiones reales. Respecto a qué es lo peor, normalmente no es un parámetro en particular sino la conjunción de todos ellos (viento, oleaje, visibilidad, tipo de embarcación, etc...).

De noche, la línea divisoria del mar y el cielo se confunden, ¿cómo se guían? De noche es cuando las cosas son más complicadas. Un rescate que de día es relativamente sencillo, por la noche puede ser una pesadilla. Por la noche los objetos sobre el mar tienen muy pocos la sensación de profundidad, casi llegan a parecer en dos dimensiones. Una embarcación en una noche oscura parece que está flotando en el espacio. El mar es muy oscuro y se "come" prácticamente toda la luz de los focos del helicóptero, por lo que solo puedes ver unos pocos metros de agua alrededor del barco cuando le apuntas con las luces, todo el resto es negro absoluto. Tu única referencia para mantener el helicóptero estable es el barco, pero este se mueve (a veces mucho) debido a las olas. Por ejemplo, cuando estás bajando al rescatador encima del barco y este se viene contra el helicóptero..., ¿es el barco que sube con la ola o es el helicóptero que ha bajado? Muy difícil de diferenciar, especialmente en esos momentos de tensión. Manejar todo este abanico de sensaciones es lo que tratamos de gestionar a través del entrenamiento y de la experiencia acumulada. Afortunadamente la tecnología ha venido a ayudarnos en la última década. Las aeronaves tienen sistemas automáticos de ayuda al estacionario, cámaras de visión infrarroja para ver en la oscuridad, sistemas de navegación específicos para búsqueda y rescate... Sin duda todo ello nos permite ser mucho más eficaces y hacer rescates en condiciones que antes sería imposible.

¿Cuál ha sido el rescate que nunca olvidará? Cada uno lo siente de una determinada manera. En mi caso, trato de distanciarme emocionalmente de lo que puede estar ocurriendo. Es la única forma de poder dar el máximo. Les sorprendería escuchar las comunicaciones entre los tripulantes en esos momentos de alta tensión. El tono es sereno, casi monótono. No hay voces altas y mucho menos gritos. Todos sabemos que una voz estresada contagia tensión al resto. Tengo muchos rescates en la memoria, algunos por las vidas salvadas, otros por las que fue imposible salvar...pero solo puedo pensar en lo que se puede mejorar y prepararme lo mejor posible para el siguiente.



**FERNANDO GONZÁLEZ
RESCATADOR**

¿Cuál es su misión y qué función realiza en un rescate?

Mi misión, como la de mis compañeros rescatadores, es descender, una vez en la vertical de la zona, hasta donde se encuentran las personas en peligro, para valorar su estado, dar unos primeros auxilios básicos, estabilizar a la persona y trasladarla al helicóptero con el método más seguro según la situación, para llevarla a tierra donde será atendida si fuese necesario. Creo que es importante señalar que la función del rescatador es un todo totalmente unido al trabajo del resto de la tripulación. Es el penúltimo paso en una cadena de acontecimientos, todos perfectamente interrelacionados, donde si falla uno fallan todos. Parece un tópico, pero somos un equipo.

A veces, desde la parte trasera del helicóptero el rescatador que tiene otro ángulo de visión, dirige parte de las maniobras del helicóptero ¿cómo lo hacen?

En la parte trasera (cabina) del helicóptero estamos el operador de grúa (que también es rescatador) y el rescatador. Tenemos una visión distinta de la situación, muchas veces complementaria a la que se tiene desde el punto de vista del piloto y el copiloto, dado que estamos liberados del estrés que supone pilotar la máquina y por nuestra experiencia valoramos desde el helicóptero lo que nos podemos encontrar abajo. Corresponde al operador de grúa dar instrucciones al piloto para que lleve el helicóptero de una forma estable hasta la posición idónea donde poder bajar al rescatador con la grúa de rescate. Son operador de grúa y rescatador los que sopesan la zona donde dejar de forma segura al rescatador, siempre y cuando el piloto vea posible y segura esa posición. Hay que tener en cuenta que lo más habitual es que la mejor zona para dejar al rescatador sea la zona que exige más pericia, riesgo y dificultad por parte del piloto y del grúa para llegar a esa posición.

La cara de un náufrago al que salvan la vida ¿se puede olvidar? No, las caras de las personas y los nombres de los barcos y de las misiones "serias" no se olvidan.

El peor momento es... ¿cuándo encontráis a una persona ahogada? Sí, es uno de los peores. Cuando llegamos a una misión donde ya no se puede hacer nada por salvar la vida de una persona es duro. Pero la parte más difícil del trabajo, que por suerte a mí no me ha tocado vivir, es la de decir "No". Lo más difícil del mundo es ser capaz de evaluar la situación y en un momento determinado, asumir y decidir que no se puede realizar el rescate. A pesar de que cada misión entraña de por sí un riesgo, éste está controlado o entra dentro de unos parámetros aceptables. Hay situaciones que bien por condiciones meteorológicas, factores del accidente, obstáculos, fuego, olas, vientos... no se va a poder realizar si no es asumiendo riesgos desmedidos.

¿Cuál ha sido la misión más compleja? Como he dicho antes, he tenido la suerte de no vivir misiones de esas que quedan para la memoria de todos. A mí me han tocado misiones que a pesar de las dificultades se resolvieron bien. Salvando las dificultades propias que a veces ocurren, como la falta de información, dificultad de coordinación entre distintos medios de rescate o las propias de la meteorología, me considero muy afortunado. Tengo compañeros que parecen señalados por el destino y a los que les tocan todas las misiones difíciles, complejas y con riesgo extremo. Son los conocidos como nubes negras.

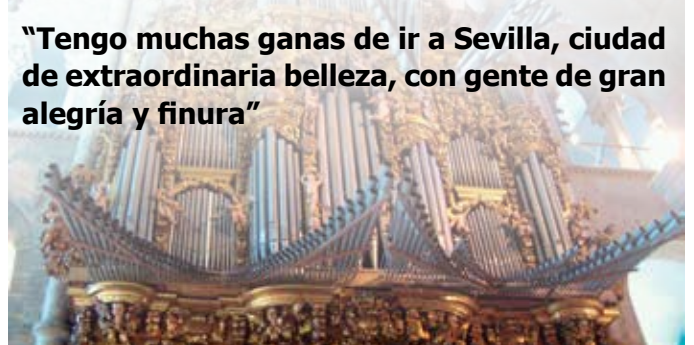
¿Cómo se han adaptado a las nuevas medidas anticovid?

Como el resto de la población, con paciencia y resignación. A nivel laboral y operativo hemos tratado de disminuir en la medida de lo posible el contacto con otras personas en misiones y entrenamientos, además de usar todas las barreras de protección y epis establecidos (mascarillas, monos tyvec, desinfección de material, limpieza periódica...). Por nuestras necesidades especiales en cuanto a mantenernos en perfecto estado operativo, necesitamos mantener los entrenamientos establecidos (simulacros de rescate) que se realizan cada pocos días. Es más peligroso para nosotros y para las posibles víctimas perder capacidades por no entrenar o por reducir demasiado el número de entrenamientos, que el riesgo del propio covid-19. El desarrollo de los rescates requiere que mantengamos nuestras capacidades gracias a estos "simulacros" con entrenamientos periódicos. Hemos adaptado los entrenamientos para no perder capacidades y a su vez minimizar riesgos covid-19. Es un balance sobre riesgo/beneficio como me imagino que ocurrirá en otros muchos trabajos.



Hablamos con Manuel Cela, Organista de la Catedral de Santiago de Compostela

“Tengo muchas ganas de ir a Sevilla, ciudad de extraordinaria belleza, con gente de gran alegría y finura”



Toda una vida dedicada a la música sacra y a tocar el órgano de la catedral compostelana, ¿Una profesión clásica, eclesíastica,...? ¿Cómo la definiría? Sí, ya son bastantes años dedicados a la música, sobre todo en el ámbito de la liturgia, así como a la composición, y también al cuidado del órgano de la Catedral. Quien trabaja como músico es un profesional, pero de forma diferente a otros oficios, porque además de conocimiento y cierto talento, necesita poseer sensibilidad artística y un fino criterio musical. Por lo demás, antes los organistas de las catedrales eran sacerdotes, pero hoy ese requisito no se considera imprescindible.

El órgano ha entrado en “capilla” y se ha restaurado en los dos últimos dos meses. Acaba de terminar el montaje, ¿en qué ha consistido el trabajo? El trabajo en el órgano ha pasado por varias fases: primero, un diagnóstico del tipo de intervención que necesitaba; segundo, limpieza total del instrumento; tercero, arreglo de los fallos de funcionamiento y sustitución de elementos en deficiente estado; y, cuarto, retoques de armonización y afinación general.

El órgano se ha desmontado prácticamente al completo con sus casi 4.000 tubos. ¿Es una tarea complicada? Sí, hay que realizarla con mucho cuidado para no dañarlos, deben almacenarse ordenadamente y, después de ser limpiados y arreglados, hay que colocar cada uno en su ubicación exacta en el secreto. En este caso la cañutería albergaba muchos residuos de las obras de restauración de la catedral, que duran ya más de un año, y una limpieza profunda era imprescindible.

¿Usted detectaría un tubo mal colocado? Sí, claro, lo detectaría, así como un tubo desafinado. De

todos modos, no es habitual que un caño acabe fuera de su sitio, ya que cada orificio del panderete tiene la dimensión exacta para recibir su tubo respectivo, y éste, además, está numerado y marcado con el registro al que pertenece y la nota que emite.

¿Quién ha llevado a cabo la restauración? La han llevado a cabo varios técnicos de la firma “Mascioni”, del norte de Italia, una de las empresas organeras más antiguas del mundo. Los padres de algunos de ellos construyeron este instrumento en 1977, siendo su opus 1010 y el único órgano “Mascioni” que hay en España.

La pieza que hace vibrar a los muros de la Catedral de Santiago ¿Cuál sería? Cualquiera que muestre la belleza de los registros de este magnífico órgano: un preludio y fuga o un coral de Bach, una pieza del brillante repertorio francés, una obra española para hacer sonar la trompetería horizontal, etc. También tengo piezas propias escritas para el órgano catedralicio. Obviamente, la obra que más se repite es el Himno al Apóstol Santiago, de Manuel Soler Palmer, interpretado durante el funcionamiento del botafumeiro.

¿Qué pieza tocaría para los gallegos de Sevilla? Unas palabras también para nuestros lectores.

Ante todo, diría a los lectores que tengo muchas ganas de ir a Sevilla, ciudad de extraordinaria belleza, con gente de gran alegría y finura y en la que, por supuesto, hay muy buenos órganos. A los gallegos probablemente les gustaría escuchar el citado himno al apóstol. Como autores de música para órgano vinculados a Sevilla me gustan especialmente Francisco Correa de Araujo en la época barroca y, ya en el siglo XX, el gran compositor hispalense Manuel Castillo.



Marga Muñoz de la Llave, Vicepresidenta del Colegio de Farmacéuticos de A Coruña

“El reto fue afrontar semanas sin apenas medidas de protección frente al virus, ni para la población, ni muchas veces para nosotros mismos”.

“Desde luego el farmacéutico es también un escuchador, y muchas veces esto también sana y previene males mayores”.

Los farmacéuticos han estado en plena trinchera contra el coronavirus, son el sector sanitario más cercano al ciudadano. ¿Cómo están ayudando y colaborando? Han sido meses muy duros y con medidas y decisiones urgentes para dar respuesta a lo más duro de la situación de pandemia que hemos vivido. Desde mediados de marzo hemos estado formándonos y canalizando información, coordinados con las autoridades sanitarias. Procedimientos, protocolos, información actualizada, el objetivo era que ningún farmacéutico se sintiera solo, ni en el laboratorio, el hospital o los centros de atención primaria, ni tampoco en las farmacias a pie de calle. Como tantos otros sectores, el reto fue afrontar semanas sin apenas medidas de protección frente al virus, ni para la población, ni muchas veces para nosotros mismos.

El farmacéutico aconseja, atiende y han hecho hasta de “psicólogos” durante la pandemia... Desde luego el farmacéutico es también un escuchador, y muchas veces esto también sana y previene males mayores. Sobre todo en una situación de cierto colapso sanitario, o al menos donde había que priorizar, como la que hemos vivido. Los consejos psicológicos que hemos difundido han sido de la mano del Colexio Oficial de Psicólogos de Galicia, que nos tendió la mano para hacerlos llegar a la población y también para atender a nuestro propio colectivo en caso de necesidad, y esto también es tarea nuestra, cooperar profesionalmente, y ha sido clave en los últimos meses.

Estaban también para ayudar a las mujeres víctimas de violencia de género. ¿Han tenido casos de mascarilla-19? Sí esta fue una iniciativa surgida en los colegios de farmacéuticos y organismos públicos de Canarias, y se extendió por toda España, también quisimos implantarla en Galicia, como un canal más para ayudar a mujeres víctimas de la violencia de género que estuvieran padeciendo el confinamiento con su agresor. Los datos están aún siendo procesados y pronto podremos divulgar resultados.

Hablando de mascarillas. ¿Ven concienciación entre la población? Lo de las mascarillas fue una auténtica fiebre, y en general creemos que la gente cumple. Lo importante es estar informado y buscar productos homologados y con todas las garantías. En el sector nos pusimos enseguida las pilas con eso y, aunque tuvimos que buscar proveedores fuera de nuestros canales habituales para dar respuesta a la enorme demanda, hemos ido pidiendo la documentación técnica correspondiente a todos ellos para poder dispensar mascarillas y elementos de protección siempre homologados y efectivos.

No todas valen... ¿empiezan las falsificaciones? Efectivamente, esto también lo hemos visto, y de hecho en el canal farmacia funciona un sistema de alertas muy efectivo que nos lleva a revisar constantemente el stock para retirar lotes de productos que puedan tener alguna pega por parte de las autoridades sanitarias. La



trazabilidad es total, por lo tanto las garantías de calidad también. En este sentido hay que explicar al ciudadano que solo utilice productos que estén homologados, y adquiera por canales que ofrezcan todas las garantías.

¿"Protégete tú para proteger a los demás" que se persigue con esta campaña?

En el COFCoruña llevamos una larga trayectoria de campañas sanitarias que han ido logrando, al menos en la provincia, unos usuarios bien informados y con confianza en su farmacéutico.

En cuanto la pandemia dio sus primeros signos, y de acuerdo con los consejos de las autoridades sanitarias, comenzamos a difundir pautas y protocolos. Para comunidades de vecinos, para los usuarios que acudían a las farmacias, para tiendas, para la población en general. La idea era apoyar y difundir información veraz y evitar la desinformación. Así surgió esta campaña y un website con consejos e información actualizada, también a nivel interno para sanitarios.

¿Alguna anécdota o hecho curioso durante el confinamiento o el estado de alarma en alguna farmacia coruñesa? Bueno lo de las mascarillas fue una locura para todos los que trabajamos a pie



"Lo que aporta una comunidad es bueno para la mente y el cuerpo"

de mostrador. Nunca habíamos vivido nada igual. Al principio no era obligatoria y había que priorizar grupos de riesgo, esto conllevó bastantes tensiones, hubo que controlar acopios de medicamentos. Y después, ante la inexistencia de mascarillas y la elevada demanda la población comenzó a reutilizar y tratar de higienizar mascarillas de cualquier forma y manera, o a fabricárselas en casa con diferentes materiales que se podían encontrar por internet. Esto fue un reto importante porque escuchamos todo tipo de consultas, y hubo que ir advirtiendo por ejemplo a quien trataba de pulverizar lejía o

alcohol para limpiar la mascarilla, avisar de que no se suspendieran tratamientos crónicos por criterio propio o que se evitara la automedicación preventiva.

Unas palabras para los lectores de Anduriña...

Siempre es un placer saludar a gallegos que viven en otras comunidades autónomas. Este tipo de canales y agrupaciones sirven para mantener la identidad y tratar de preservar vínculos con la tierra. Esa búsqueda de apoyo y lo que aporta una comunidad también es buena para la mente y también para el cuerpo. Y ya sabemos lo que dice el refrán. Así que un saludo enorme desde Galicia para toda esa comunidad en el exterior, en este caso en tierras andaluzas.

Qué piensan de que próximamente se puedan hacer pruebas en las farmacias?

Desde las farmacias hace ya meses que se puso sobre la mesa un ofrecimiento para cooperar con el sistema sanitario, descongestionando los hospitales y centros de salud, con diferentes aportaciones para las que estamos capacitados como sanitarios. Una de ellas fue la posibilidad de hacer test de COVID-19. En Ourense está funcionando una iniciativa pionera en España basada en la realización de test serológicos rápidos de anticuerpos. Son gratuitos y la población puede pedir cita y realizarlos en las farmacias de su municipio, se hace mediante un convenio de colaboración con las autoridades sanitarias gallegas, circunscrito a zonas con elevada incidencia del virus, y en el contexto de la especial situación de pandemia en la que nos encontramos.



XUNTA
DE GALICIA



Fai un Sol Acústico

Si las cosas no fueran...



El Festival "Fai un Sol" vuelve a acercar Galicia a la capital andaluza El sonido de las gaitas reciben a Amancio Prada en Sevilla

El Lar Gallego de Sevilla en pro de la cultura gallega y andaluza y en su tarea por mantener las actividades de la Institución desde el año 1956, cambia en esta segunda edición el formato del Festival Fai un Sol para ajustarlo a la situación actual de pandemia. "Debemos seguir con nuestras actividades, de manera responsable cumpliendo con las medidas de seguridad establecidas", explica el Presidente del Lar Gallego de Sevilla, José A. Otero. Además el Presidente afirma que "ante la pandemia hemos tenido que reinventarnos para seguir cumpliendo nuestra función de fomentar la cultura gallega y la confraternización entre gallegos y sevillanos".

Tras la primera edición celebrada el año pasado en el Parque de Los Príncipes con la asistencia de más de 3.000 personas y la actuación de varios grupos de música folk, algunos de ellos internacionales, en esta ocasión, por la situación actual, cambiamos a su versión acústica con la invitación a un concierto de Amancio Prada en el Teatro Salvador Távora de Sevilla.

Si las cosas no fueran... este tema de Amancio Prada es el lema de este Festival 2020. Si las cosas no fueran... pero son y es que ésta es la situación que nos ha tocado vivir. Tiempos revueltos por la pandemia por COVID19 que nos obligan a reajustarnos y a cumplir con medidas impensables hasta el momento.

En la inauguración, el Presidente Otero destaca que "en un año horrible, difícil como pocos y excepcional como ninguno, el Lar se reinventa y presenta su Festival Fai un Sol Acústico" y agradece "el apoyo y la colaboración siempre de la Xunta de Galicia".



FAB
UN
BOA





Taller de Cocina

Continuamos nuestro Taller de Cocina liderado por José Manuel Gil. En esta ocasión las recetas... ¡son las vuestras! Podéis enviarnos la elaboración de vuestros exquisitos platos en word al mail de la secretaria del Lar acompañado de un breve video introductorio que explique el por qué de esa receta o alguna anécdota o truco.

Recetas

**Arroz con
boletus y
presa ibérica**

**Receta de
Marián
Campra**



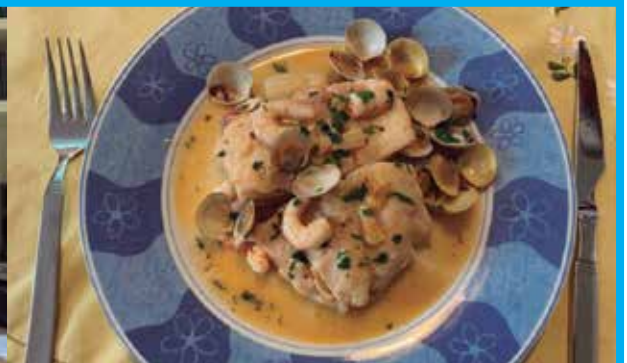
Filloas da Avoa

**Receta de
Rocío Rodríguez
Padín,
Presentadora de
la TV Gallega**



**Perca
a la vasca**

**Receta de
José M.
Gil**



**Arroz negro
con calamares**

**Receta de
Sandra
Rodríguez**





Falamos os Galegos do Mundo

En novembro, el Secretario Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia, Antonio Rodríguez Miranda, inaugura nuestra sección "Falamos os Galegos Do Mundo".

Con esta iniciativa, en tiempos de pandemia donde se nos pide distanciamiento social, pretendemos acercarnos a todos los gallegos de los distintos centros repartidos por el mundo con el fin de establecer fuertes vínculos y unirnos a pesar de la distancia. Una vez al mes tendremos, mediante videoconferencia a un invitado que nos contará cómo viven el día a día nuestros paisanos, cómo se vive Galicia en distintos lugares del mundo.

En el primer encuentro contamos como invitados a la Hermandad Gallega de Venezuela. Su Presidente, José Antonio Alejandro nos abrió las puertas de su Casa para adentrarnos en ella.

La Hermandad Gallega de Venezuela nace en el año 1960 en Caracas, cuando tres centros gallegos: el Lar Gallego, el Centro Gallego y la Casa de Galicia deciden fusionarse para adquirir una gran infraestructura que se encontraba en el centro de la ciudad. Un Club social con unas instalaciones que entonces se visualizaron con un gran potencial y que hoy en día son una realidad.

La Hermandad Gallega hoy brinda cercanía, afecto, solidaridad y sobre todo ayudas tangibles en lo social, médicos, educativos y recreativos a todos los gallegos, descendientes y amigos que hacen vida en un gran Club Social que ocupa, en las afueras de Caracas, 40 hectáreas de zona arbolada y espléndida vegetación. En la popular esquina caraqueña de Mari Pérez, puertas adentro, se vive y se respira Galicia desde hace más de 6 décadas.



**Felicidades a la Hermandad Gallega de Venezuela
por su 60 aniversario**



En nuestro segundo encuentro en Falamos os Galegos do Mundo nos quedamos en el viejo continente y hablamos con José Gil Doval, Presidente de la Asociación Cultural As Xeitosiñas de Zurich, que cumple 40 años. Suiza es el tercer país del exterior con mayor población gallega, actualmente son más de 40.000 los gallego que residen allí.

TALLER DE CIENCIAS CON CARMEN MUÑOZ FERREIRO

Papel y fuego ¿mala combinación? En este taller de ciencia, Carmen nos ha enseñado cómo ambos elementos pueden permanecer en contacto sin que haya que molestar a los bomberos.

Pero ¿por qué arden los papeles en contacto con el fuego? Realmente, lo que hace que el papel arda, no es otra cosa que una reacción de combustión entre el papel y el oxígeno del aire. Para que esta reacción ocurra, necesitamos mucha energía o, lo que es lo mismo, calor. Sin embargo, no todos los materiales absorben de igual forma el calor.

Dos objetos en contacto siempre se transmitirán calor para alcanzar una temperatura común. Entonces, si el papel está en contacto con otro elemento que absorba más calor que él, no conseguirá alcanzar la temperatura necesaria para que la reacción ocurra y, por tanto, no se quemará. Así lo mostró en su video para el taller de Ciencias en nuestra web.



ANACOS DE HUMOR CON MARÍA MUÑOZ FERREIRO

El humor es la razón cuando la vida se ha vuelto local así que en estos tiempos revueltos en los que vivimos momentos muy difíciles... iréir juntos es la mejor medicina!

De la mano de nuestra socia, María Muñoz Ferreiro, estrenamos este espacio con parodias de la vida cotidiana que nos regalan un momento divertido.



Faladoiro y Club de Lectura

con Sandra Rodríguez



Faladoiro

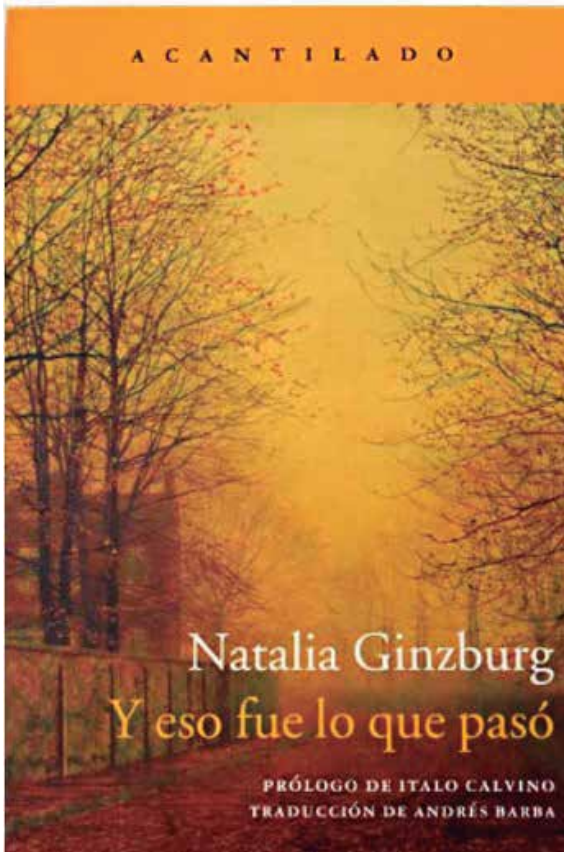
Llenos de ilusión arrancamos este final de año 2020 con nuestro Faladoiro en versión online. Debido a las circunstancias actuales es complicado reunirse en nuestra sede de Sevilla para expresarnos en gallego con lo que decidimos aventurarnos en el uso de la tecnología para poder tener un ratito de conversación. La experiencia fue tan buena que hemos

decidido que se repita cada quince días. Cada Faladoiro versará sobre un tema específico (el primero fue sobre O Inverno), tema que cambiará en cada sesión y a partir del cual se harán una serie de planteamientos para que todos los participantes se aventuren a hablar. Algunos de los participantes son "novatos" en el gallego con lo que les damos la licencia de apoyarse en el castellano para poder participar o acudir como oyentes. En nuestro primer Faladoiro alrededor del tema O inverno se trataron cuestiones como ¿cuál es nuestra estación favorita?, ¿cuál es nuestra comida invernal preferida?, o ¿qué imagen asociamos con el invierno? Nuestras conversaciones nos permitieron pasear por imágenes sobre os recordos dos invernos en Galicia, lareiras e o seu lume, cuncas de caldo, sopas de cima, castañas e tamén choiva, neve e lacón (sobre los recuerdos de los inviernos en Galicia, las chimeneas y su calor, platos de caldo, sopas de cima, castañas y también lluvia, nieve y lacón).

En nuestro II Faladoiro la Navidad fue nuestro tema central y en esta ocasión contamos con una invitada muy especial, con Rocío Rodríguez Padín, Copresentadora del Programa LUAR de la Televisión Gallega. Esperamos volver a tenerla pronto con nosotros.

Si os apetece **parolar en galego** no tenéis más que contactar con la secretaria del Lar y decir que tenéis interés en participar en nuestro próximo Faladoiro. Estaremos encantados de que participes. ¡¡Apúntate!!!





Club de Lectura "Rosalía de Castro"

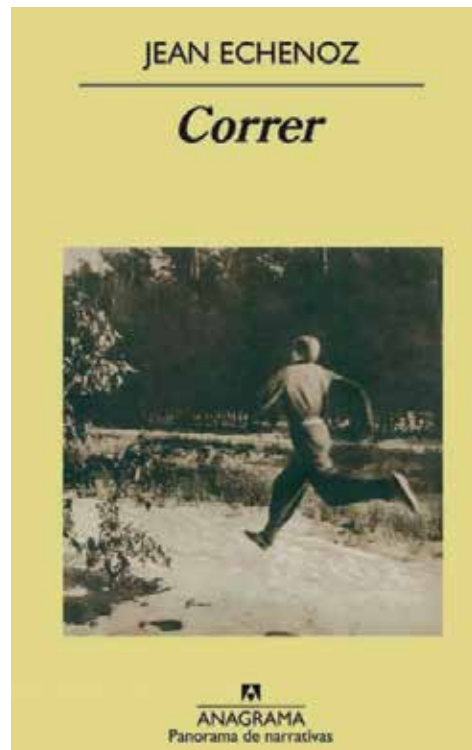
El Club de Lectura "Rosalía de Castro" comienza su andadura con la lectura de la obra de Natalia Ginzburg "Y eso fue lo que pasó".

Desde el Lar Gallego de Sevilla hemos querido homenajear a nuestra escritora más universal y para ello fundamos el Club de Lectura "Rosalía de Castro". Con reuniones mensuales online, cada mes elegimos un libro para su lectura y sobre él realizamos una charla animada y distendida, dando nuestra opinión sobre su contenido, hablando un poco del autor/a, y, en resumen, teniendo un punto de encuentro cultural y social alrededor de la literatura.

Nuestra primera lectura fue la obra de la escritora italiana Natalia Ginzburg (1916-1991) "Y eso fue lo que pasó" publicada por la editorial Acantilado y que trata sobre una historia de amor trágica y desesperada.

La obra que leeremos para el próximo encuentro en el mes de enero es "Me llamo Lucy Barton" de la autora Premio Pulitzer, Elisabeth Strout y para febrero será la obra de Jean Echenoz titulada "Correr".

Si estás interesado/a en unirse al Club de Lectura "Rosalía de Castro" contacta con la secretaria del Lar y te enviaremos el enlace para la próxima convocatoria. Nos encantará tenerte entre nuestros lectores.





Encuentro de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla

El Alcalde de Sevilla, D. Juan Espadas, ha ofrecido en el Excmo. Ayuntamiento de Sevilla el viernes 16 de octubre de 2020, coincidiendo con las fechas en las que se suele realizar el evento, una recepción a los/las representantes de las Casas Regionales y Provinciales de Sevilla, tras acordarse la suspensión de la celebración de su encuentro anual, previsto para este mes de octubre

El Ayuntamiento de Sevilla, a través de la Delegación de Igualdad, Educación, Participación Ciudadana y Coordinación de Distritos, y la Federación de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla acordaron suspender la celebración del encuentro previsto para este año, la que sería su 12ª edición, debido a la incertidumbre provocada por la crisis sanitaria como consecuencia de la COVID 19. No obstante, como ha señalado el Alcalde *".....estamos seguros de que volveremos a celebrar este gran encuentro de hermanamiento y fraternidad en 2021 por todo lo alto, como hacemos todos los años"*.

En este acto, que este año por las circunstancias referidas ha tenido una asistencia limitada y, por tanto, un carácter más íntimo, se ha hecho entrega de una placa a la Federación de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla, en la que se ponía en valor su solidaridad y apoyo a la ciudad, en esta XII edición simbólica del Encuentro de Casas Regionales, no celebrada por motivos de la pandemia de Covid-19, en beneficio desinteresado del bien común y para recuerdo de todos y todas, ya que el montante destinado a la celebración de este encuentro está dirigido a la atención de colectivos sociales especialmente sensibles y/o vulnerables.

"Hay que destacar la labor que estas entidades realizan durante todo el año en la ciudad y el compromiso adquirido con Sevilla, ya que sus integrantes son ya tan sevillanos y sevillanas como si hubieran nacido aquí, y a la vez cumplen una importante función como transmisores de la cultura y las tradiciones de su tierra de origen", ha indicado Juan Espadas, Alcalde de la ciudad.

Por su parte, el presidente de la Federación de Casas Regionales y Provinciales de Sevilla, Antonio Doménech, ha destacado la función social de estas entidades para la ciudad y ha invitado a todos y todas a participar de futuras ediciones con la misma ilusión como hasta ahora una vez superada la crisis sanitaria.





Taller de Costura en el Lar



FALDA ROCIERA CLÁSICA

En la anterior revista, editada en el pasado mes de junio, hemos anunciado un nuevo capítulo para sobrellevar la pandemia con mayor resignación y entereza. Dado que todavía no vemos claro el futuro, vamos a intentar distraernos y normalizar en lo posible este caos para que no se pare el mundo...

Con cierto recelo por mi parte, hemos puesto en marcha un "Taller de Costura" online, donde vamos a tratar sobre la confección y diseño de prendas de vestir, o determinadas piezas domésticas, como saber hacer el dobladillo de un mantel a 45°. He recibido muchas felicitaciones por la creación de la mascarilla, gracias a todos, y esto me anima a emprender un nuevo proyecto: La Falda Rociera. Quizás no sea el momento de pensar en la Feria ni en el Rocío, pero repito, esto lo vamos a superar y se convertirá en un histórico recuerdo para nuestros nietos...

El diseño que vamos a realizar está pensado para una persona joven, de talla intermedia y proporcionada. No obstante, se puede adaptar a cualquier medida siguiendo las pautas del trazado y conseguir una prenda cómoda y funcional.

Comenzamos: Medidas. Largo 90 cms; Cintura 38; Cadera 50. Nota: las medidas perimetrales, se aplica la mitad en el sistema de corte. (cintura = 76, cadera = 100)

Para cortar, se puede hacer sobre patrón de papel o directamente sobre el tejido. Necesitamos cinta métrica, regla de 1 m., escuadra y regla de curva progresiva.

Delantero. 1- 2 = largo. 1-3 = 24 cms.
Escuadrar líneas 1-2-3.

De 3-4 = $\frac{1}{2}$ de cadera + 1 cm para costura. 2-5 = misma medida 3-4.

De 1-6 = $\frac{1}{2}$ de cintura + 3 cm. Pinza y costura.
7 = centro 1-6, (pinza).

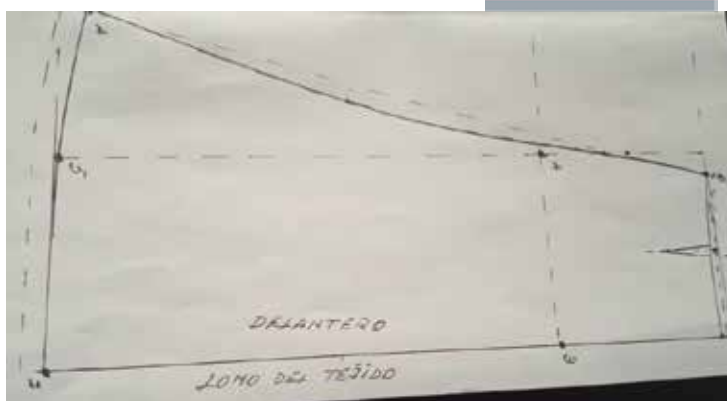
De A-5 = 20 cms. A gusto personal o tendencias.
El punto A, se suben 4 cms.

El punto 1, se baja 1 o 2 cms, según anatomía personal.

Trazar líneas de costado, 6-4-A, según diseño.
Trazar línea de cintura 6-1.

Dejar ensanches en dobladillo bajo, de 5 cms.

Trasero. Para simplificar el trazado, dado que los planos son casi simétricos, cortaremos exactamente con el mismo patrón. Tendremos en cuenta que lleva costura central y abertura en la cintura para montar la cremallera. Aparte del dobladillo del bajo, se aconseja dejar ensanche $\frac{2}{3}$ cm en costado, para posibles aumentos de talla...





Cortaremos la cinturilla con perfil ligeramente curvado. Si sabemos dominar la plancha, se corta recta y luego se hace un reentrado; esta maniobra se acopla perfectamente a la cintura. La medida, serán 38 cm más 4 para ensamblar cremallera.

Partimos de la base que la persona que se atreva a cortar su falda de fiesta, tenga nociones de costura y dominio en la máquina de coser. De todos modos, considero oportuno marcar algunas directrices para su confección. En primer lugar, hay que sobrehilar los cantos; luego coser las pinzas muy bien definidas y unir costados dejando la zona del ensanche liberada. Para delimitar las zonas, es bueno "pasar hilos flojos" señalando el margen que debemos respetar para no alterar las medidas. Abrimos costuras con la plancha y ya montamos la cinturilla y cremallera en la costura central del trasero.

Cogemos el dobladillo del bajo y lo cosemos a mano con puntada fina y suave, para evitar el calado exterior. Repasamos suavemente con la plancha, cogemos el caballo... ¡! Y a bailari!

La moda flamenca, no tiene límite. Podemos hacer todas las variaciones que nos marque nuestra imaginación y seguirá siendo bella y elegante. Se puede añadir un volante en el bajo, siguiendo la técnica de diseño adecuada.

Adjuntamos un plano de corte, con el fin de ahorrar género. Consiste en colocar el trasero en posición invertida al delantero y conseguimos una sincronía perfecta.

Espero que esta nueva aventura, nos sirva de atenuante para mantener arriba la moral y al mismo tiempo para despertar de nuevo el interés por la costura. En el hogar, se presentan mil ocasiones para poner en marcha la aguja o la máquina de coser. Una gran mayoría, desconocen la forma mas elemental de solucionar un problema de costura; acortar una falda, pegar un botón, montar una cremallera, planchar bien un pantalón o el cuello de una camisa...

Debo aclarar, que mi relación profesional con el arte de la costura, hace muchos años que la he aparcado. Mi vida profesional sufrió una drástica mutación del sector textil al metalúrgico, que me absorbió plenamente. El mundo del acero, fue para mi un gran descubrimiento en sus variadas formas; me ha proporcionado una actividad comercial con plena satisfacción y reconocimiento social. Pero debo manifestar también, que los conocimientos de la costura y las técnicas de diseño, me han solucionado muchas papeletas en la vida y siento un verdadero placer poder compartir esta bonita experiencia con todos nuestros amigos y colaboradores de "Anduriña".



Taller “Conocer Sevilla”**Ruta del Regionalismo**

El estilo regionalista se desarrolla en Sevilla entre los años 1900 y 1935 procedente del Modernismo, del Art Nouveau y seguido del estilo racionalista. Este estilo fue muy popular en la ciudad sobre todo por la construcción en la que fueron muchos los arquitectos que imitaron los clásicos edificios mudéjares renacentistas o barrocos sevillanos. Destacan los arquitectos Aníbal González, Gómez Millán, Juan Talavera y José Espiau y los elementos que prima, son el ladrillo, azulejo y el herraje.

La mañana del sábado 3 disfrutamos de la Ruta del regionalismo. Nos citamos en la Fuente de Mercurio de la Plaza de San Francisco. Durante la jornada paseamos por lugares como Avenida de la Constitución, Puerta Jerez, calle Palos de la Frontera, Glorieta de San Diego, Plaza de España, etc.

**Taller “Conocer Sevilla”****Real Alcázar de Sevilla**

**Taller “Conocer Sevilla”****Ruta Expo del 92**

Esta Ruta nos hizo revivir la exposición universal de Sevilla. Partimos del pabellón de la Comunidad Económica Europea, para ver algunos de los pabellones internacionales que todavía se conservan como el de Francia, Portugal o Italia, el gran Palazzo. Paseamos y contemplamos pabellones como el de Marruecos, uno de los más llamativos, Mónaco, recordado por su gran acuario, Canadá o Chile, para terminar en el jardín Americano y los exteriores del Pabellón de la Navegación.

**Taller “Conocer Sevilla”****Palacio de las Dueñas**

Taller “Conocer Sevilla”**Ruta
Mudéjar**

El 21 de noviembre hicimos la Ruta Mudéjar. Descubrimos la Iglesia de Santa Catalina, recientemente restaurada; paseamos por la calle Bustos Tavera, contemplamos la Iglesia de San Marcos, ejemplo destacado del estilo mudéjar, sobresaliendo su esbelta torre. Recorrimos la calle San Luis, observamos la Iglesia de Santa Marina, con su aspecto de fortaleza. Nos recreamos en la Iglesia de Omnium Sanctorum, uno de los templos más antiguos de la ciudad. Terminamos la visita en el Palacio de los Marqueses de la Algaba, ejemplo importante del mudéjar civil.

**Taller “Conocer Sevilla”****Real Alcázar
de Sevilla II**



Taller "Conocer Sevilla"

Pabellones de la Expo del 29

El sábado 12 de diciembre hicimos la ruta de Pabellones de la Exposición del 1929. El punto de encuentro es en la puerta del Pabellón de Colombia y terminamos en el Casino de la Exposición.



EL CORO DEL LAR GALLEGO DE SEVILLA, QUE HA CONTINUADO SUS ENSAYOS ONLINE,

OS DESEA FELIZ NAVIDAD





FUNDACIÓN
BANCO DE ALIMENTOS
DE SEVILLA

Solidaridad

En marzo, el Estado de Alarma nos obligó a suspender nuestro Teatro Solidario donde nuestra Operación Kilos iba destinada a la Fundación Bancos de Alimentos de Sevilla. El Teatro se pudo posponer pero la donación es muy necesaria por lo que les recordamos que pueden seguir colaborando de manera individual. El Banco de Alimentos ofrece unas ideas básicas de cómo colaborar y está disponible para considerar cualquier otra posible línea de actuación.

Son momentos difíciles los que nos han tocado vivir y muchas las familias que se han visto muy perjudicadas por la crisis económica derivada de esta pandemia. Concienciados de nuestra obligación moral de aportar lo que esté en nuestras manos la Junta Directiva del Lar Gallego ha decidido donar parte de los beneficios de la venta de la Lotería de Navidad al Banco de Alimentos. Desde aquí os animamos a que, de forma individual sigáis colaborando para sumar entre todos.





UN ACEITE DE OLIVA CON CORAZÓN



UN ACEITE DE OLIVA
DE CALIDAD Y CON
CORAZÓN

EL 100% DE LOS BENEFICIOS
SE DESTINARÁN A
PROYECTOS SOCIALES.



 Cestaclick

Díaz Cadenas  Cash & Carry

En esta vorágine que este 2020 nos ha traído hemos conocido grandes corazones, actos solidarios que rompen barreras para ayudar a quiénes más lo necesitaban.

Así nace este Aceite de Oliva Virgen Extra "Maruja Vilches", un aceite con corazón, cuyos beneficios íntegros se destinarán para proyectos sociales en el Polígono Sur de Sevilla. Un proyecto que ha puesto en marcha el Grupo de Alimentación y Bebidas, Díaz Cadenas. Una empresa familiar que nace hace 40 años en el pueblo sevillano de la Lantejuela con una pequeña tienda de ultramarinos que no medía más de 4 metros cuadrados.

Con trabajo, esfuerzo, constancia y corazón, este grupo suma hoy 8 centros repartidos por toda Andalucía. 8 centros con un mismo pilar donde se soportan los principios y valores que dirigen este grupo por el camino de la solidaridad, más ahora que esta pandemia ha puesto todo patas arriba.

Díaz Cadenas se une a Maruja Vilches para ayudar, para trabajar por un mundo solidario ya que como dice el Presidente del Grupo, Francisco Díaz Cadenas, "sólo con esfuerzo, solidaridad y corazón podremos salir de esta crisis que nos ha golpeado". Esta Navidad repartirán 100 carros de alimentos a las familias más damnificadas por esta pandemia por Covid19 y con los beneficios íntegros de la venta de este Aceite de Oliva se podrán afrontar las acciones sociales en las que trabaja desde hace más de 25 años y sin descanso esta gran mujer que es Maruja Vilches.



Díaz Cadenas



CALIDENTAL[®]
CENTRO ALJARAFE DE IMPLANTOLOGÍA

Dale mayor calidad a tu sonrisa

www.calidental.es
Av. Sabiduría 15. Mairena
954 58 64 64

Dr. Alberto González
Col. 2191
Master en Cirugía Oral
e Implantología

Dra. Carolina Pérez
Col. 2195
Experta en Endodoncia
y Estética



A TAFONA Y LUME BY LUCÍA FREITAS



Lucía Freitas, la chef gallega que a base de esfuerzo y trabajo pasó de servir menús a 12 euros a tener una Estrella Michelin.

Para esta joven luchadora **“la suerte es un ingrediente más de la vida y que ésta te tiene que coger cocinando o la ecuación no funciona”**.

En el corazón de la bella ciudad de Santiago de Compostela, junto a su emblemática Plaza de Abasatos se encuentran **A Tafona** y **Lume**, sus dos restaurantes, que sirven los mejores productos recién traídos del mercado.

A pesar de las piedras del camino, Lucía creció y se hizo fuerte ante la adversidad. **“No esperé a que nadie me diera una oportunidad, me la di a mí misma”**.

Cariñosa, amable y servicial, Lucía nos recibe en su Restaurante para hablar con nosotros.

La formación es importante, ha pasado por los fogones de Celler de Can Roca, Mugaritz, el Bohío o el restaurante Bens d`Avall. ¿Se aprende a ser cocinero o es una cualidad innata?

La formación es indispensable en la carrera de todo cocinero, pero no siempre es reglada. Me he topado con grandes profesionales que se hicieron a sí mismos sin haber pasado antes por una escuela. El ansia de seguir aprendiendo, y de absorber allí donde uno va, es parte de la clave del éxito de un cocinero. Luego hay otros factores que se deben de desarrollar también, como son el paladar y la creatividad. Estos, aunque en algunos casos nos vienen de manera innata y lo llevamos dentro, en otros muchos no es así pero con una correcta formación (a base de amueblar tu paladar psicológico comiendo, o tu creatividad leyendo y absorbiendo conocimientos y vivencias viajando por el mundo) pueden ser carencias subsanables con el tiempo. En mi carrera, el haber tenido la oportunidad de cocinar en grandes casas como el Celler o Mugaritz, me ha valido para tener una mente mucho más abierta. Y los años, y la seguridad que fui adquiriendo con ellos me han llevado a tener una línea de cocina propia.

¿Cómo definiría su cocina en A Tafona? Mi cocina es muy personal. Me inspiro en todo lo que está a mi alrededor, y mi vida está muy vinculada al campo y a mis placeres del mercado. Cada día recorro sus puestos

Gallega, mamá, una Estrella, ¿cómo lo lleva?

Pues lo llevo de la manera más positiva posible. Aunque tengo los dos restaurantes cerrados no he dejado de trabajar ni un sólo día. Hemos comenzado con el Delivery, lanzando una aplicación propia en la que la gente puede encargar platos de mi cocina más viajera, la que ofrecía diariamente en mi barra gastronómica Lume. He lanzado también mi nuevo concepto de helados de autora bajo el nombre de Cinza y lo hemos implementado en la App de comida a domicilio. Mantengo mi mente ocupada cocinando, paseando por el monte, en la huerta y colaborando con productores. También aprovecho estos momentos de parón para escribir artículos para prensa sobre productores que he ido encontrándome en la vida a lo largo de estos años.

De menú del día a Estrella Michelin... A base de trabajo y mucha ilusión. Quizás la cabezonería que tengo ha sido en parte la culpable de que hoy día aún esté aquí. Pasé momentos muy difíciles pero logré salir de ellos y eso sin duda te hace más fuerte. Yo siempre digo que la suerte es un ingrediente más de la vida, y que ésta te tiene que coger cocinando o la ecuación no funciona. En mi caso, que se me presentase la oportunidad de abrir un restaurante en Nueva York fue una inyección de fuerza que hizo sin duda que tomase la decisión de remodelar Tafona y el impulso final para ganar la estrella Michelin.



en busca de los mejores productos para mis dos restaurantes. No sabría cocinar de otra manera. Ir cada día al mercado o a mi huerta, es lo que me hace feliz. Poder escoger cada cebolla minuciosamente, arrancar cada zanahoria... mi cocina es una prolongación de mi y de mis valores. El mundo vegetal y el mar tienen un gran peso en mis menús, pero también el mundo dulce, al que se le trata con el mismo mimo que a la cocina salada.

Su nuevo proyecto LUME frente al Mercado de Santiago. ¿Tapas fusión, tapas de creación, tapas originales? Lume es cocina sin etiquetas. Nació para llenar un hueco que dejé al cambiar el formato en Tafona. Una barra gastronómica a la que poder ir cada semana. Además era para mí un lienzo en blanco donde poder dibujar parte de mis viajes y de mis experiencias a lo largo del mundo en forma de plato. Toda esa cocina más informal, que en el gastronómico no tenía cabida.

De la cocina andaluza ¿con qué se queda?

De Andalucía me quedo con mil cosas, el gazpacho y el ajoblanco por ser toda una declaración de intenciones... sencillamente genial. Las frituras de pescado y las tortillitas de gambas... los espetos de sardina.... difícil decantarse sólo por una.

Un truco básico que nunca debemos olvidar cuando cocinemos... Soy una amante de los caldos y las salsas, un truco que uso para convertir un caldo en salsa a parte de la reducción, es la emulsión. Para eso reintroducir la propia grasa que extraemos del caldo y la emulsionamos a hilo en el propio caldo. Un punto de acidez con unas gotas de vinagre de Jerez terminan de redondear el gusto en el paladar.



Para los lectores de Anduriña os regalo mi receta:

Congrio a la brasa y Caldo marino



Composición (para 4 personas):

- 320 g de congrio a la brasa - 200 g Caldo gallego marino

Congrio a la brasa - Ingredientes:

1 congrio de 2 kg aprox. - Aceite de oliva Virgen extra

Caldo gallego marino - Ingredientes:

El medio y la cola del congrio - 50 g de alga kombu seca -

60 g de lechuga de mar fresca - 5 g de unto -

10 g de panceta curada - 120 g de habas blancas -

24 g salicornia - 15 g aonori - 20 g codium - Sal gorda



Elaboración: meter el congrio en sal gorda durante 20 minutos para hacer una semisalazón. Pasado este tiempo, eliminar el exceso de sal, poner el congrio en un cazo con agua y cubrirlo con el alga kombu, la lechuga de mar, el unto y la panceta. Llevar a ebullición y después bajar el fuego y cocer durante 1 hora y 35 minutos. Transcurrido ese tiempo, colar y cocer las habas en el caldo. El tiempo de cocción dependerá de la calidad de las habas y de si son frescas o secas y rehidratadas. Cuando las habas estén tiernas, añadir el resto de las algas y cocer el conjunto 4 minutos más.

Acabado y montaje del plato: sacar el congrio de la bolsa de vacío y sellarlo por la parte de la piel en la plancha o en la brasa. Disponer el caldo gallego marino en un plato hondo. Colocar encima la suprema de congrio bien dorada y crujiente.

Restaurante Lume

Rúa das Ameas, 2 - Santiago de Compostela.

Teléfono: 981 56 47 73

Restaurante A Tafona

Rúa da Virxe da Cerca, 7 - Santiago de Compostela.

Teléfono: 981 562 314

En la provincia de Sevilla, en el término municipal de Estepa, se asientan todas las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos que abarcan estas Indicaciones Geográficas Protegidas "Mantecados de Estepa" y "Polvorones de Estepa". Desde el siglo XVI en el Convento de Santa Clara, donde aún se conservan recetas antiguas, se mantiene su importante tradición dulcera. Con el paso del tiempo ha habido modificaciones en su elaboración que han ido mejorando su sabor y se han convertido en los productos estrella durante las fiestas de la Navidad. Nos abren las puertas para conocer mejor este popular y tradicional dulce.



EUSEBIO OLMEDO GAMITO Presidente IGP Mantecados y Polvorones de Estepa

"En Galicia, el consumo de nuestros productos estaría en torno a las 1.200 Tn".

"Los encargos a familiares que, como buenos gallegos, están extendidos por muchos países del mundo y eso traía consigo una logística de transporte que no era común en años pasados".

"Que estas Navidades, a pesar de estos momentos de confinamiento, sean para todos ellos, unos días de encuentro, de familia, de recuerdos y como no, de morriña".

En la actualidad, los productos que elaboran una veintena de fábricas en Estepa han tenido "imitadores". La marca está protegida ¿no se explica un polvorón o un mantecado que no sea "made in" Estepa? El mantecado, el polvorón son productos artesanos muy genuinos de ESTEPA, de hecho la mejor demostración de esta afirmación, nos lo confiere la aceptación y el refrendo que nos dio en su día la Comisión Europea al otorgarnos la doble **IGP Mantecados y Polvorones de Estepa**, un sello de calidad único, que certifica nuestros orígenes, nuestra receta y el proceso de elaboración inalterable desde nuestros inicios (lógicamente adaptando nuevas tecnologías al proceso, sin perder su originalidad)

¿Qué queda de los dulces del siglo XVI del Convento de Santa Clara? Sencillamente queda lo más importante, el origen y las raíces de un producto tan singular como el nuestro y como fiel testigo las piedras conventuales que durante 5 siglos han visto como muchas generaciones de estepeños, han labrado su vida en torno a esta actividad artesanal convertida en símbolo de la Navidad Española.

¿El lugar más lejano que conozca donde haya llegado un mantecado o un polvorón de Estepa? Nuestros productos han saltado fronteras internacionales, no hay continente donde no estén presentes en sus hogares. La mayoría son españoles o familiares que, por recuerdos o añoranzas, ponen un dulce recuerdo en sus mesas y encuentros navideños.

El mantecado moderno tiene como origen aprovechar la manteca de cerdo. Así fue en la primera mitad del siglo XIX, ¿del cerdo se aprovecha todo y salen hasta los mantecados? ¿cuál es el secreto de la manteca? El gran secreto que tiene la manteca de cerdo ibérico y subrayo lo de ibérico, ya que es la que interviene en la receta de nuestros mantecados y polvorones, es el alto porcentaje de ácido oleico (en torno al 50%), grasa insaturada que por su composición es muy recomendable para dietas saludables y bajas en colesterol.

Una buena canela es fundamental. ¿De dónde la traen y qué características tiene? En Estepa, se consume la mejor canela del mundo, procede de la



denominada Isla de las Especies, concretamente de Sri Lanka, la antigua colonia inglesa más conocida como CEYLAN. Su procedencia acredita ser la canela con la mejor fragancia y muchísimo más aromática

¿Entre los que comen más mantecados y polvorones están los gallegos? ¿Tienen datos aproximados de cuantos kilos van para Galicia?

El Mantecado y el Polvorón de Estepa se consumen en todos los rincones de la geografía española y concretamente en Galicia también. Nuestros productos forman parte de la Navidad, su consumo está relacionado en gran medida con el número de habitantes que posee dicha región. Si nuestra producción está en torno a las 22.000 Tn, efectuamos una simple cuenta aritmética y resultaría que en Galicia, el consumo estaría en torno a las 1.200 Tn de nuestros dulces artesanos.

Díganos cifras de esta temporada, kilos, volumen de negocios en euros, empleo... Como he mencionado anteriormente, nuestra producción se sitúa en torno a las 22.000 Tn. La facturación ronda los

70.000.000 de euros y en lo que respecta al empleo, conseguimos mantener en año de crisis económica y de alerta sanitaria, los 2.000 puestos de trabajo directos y 2.500 puestos de trabajo indirectos (industrias afines, talleres de maquinaria, transporte, artes graficas, consultorías, distribuidoras de materia primas, fabricas de envase y embalajes, etc.), todo este entramado industrial se ha ido creando y forjando durante los más de 150 años que Estepa lleva comercializando estos afamados dulces de Navidad..

Alguna curiosidad de Galicia? Entre algunas anécdotas curiosas, quiero destacar dos, una la lejanía y sobre todo la deficiente comunicación en cuanto al transporte ferroviario y de carretera que existía años atrás. Por ello, los pedidos para Galicia había que programarlos con muchísima antelación con el fin de que llegasen a los clientes en las fechas deseadas.

Y la otra anécdota, son los encargos a familiares que, como buenos gallegos, están extendidos por muchos países del mundo y eso traía consigo una logística de transporte que no era común en años pasados.

Unas palabras para nuestros lectores de Anduriña... Desearle a todo el pueblo gallego desde este pequeño rincón de Andalucía, donde en estas fechas sus calles huelen a canela, a ajonjolí dorado y almendras tostadas, que estas Navidades, a pesar de estos momentos de confinamiento, sean para todos ellos, unos días de encuentro, de familia, de recuerdos y como no, de morriña. A todos, un fuerte abrazo desde esta localidad, de Estepa, convertida hoy, en estas fechas, en el pueblo de la Navidad.



El Consejo Regulador de la IGP Mantecados y Polvorones de Estepa ha sacado esta edición limitada en homenaje a todas las personas que han estado y están luchando en primera línea contra esta pandemia por Covid19, como personal de centros sanitarios, cuerpos y fuerzas de seguridad, docentes, trabajadores del sector agroalimentario o de la distribución.

Los estuches lucen ilustraciones de la artista sevillana Ángela Muruve. En su interior incluye un adorno artesanal, hecho en la Barrería San Mateo de Carmona, una de las pocas que queda en nuestro país, que trabajan artesanalmente el barro. Un detalle para colgar en el árbol navideño de nuestros hogares con los mejores deseos en una sola palabra: Esperanza, amor, familia, salud,...



Margarita Rodríguez Otero

BIBIANO FERNÁNDEZ OSORIO-TAFALL

Este insigne gallego sería conocido en su tiempo como Dr. Osorio-Tafall y con este nombre desarrolló las múltiples actividades a que ha consagrado su interesante vida, dando a todas ellas una fuerte impronta personal y una dedicación poco común.

Había nacido en Pontevedra en 1903, era hijo de José Fernández Tafall y de María Osorio, sin embargo, siempre antepuso el apellido de su madre al Tafall de su padre dejando los dos unidos, como si de un solo apellido se tratara.

En la Universidad de Santiago de Compostela se graduó en Farmacia y posteriormente en Madrid en la Facultad de Ciencias Naturales, donde presentó su tesis doctoral sobre "Aprovechamiento de Recursos Naturales", que mereció la máxima calificación. Amplió sus estudios en Francia Alemania e Inglaterra con becas de la Junta de Ampliación de Estudios, para los mejores alumnos universitarios.

Durante su estancia en Madrid estuvo viviendo en la Residencia de Estudiantes de la "Institución libre de Enseñanza", lo que le permitió tratar a personas como García Lorca y Salvador Dalí, entre otros.

Regresó a Pontevedra donde ganó por oposición la cátedra de Agricultura en el Instituto General y Técnico de esta ciudad del que poco después sería director. Poco después fue nombrado secretario de la Misión Biológica de Galicia, colaborando en esta institución en trabajos sobre enfermedades de origen vírico de la patata, identificando los virus causantes de las principales enfermedades y su modo de transmisión.

Con sólo veintinueve años fue alcalde del Ayuntamiento de Pontevedra durante la segunda República y Presidente de la Diputación, desarrollando además una intensa e importante actividad política durante este periodo. En 1932 se había integrado en Acción Republicana, fue Diputado en dos legislaturas, Subsecretario de Trabajo y Previsión Social, Subsecretario de Gobernación, ocupando el cargo de Comisario General de Defensa hasta el final de la guerra civil.

Además de los cargos institucionales que desempeñó en Madrid, participó activamente en los trabajos preparatorios del Estatuto de Galicia de 1936, fue presidente de la asamblea de los Municipios gallegos en la que fue aprobado el proyecto de Estatuto y también lo fue del Comité Central de Autonomía que había sido creado con el objeto de seguir los pasos posteriores del proceso estatutario hasta la fecha definitiva de su presentación a las Cortes Generales. Desde su cargo de Subsecretario de Gobernación impulsó decididamente todo relacionado con el Estatuto de Galicia.

Osorio-Tafall se había casado con Josefina Arruti Víaño de una conocida familia de Pontevedra, con la que tuvo tres hijos. Cuando la insurrección del 18 de julio de 1936 su mujer e hijos se encontraban en esa ciudad donde habían ido a pasar el verano. Como represalia por su marido encarcelaron a Josefina durante un año para pasar después a arresto domiciliario en el que estuvo más de otros tres. Cuando al final de la guerra civil, su esposo se vio obligado a abandonar España no pudo llevar a su familia consigo, aunque posteriormente se hicieron varios intentos en este sentido no fue posible.

Durante un cierto tiempo residió en Francia donde colaboró activamente con el servicio de evacuación de refugiados españoles (SERE), marchó más tarde a los Estados Unidos y poco después a México donde fue nombrado Profesor de la Universidad Autónoma y del Instituto Politécnico Nacional, cargos que ocupó desde 1941 hasta 1948.

A partir de esa fecha se integró en el Organismo Internacional de las Naciones Unidas (ONU) en diversos e importantes destinos por todo el mundo, lo que fue posible gracias a su inmejorable formación académica y técnica y su condición de políglota.

Fue director en de la Oficina Regional de la Organización para la Agricultura Alimentación (FAO) con sede en Santiago de Chile en 1951, el mismo puesto en Roma en 1953 e Indonesia en 1959 y en 1961 en la República



Arabe de Egipto. Estuvo al frente de las operaciones de pacificación del Congo, llevadas a cabo por la ONU, desde 1964 a 1967. Organizó los primeros programas de asistencia técnica de la ONU en las antiguas colonias francesas en el África Occidental y Ecuatorial, visitando varios países africanos

Fue designado representante especial del Secretario General de la ONU en Chipre, renunciando a este cargo el 30 de junio de 1974 en que se retiró con el rango de Subsecretario General, después de 26 años de inteligente e incansable servicio.

El mejor reconocimiento a su labor en este organismo, la constituyen las palabras del entonces secretario General de la ONU, Kurt Waldheim:

“Una vez más rindo a usted mi personal tributo por los 25 años en que ha trabajado infatigablemente y con el más elevado interés por la causa de la paz, habiendo desempeñado cuantas responsabilidades le fueron confiadas dentro de la mejor tradición del Servicio Civil Internacional. Como he expresado al Consejo de Seguridad, las Naciones Unidas han contraído con usted una deuda de gratitud por su trabajo”

De regreso a México fue asesor de varios organismos oficiales dependientes de la Secretaría de la Presidencia, y miembro de la comisión organizadora del Centro de Estudios Económicos y Sociales del tercer mundo (CEESTEM) del que fue director general de 1977 a 1980 y miembro del Consejo de Administración de la ONU para la Investigación y Formación Profesional (UNITAR), cargo para el que fue designado por Kurt Waldheim.

Miembro activo de numerosas sociedades, ha publicado más de 200 trabajos científicos y cinco libros sobre, recursos naturales, problemas humanos, y conflictos internacionales. Así mismo ha pronunciado multitud de conferencias en diversos países del mundo y participado en numerosos seminarios y reuniones internacionales en todos los continentes.

Si tuviéramos que definir lo que ha sido el Doctor Osorio-Tafall, tendríamos que decir que fue científico, político, profesor, escritor y diplomático, ocupando sin duda, un lugar relevante en la historia del siglo XX como un intelectual del más alto nivel.

Ha sido tremendamente difícil concentrar en un artículo la vida de este gallego ilustre, que no pudo volver a su patria y reencontrarse con su familia en Pontevedra hasta que fue restaurada la democracia en España. Solamente había tenido ocasión de convivir con su hijo mayor en Roma, donde éste había ido a



hacer la tesis doctoral y él ocupaba un alto cargo de la ONU. Era el año 1953 y no se habían visto desde hacía 17 años.

En muchas ocasiones volvió a Galicia donde recibió numerosos y merecidos homenajes, uno de los más emotivos fue el del cuatro de octubre de 1989, cuando desde un sentido eminentemente simbólico, se le restituyó la cátedra del instituto de Pontevedra del que había sido injustamente destituido en 1936. Había sido organizado conjuntamente, por la Universidad, el Ayuntamiento, y la Xunta de Galicia, representada por su presidente don Fernando González Laxe. Dicen las crónicas de la época que fue el acto más multitudinario que se recordaba y las palabras de agradecimiento de Osorio-Tafall, (traducidas al castellano) empezaban con la frase “Este momento es el más emocionante de mi vida”. Se puso su nombre a una calle de Pontevedra y otra lleva el de su esposa Josefina Arruti.

Osorio-Tafall falleció el día trece de agosto de 1990 en México, su otra patria aquella que lo había acogido como un hijo más en los momentos más tristes de su vida. Su hijo mayor viajó a la capital mexicana para traer sus cenizas a su tierra natal, cumpliendo así el explícito deseo de su padre. Hoy reposan en el mausoleo familiar junto a las de su esposa, fallecida en el año 2003.

**Margarita Rodríguez Otero
para la Revista Anduriña**



Salud y Vida: Fibromialgia

Por el Dr. Eduardo Sánchez Gómez

La fibromialgia (FM) no fue aceptada como enfermedad hasta 1992 por la Organización Mundial de la Salud (OMS) con el nombre de reumatismo no articular y la Asociación Internacional para el Estudio del Dolor (IASP) la reconoció en 1994. Los síntomas simulan otras dolencias, por lo que es importante hacer un diagnóstico diferencial precoz. Las primeras referencias la sitúan en 1800 y fue denominada FM en 1976; con anterioridad se la relacionó con el histerismo o trastorno psíquico y en la actualidad algunos científicos la definen todavía como psicósomática.

La FM se caracteriza por ser crónica incapacitante para el mundo laboral y actividades diarias, que causa dolor en músculos y huesos en todo el cuerpo con una sensibilidad mayor y que se acompaña de un cortejo sintomático. Es más frecuente en mujeres ente los 30 y 50 años. Sigue siendo un desafío para la Medicina en dos aspectos, uno por la diversidad de síntomas que presenta y otro la compatibilidad con otras patologías como pueden ser la artritis o el reumatismo.

Síntomas

Los síntomas de la FM son múltiples, el más significativo el dolor crónico de tipo reumático en huesos y músculos que provocan un agotamiento físico y mental. Otras manifestaciones son: cefaleas, colon irritable, cansancio, ansiedad, depresión y hormigueo en las extremidades. Dentro de esta variedad, uno de los que aparece precozmente es la falta de memoria. El dolor es recurrente e influye sobre la movilidad articular afectando al estado anímico de la persona, lo que ocasiona pérdida de la calidad de vida. Casi siempre los síntomas suelen aparecer por las mañanas y aunque duermen suficientes horas se levantan cansados; el sueño es intermitente con insomnio, lo que sumado al dolor les hace llevar una vida tormentosa.



El Hospital Universitario Príncipe de Asturias de Madrid, ha investigado que estos pacientes presentan unos **puntos dolorosos** predefinidos, llamados **"puntos gatillo" (Síndrome del dolor miofascial)** de tipo neuromuscular que se agudizan con los movimientos reiterados, un esfuerzo muscular, el frío o un período de estrés. Estas personas describen el dolor de diversas formas: "como si me estuvieran quemando", "como si me pincharan", otras veces lo refieren en el pelo, uñas, etc. En cada persona la sintomatología cursa de manera distinta.

¿Quién tiene más posibilidades de tener fibromialgia? Cualquier persona, aunque parece ser que las que sufren artritis reumatoide, lupus en sus distintas variedades o haber tenido algún familiar con FM, son más propensas a padecerla.

Diagnóstico

Se comienza, como en cualquier enfermedad por hacer una historia clínica detallada y un estudio físico, seguido de pruebas analíticas y radiológicas. Es esencial que la sintomatología dolorosa se prolongue durante un largo periodo de tiempo y por último, el paciente tiene que describir los puntos dolorosos que





ha tenido recientemente. El diagnóstico es complicado y la realidad es que todavía no se ha encontrado la causa que motive esta enfermedad, aunque se han barajado varias hipótesis aún sin demostrar como: lesiones frecuentes, infecciones por virus o traumatismos. No se ven alteraciones ni analíticas ni por imágenes (ausencia de signos inflamatorios o degenerativos), así como orgánicas que evidencien la existencia de este padecimiento. No obstante, siempre que aparezcan puntos dolorosos de larga duración, más de tres meses, hay que pensar en la FM.

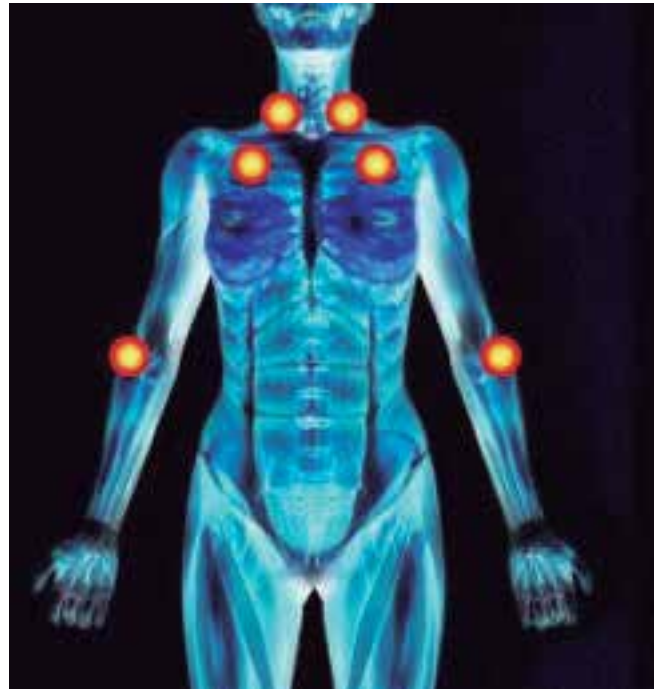
Se confunde con el **síndrome de fatiga o astenia crónica**, que se caracteriza por fatiga física y mental que no mejora con el descanso y empeora con el ejercicio físico. Igual que la FM no se puede demostrar mediante ningún estudio clínico.

En la actualidad para el diagnóstico de la FM se siguen las pautas que marca el Colegio Americano de Reumatología (ACR), desde 1990 y puestos al día en el 2010. Consiste en valorar los puntos dolorosos o puntos gatillo, explorando si existe dolor a la presión en 11 de los 18 puntos, y preguntando si los ha tenido en las dos últimas semanas. El resto de la sintomatología se evalúa durante los tres últimos meses. Otros parámetros son que no haya mejoría con el tratamiento médico, así como la existencia de patologías asociadas.

Tratamiento

El tratamiento es paliativo y se apoya en diferentes terapias además de la farmacológica. Se basa en: psicoterapia, fisioterapia, y el ejercicio físico fundamentalmente. Todo esto se complementa con medicina alternativa como la acupuntura, quiropráctica o masajes. Entre los fármacos están: los analgésicos, preparados específicos para combatir la FM, ansiolíticos, hipnóticos para evitar el insomnio y antidepresivos. Asimismo, cambio en el estilo de vida con la ayuda de medidas higiénico-dietéticas como método paliativo y de esta forma mejorar su calidad de vida. Para ello es necesario: tener una dieta saludable, ejercicio físico, preferentemente con un profesional, favorecer el dormir así como aliviar el estrés y alternar las tareas cotidianas con tiempo para el descanso.

Capítulo importante es el referente a la parte médico-jurídica, o sea el pronunciamiento del Tribunal Médico sobre el grado de incapacidad que se le otorga a cada enfermo, ya que en algunos casos no llega a ser invalidante. El Tribunal Médico señala que en España afecta a un millón de personas de las cuales un 90% serían mujeres.



Puntos de dolor

Una vez hecho el diagnóstico, es indispensable su valoración por un especialista en Reumatología del Servicio Público de Salud. Los requisitos para optar a la incapacidad laboral permanente son: No tener respuesta al tratamiento médico, imposibilidad para realizar el trabajo habitual, evidenciar como mínimo dolor en 11 de los 18 puntos dolorosos o puntos gatillo y presentar una patología concomitante. Estos puntos están situados en:

- Occipucio: Zona posterior de la cabeza.
- Cervical inferior: Bilateral situados en el cuello.
- Trapecio: Bilateral localizados en la espalda y parte posterior de cuello.
- Supraespinoso: Bilateral en el omóplato o escápula.
- Segunda costilla: Bilateral.
- Epicóndilo: Bilateral en el codo.
- Glúteo: Bilateral situados en la nalga.
- Trocánter mayor: Bilateral localizado en el fémur.
- Rodilla: Bilateral.

Como conclusión, señalar que la FM origina muchas dudas a todos los niveles, tanto a pacientes como a familias y médicos por motivos muy diferentes y que todos desembocan en el mismo origen. Con el diagnóstico sucede lo mismo, se tarda infinidad de tiempo y referente al tratamiento no existe ninguno específico para su curación.

Sigue siendo un enigma sobre todo cuando hay que tomar una decisión para dar la invalidez, y si se otorga, siempre la valoración es subjetiva dependiendo del médico o del juez, si fuese inevitable acudir a él.



Un poco de Astronomía Astrónomos en la Antigua Grecia y sus aportaciones. (II)

Por José Núñez Martín

Introducción. En el artículo anterior hablamos de Thales de Mileto, Anaximandro, Pitágoras, Demócrito de Abdera, Eudoxo de Cnido, Aristóteles, Aristarco, Eratóstenes y Agloanike, una de las pocas mujeres astrónomas de la Grecia Antigua, aunque en su época fue considerada una sacerdotisa.

Para cerrar este ciclo sobre Astronomía en la Antigüedad, vamos a dejar aquí una breve reseña sobre el resto de los más importantes de la Antigua Grecia, que como ya se dijo en el artículo anterior no se corresponde con la extensión de la Grecia actual, sino que estaba formada por bastante más extensión abarcando parte de la actual Bulgaria y Turquía.



Hiparco. Se le considera el matemático y **astrónomo** griego más importante de su tiempo. Nació en Nicea alrededor de 190 a.C., hoy Iznik en la actual Turquía, Conocemos sus investigaciones porque Ptolomeo las comenta en su obra *Almagesto*. Murió en Rodas, Grecia, en 120 a.C.

Sólo ha sobrevivido uno de sus trabajos, “*Comentary on Aratus and Euxodus*”, que no es el mejor de él. Descubrió la precesión de los equinocios, describió el movimiento aparente de las estrellas fijas y calculó la distancia a la Luna asignándole entre 59 y 67 radios

terrestres, muy aproximado a lo real que es 60 radios, así como la elaboración de un catálogo de 850 estrellas diferenciándolas por su brillo en seis categorías o magnitudes que se sigue utilizando hoy en día.

Agrippa. Vivió y murió en el siglo I de nuestra era. Su nombre como **astrónomo** llegó hasta nosotros porque Ptolomeo lo cita en su “*Almagesto*” ya que en el año 92 dejó constancia de una observación astronómica consistente en la ocultación de una parte de las Pléyades por la Luna.

Menelao de Alejandría. Vivió entre los años 70 y 140 de nuestra era. Trabajó en Alejandría, pero también en Roma. Como **astrónomo**, Ptolomeo lo nombra en su “*Almagesto*” refiriéndose a dos observaciones que hizo en Roma en enero del año 98 d.C. consistentes en dos ocultaciones de las estrellas Espica y Acrab por la Luna con pocas noches de diferencia.

Claudio Ptolomeo o Tolomeo. Nació en Tolemaida Hermia, Egipto, en el año 85 y murió en 165. Es uno de los personajes más importantes de la historia de la **Astronomía**, además de Geógrafo y aunque sabemos muy poco de él, por lo que nos ha llegado, se le considera el último científico importante de la Antigüedad Clásica. Su obra más importante es el “*Almagesto*”. Propuso el sistema geocéntrico, la Tierra es esférica y estacionaria como centro del universo y el Sol, la Luna y los planetas giran alrededor de ella, mientras que las estrellas están fijas en una gran esfera. Su equivocada teoría perduró hasta más allá de 1.400, no tanto por él o lo que defendía, sino por lo cómoda que fue para cierto sector de la sociedad la compatibilidad de esta con sus creencias religiosas.

Como geógrafo realizó mapas del mundo conocido estableciendo coordenadas que contenían graves errores y se cree que en esto se basó Colón para llegar a las indias por el oeste.



Claudio Ptolomeo, astrónomo, astrólogo, químico, geógrafo y matemático griego.

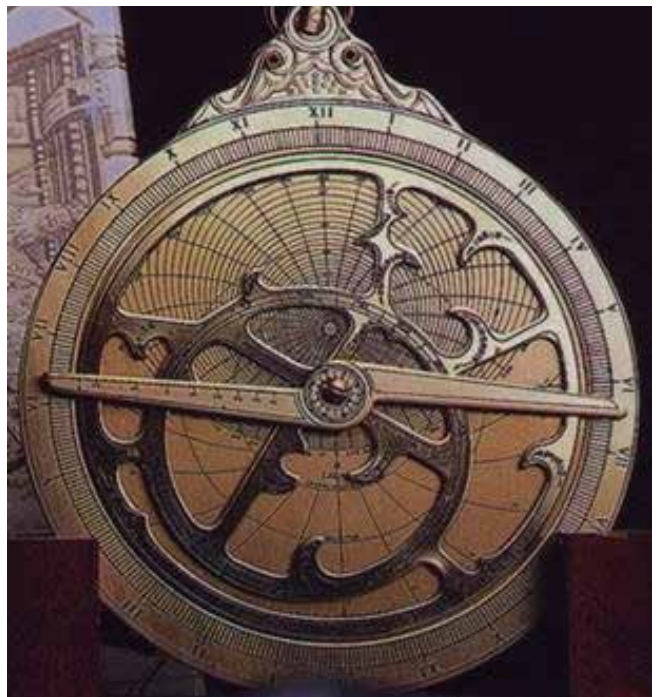
Teón de Alejandría. Nació en esta ciudad en el año 335 y allí se estableció hasta su muerte en el año 400. Fue el último director de la denominada segunda Biblioteca de Alejandría. Como **astrónomo** destacó sobre todo porque escribió los Comentarios del “*Almagesto*” de Ptolomeo, algunos en colaboración con su hija Hypatia.

Hypatia de Alejandría, hija de Teón, a la que su padre dio una educación completa en matemática, astronomía y filosofía. Los últimos estudios sitúan su nacimiento en torno a 355 de nuestra era y su muerte en el 415 año en que murió asesinada probablemente porque con su fuerte carácter y sus deseos de libertad la hicieron incómoda para las autoridades eclesiásticas cristianas que era la religión impuesta en esta época por el Imperio Romano.

Para Hypatia, la metafísica y la cosmología lleva a las matemáticas, la astronomía, la geometría y la física y gracias a ellas a las respuestas de las grandes cuestiones religiosas, sociales y políticas de su tiempo. Varios de sus trabajos son Comentarios a varios libros de autores anteriores a su tiempo siendo el más importante el “*Comentario del Almagesto de Ptolomeo*” que la llevó a editar el tercer libro que ya había iniciado su padre, Teón, que comienza con una recapitulación

de los dos precedentes y un análisis de la historia de la astronomía solar hasta sus días. Describe el concepto de año tropical que según su definición es el tiempo que tarda el Sol en volver al mismo equinoccio: menos de $365 \frac{1}{4}$ días. Fue crítica donde advirtió errores o imprecisiones que necesitan de correcciones técnicas.

Hypatia reelaboró cuidadosamente las tablas astronómicas y realizó un nuevo cálculo de valores matemáticos de los eventos celestes descritos por astrónomos antiguos y para ello se ayudó de nuevos instrumentos científicos innovadores en su tiempo como el astrolabio llegando a ser una experta en su construcción.



Estuvo casada con el filósofo Isidoro pero vivió virgen. Superó en inteligencia a su padre y como era muy bella, cuentan que uno de sus alumnos se enamoró de ella y para disuadirlo le mostró paños manchados con la suciedad de la menstruación y le dijo: “*Esto es lo que amas, joven, y esto no es bello*”. El joven avergonzado y asustado experimentó un cambio en su corazón.

A modo de conclusión. En estas páginas ha quedado recogido lo más relevante de los astrónomos de más renombre en la Antigua Grecia sin que por esto no reconozcamos que hubo muchísimos más, ni que se ciñeran solamente a esta área, sobre todo por la expansión del Imperio Romano y su dominio sobre lo que fue la Grecia Antigua.



Deportes con José M^a Ayala Ayala

De nuevo nos esperan unas hojas en blanco, en las que procuraré, como mejor sepa, homenajear a los sevillistas socios y amigos del Lar, dedicando la Sección de Deporte, a lo conseguido por su Sevilla en la campaña 2019/2020, pues es muy probable que haya sido al menos una de las mejores que se recuerden, ya que no es fácil encajar en una misma, lo que obtuvo el equipo.

En estas ocasiones los datos numéricos son los que mejor aclaran lo ocurrido. Pero trataré no dar muchos, aunque sí los precisos, para conocer de manera adecuada lo sucedido.

La temporada no estuvo exenta de dificultades. Empezando porque la inició con un entrenador y gran número de jugadores nuevos, que requerían adaptación, cosa bastante complicada y que se necesita un cierto tiempo. Y además. Al ir finalizando el invierno y a punto de estrenarse la primavera, invadió a España un virus con gran saña, que pululaba ya por distintas partes del mundo. Por ello fue declarada la pandemia del Covid-19, decretando el Gobierno el "estado de alarma" y obligando a un confinamiento casi general. De manera que se interrumpió a partir de la segunda quincena de marzo, por lo que los jugadores tuvieron que permanecer en sus casas, sin poder entrenar y dedicándose lo mejor que podían y sabían, a mantener la forma física y a desentumecer los músculos para cuando se restableciera la temporada.

Los proyectos fueron audaces teniendo en cuenta los medios para alcanzarlos. Y aunque el tiempo no se paró, la espera resultó larga y cuando desapareció, sonó a mensaje incierto. ¡El cómo y cuándo, la prolongación!

Hay que reconocer que el que más y el que menos, tanto entre los jugadores como los aficionados deseaban que el balón rodara, pues a muchos de estos últimos, el gusanillo del fútbol les extralimita por encima de cualquier afición, y más, conociendo que el primer partido al que debían enfrentarse, una vez reanudada la temporada, era nada más y nada menos que al rival de la ciudad, el Real Betis.

Antes de la interrupción se habían celebrado 27 jornadas, consiguiendo el equipo en la 27 un empate a 2 en campo del At. de Madrid, y figurando en la tabla en el puesto tercero con 47 puntos, habiendo ganado 13 partidos, empatado 8 y perdido 6.

El confinamiento le hubo servido al Sevilla insospechadamente para aguardarle un renacer que pocos esperaban.

La puesta en marcha se hizo de una forma un tanto extraña pues todos los partidos se habrían de jugar, sin público.

Como ya indicamos, la jornada con que se restablecía fue contra el R. Betis al que le ganó por 2-0. Pero su fortaleza le acostumbró a que en los siguientes 10 partidos, no perdiese ninguno y en los que obtuvo: 5 victorias y 5 empates, enfrentándose a equipos como el Barcelona, Villarreal, R. Sociedad y Valencia entre otros.

Con esos 23 puntos que conquistó, alcanzó un total de 70, logrando el 4º puesto empatado con el 3º, que fue el At. de Madrid. Esto le supone poder jugar la próxima, la Champion.

Considero que hasta aquí ya se puede catalogar de éxito, pero no se terminó ahí, aún le quedaba una empresa mayor.

Llegó el verano. El soñado y esperado verano. Traía consigo la finalización de lo que faltaba por jugar de la EUROPA LEAGUE, pues se había quedado en los Octavos de Final.

La continuación fue totalmente atípica, ya que todos los partidos se celebraron en Alemania, en el mes de agosto, sin público y a partido único, con lo que no cabía error en ninguno de ellos, pues al más mínimo te mandaban para casa. Y el Sevilla no tuvo ninguno. En cualquier tiempo y lugar nos descubren, cómo suena la cristalina voz de aquellos que daban por hecho que el equipo llegaría muy lejos.

Y no se equivocaron, pues en sucesivos partidos se fue enfrentando y eliminando a los siguientes equipos:

Roma (2-0); Wolverhampton (1-0) y Manchester United (2-1).

Los dos primeros se jugaron en el MSV Arena de Duisburgo, mientras que la semifinal y la Final lo fueron en el Stadion Köln de Colonia.



Antes de ser capaz de una gesta así, se exige disponer de la capacidad técnica y las destrezas requeridas, cosas que se dieron en el equipo.

Hay celebraciones que incluso antes de vivirlas forman parte de nuestra historia y nuestras sensaciones más especiales. ¡Mira que si se gana de nuevo!

En estos casos todos los momentos son únicos y algunos pasan a ser leyenda.

Y llegó más lejos de lo que en un principio se podía esperar, alcanzando la anhelada Final.

Hubo que desarrollar gran empeño para esperar al otro equipo finalista, el Inter de Milán, con un trabajo denodado y no libre de dificultades.

El estado de ansiedad creció por momentos, pero la esperanza no se desvaneció, a pesar de que el partido ante el Inter, no pudo empezar peor, pues antes de los 5 minutos ya iba perdiendo, al lograr marcar el equipo contrario, un penalti que le habían pitado a su favor. Pero el Sevilla no se amilanó y el partido resultó muy emocionante hasta el pitido final. Un 3 a 2, que hizo que pudiera alzarse con su SEXTA EUROPA LEAGUE.

Victoria que fue pregonada a los cuatro vientos, pues durante algunos días, la Prensa imprimió diversos datos sobre la EUROPA LEAGUE, y los distintos triunfos del Sevilla.

Cada vez es más difícil encontrar objetivos fotográficos para plasmar las imágenes que representan a jugadores y técnicos levantando la codiciada Copa. Leí en un periódico previamente a dicho partido y no recuerdo quién la pronunció, que dijo: "Las Finales no se juegan sino se Ganan".

Había previsto que iba a conquistarla el Sevilla. Cosa que ya se había cumplido en sus cinco finales anteriores, pues salió victorioso en las cinco a las que había llegado.

Cuando de nuevo la juegue se podrá decir: ¡VIVA EL SEVILLA PORQUE SIEMPRE LA GANA! y cuando esto no ocurra, ¡que ocurrirá!, también se podrá decir: ¡VIVA EL SEVILLA AUNQUE NO LA GANE! Que por cierto el día que se dé esto, habrá un doble disgusto, el no ganarla y el que se rompa la racha de "final jugada, final ganada".

Parece que fue ayer y ya han pasado años desde que se hizo con la primera.

Si conseguimos enlazar lo remoto con el hoy podremos buscar espacios en los recuerdos y tratar de rememorar los años y resultados logrados:

2006(4-0, al Middlesbrough); 2007(2-2, al Español, la ganó por penaltis); 2014(0-0, al Benfica, de nuevo la ganó por penaltis); 2015(3-2, al Dnipro); 2016 (3-1, al Liverpool).

¡SEIS EUROPA LEAGUE! El llegar a seis finales y vencer en las seis, si la memoria no me falla, esto no lo ha conseguido ningún otro equipo en Europa, ni en éste ni en ningún otro torneo.

El camino fue duro, pero se fueron venciendo los escollos, hasta alcanzar las metas para merecer los triunfos.

Pocas cosas más bellas permanecen, por eso cada año se quiere revivir esta competición, para saber si el Sevilla puede agrandar la hazaña adquirida hasta ahora.

Con estas SEIS más una SUPERCOPA DE LA UEFA (que ganó al Barcelona), se queda entre los más grandes, ya que aparece en el OCTAVO puesto entre los equipos más laureados con títulos europeos.

El Sevilla junto con el Madrid, en lo que va del siglo XXI, son los equipos que más veces han jugado la Supercopa de Europa (6), por delante de equipos como el Barcelona (4), Bayern de Munich, At. de Madrid, Chelsea, Liverpool, y Oporto, todos con (3)...

Antes del partido con el Bayern de Munich, el Sevilla llevaba 22 partidos oficiales sin perder.

Y llegó el 24 de septiembre, se dilucidaba la SUPERCOPA DE LA UEFA frente al todo poderoso Bayern de Múnich, que había eliminado al Barcelona por un 8-2. El Sevilla cumplió con creces a pesar de que no pudo salir Campeón. Pues perdió en la prórroga por un 2-1. Pero es verdad que unos minutos antes de terminar los 90 minutos tuvo una oportunidad de oro para poder triunfar, pero se le escapó.

-Por convertir los hermosos sueños en realidad

-Por reivindicarte transformando las gestas en grandes éxitos

-Por ser "un señor equipo" que pasea con dignidad su casta alegre, siendo el orgullo de tu ciudad.

-Por ser dueño del saber imaginar y tú buen hacer, que se refleja en todo lo que iniciaste esta temporada.

-Por todo eso y mucho más, le doy al SEVILLA y a todos los que se sientan sevillistas, la más cordial ENHORABUENA, deseando que siga por ese camino proporcionando alegrías a sus incondicionales.

SUPERCUP™



Mi experiencia de peregrino desde Sevilla a Santiago de Compostela Otoño 2015

por Lutgardo Pérez Benítez,
Maestro de Escuela jubilado

“Me siento un andaluz de Sevilla enamorado de Santiago de Compostela y de Galicia”

En el año 2004 tuve mi primer contacto con El Camino. Fue en primavera, desde Sarria a Santiago. Cada año, y siempre en la primera quincena de Julio, realicé tramos de los diferentes Caminos. Y a medida que completaba los diferentes itinerarios, aumentaba mi necesidad de hacer el auténtico Camino, aquel que te lleva desde tu casa hasta Santiago.

Pero la Ruta de La Plata no era compatible con el mes de Julio, y menos con el de Agosto, meses de los que yo disponía como maestro de escuela.

Decidí que cuando me jubilara sería lo primero que haría, una vez pasado el calor del verano. En Agosto de 2015 planifiqué mi Ruta de la Plata para el domingo 27 de Septiembre, y así facilitar la presencia de un grupo de amigos en ese día tan importante.

Muy temprano, en la Plaza de Santa Marta, una oración ante el crucero. Saludo a la figura de piedra del Apóstol. Misa del Peregrino de ocho para bendecir la mochila y sellar la credencial.

Muchas fueron las ideas que pasaron por mi cabeza. Agradecimiento por tener salud para afrontar la aventura, y por la compañía de personas queridas. Mis dudas de ser capaz de completar los 1006 kilómetros del recorrido que separan esta misa de la del Peregrino en Santiago.

Me dirigía a un lugar muy conocido por mí. Pero esta larga experiencia tan deseada era una sensación nueva y emocionante. Tras la misa, desayunamos en Triana, paseamos hasta Santiponce, tapeo con “cervecita” y ya llegó la despedida.

Ahora el camino se endurece, sobre todo con “la calor del membrillo”, y así se realizaron las cuatro etapas sevillanas antes de pasar a Badajoz. El día que llegamos a Mérida, las dos entrevistas de Canal Sur

Radio fueron algo extraordinario que sin duda me dio fuerzas para seguir.

Cuando llega la fiesta del Pilar, nuestro hijo viene a apoyarnos unos días. Pero más tarde tanto la madre como el hijo regresan a Sevilla. Así pues, el compromiso con el Camino era solo mío, y ahora me enfrentaba a las próximas etapas de montaña ya en Salamanca.

Caminar solo no era nuevo para mí, y además no es una soledad rotunda. Siempre puedes ir con alguien que va a tu ritmo, coincides en los alojamientos con las mismas personas y se va formando un grupo peculiar e inestable. De esa forma, llegamos a Zamora y a Granja de Moreruela, donde el camino se bifurca y los peregrinos también.

Y quiero hacer aquí una importante puntualización y una diferenciación de las amistades que se hacen en el Camino.

A una peregrina alemana, Simone, que estuvo en la Misa y que después nos saludamos entre Almadén de la Plata y El Real de la Jara, me la vuelvo a encontrar en Zamora y nos damos los números de teléfono. Tanto con ella como con Juanmi, que caminaba en su grupo, mantengo una amistad renovada en el tiempo. Sin embargo, con otras que he convivido casi a diario, no.

Llegué casi en solitario hasta Astorga con una tendinitis. Una buena anécdota de la médico que me atendió puso remedio a la dolencia, me indicó la medicación correspondiente y me dijo: “Tome nota de lo más importante que le voy a recetar ahora: compra un merle que es un dulce único de aquí, visita el Museo Romano y los lugares de un circuito de la ciudad antigua, toma el cocido maragato y descansa un día antes de seguir”.



Después de Ponferrada, tomé el Camino de Invierno por Las Médulas, que era el que los peregrinos utilizaban cuando O Cebreiro estaba nevado. El recorrido por la orilla del Sil lo recuerdo como algo inolvidable. Fue generoso en el avituallamiento, pues sin salir del camino ni invadir ninguna finca, me ofrecía uvas, peras, castañas, manzanas...



Tal era la cantidad de castañas hermosas y brillantes que caían al Camino, que las regalaba a los niños del pueblo siguiente, y volvía a coger y regalar. El Camino de Invierno fue muy solitario, pero mi vista y mi máquina de fotos no descansaban. Recuerdo un viñedo con seis o siete tonalidades del color de sus hojas desde el verde al marrón pasando por diferentes morados. Fue espectacular e inolvidable.

Al llegar a Puente Ulla desapareció la soledad, ya coincidían los peregrinos del Camino Sanabrés. Y sobre todo, la gloria ya se tocaba, se oía... La emoción en la habitación, a una jornada de la meta. Las peticiones al Apóstol, lo que pensaba hacer al llegar...

Y llegó el día. La lluvia apareció como nunca, fuerte, calando hasta los huesos. Mi hijo y mi mujer, que ya estaban en Santiago, me esperaron a medio camino.

No sentía el agua, ni el viento, ni el barro pegado a las botas. Todo era felicidad, orgullo, sabía que nada me detendría. En el pueblo de Susana encontré a mi familia y caminamos juntos. Recuerdo una parada después de Santa María del Sar en una taberna para calentarnos con varios vinos.

A la llegada a la Plaza de Obradoiro, totalmente empapado, me arrodillé encima de la inscripción que

está situada en el centro de la misma. Luego puse la espalda sobre ella y miré al cielo dando gracias mientras recibía agradecido el agua de lluvia.

Realizamos muchas fotos y vídeos, pero lo más importante quedó grabado en mi recuerdo para siempre. Simone, la alemana, compartió el momento. Ella llegó dos días antes. Acudimos a la Misa del Peregrino, el abrazo al Apóstol, la oración en el Sepulcro.



Un gran sueño se había cumplido, un jubulado lleno de júbilo, ganaba el jubileo.

Gracias a la Revista Anduriña por permitirme esta pequeña colaboración. Como "una humilde golondrina" que ha hecho vuestro Camino a la inversa.

Me siento un andaluz de Sevilla enamorado de Santiago de Compostela y de Galicia.

OS REISES DO NENO XAN

CAPÍTULO SEGUNDO

O home Xan ollou ó neno Xan:

-¿Décheslle o caldo a Roxa?

-Sí señor.

-¿Están tódalas vacas acomodadas?

-Sí señor.

-Vamos a ver: ¿qué pensas no monte?

-Pouca cousa, señor.

-¿Pensas nalgunha rapaza?

-Non señor.

-¿Nen siquer na María Teresa?

-Non señor

-Bueno... ¿Cántos anos tes?

-Trece.

-¡É verdade... ¡¡Xa eres un home!

-Inda non, señor

-Cando viñeches a esta casa cáseque non sabías andar. Dende aquela xa pasarían catro anos.

-Unhos cinco anos, señor.

-Pero no monte pensarás en algo, ¿non...?

-Sí señor: en mercar un reló

-¿Un reló...?

-Sí señor.

-¿E pra qué queres tí un reló?

-Pra non estar soio.

-Non te entendo.

O home Xan encolleu os hombreiros e ficou caviloso. A muller Sabel puxo a mesa pra cear.

Fora facía frío. Un frío branco. Un frío de neve. As árbores semellaban tremelar con tanta desnudez. As mañás eran arrepiantes. Era un gozo ollar os abeiros dos tellados cheos de xeadas. Unhos anacos de xeadas que tiñan xeitos estranos e curiosos. Unhos anacos de xeadas que semellaban homes, algunhos deles, colgados polo pescozo. O neno Xan divertíase ollandoos. Ó meridía derretíos o sol. Un sol que andaba a morrer. Un sol tocado do peito como o fillo da Pallona, o máis pequerrecho que se chama Eufrasio.

O home Xan rematou de cear e fixo un cigarro. A muller Sabel recolleu a mesa.

O neno Xan espavilou a borrarlla do cepo de carballo que se apagaba na lareira.

O home Xan dixo:

-Mañá é día de Reises.

O neno Xan cavilou:

-Un reló.

O home Xan voltou a dicer:

-Mañá e día de Reises.

O neno Xan ollouno con ollos atentos. No acento do home Xan notou unha clara tenrura. Unha tenrura que agarimaba a ún docemente como unha música amorosa. O neno Xan sentiu un lume novo dentro do peito e voltou a ollar ó home Xan. O neno Xan sentiu que o seu apego ó señor amo medraba por intres. E estivo a punto de chorar. O home Xan púxolle a sua mau callosa sobor da frente e díxolle:

-¿Qué pasa rapaz?

O neno Xan non soupo que respostar.

O home Xan dixo:

-Mañá é día de Reises.

O neno Xan dixo:

-Mañá haberá que ir a misa.

Ó lonxe escoitábase unha canción que tiña a mesma tenrura que a voz do home Xan. Unha canción clara como a luz das estrelas. Unha canción branca como a brancura da neve. O soído da gaita semellaba encher a noite de misterio. Dun misterio claro e inocente. O neno Xan sentiu no seu peito unha claridade inefabel. Se lle preguntaran o que sentía, él diría que unha dozura como o mel lle subía pola alma.

A muller Sabel dixo:

-Cando eu era nena, na casa do meu pai...

O home Xan dixo:

-¡Calá!

O home Xan voltou a dicer:

-Vamos a ver, rapaz: ¿nunca lles pediche nada ós Reises?

-Non señor.

-Mal feito. Os Reises trannos as cousas que lles pedimos. Ti tés que lles pedir algo.

-Sí señor. ¿E qué lles hei pedir?

-O que tú queiras.

-¿Podo pedirilles un reló?

-¡Claro que sí!

-¿E unha navalla con rabo de lagarto?

-¡Claro!

-¿E unhos zocos novos?

-Naturalmente.

-¿E unha frauta...?

-Tamén una frauta

O neno Xan quedou caviloso. Todo aquilo semellaba pantástico. O neno Xan non comprendía. O neno Xan agardaba.

O home Xan dixo:

-¡Deica mañá!

O neno Xan foise deitar. O neno Xan tardou en durmir aquela noite. Cavilaba quenes podían ser aqueles Reises que o podían todo. Cecáis aqueles Reises eran os donos da galiña dos pitos de ouro que se ollaba no Mouzón. Aquel engado do que lle sentiu falar ó home Xan e que él anceiaba ollar.

O neno Xan cavilou no reló. Nun reló como o do home Xan, con agullas azuis e esfera branca. Un reló cun tic-tac igual, acompasado que ó neno Xan se lle antoñaba pouco menos que un milagre. O neno Xan cavilou na navalla de rabo de lagarto, que nas suas maus sería unha ferramenta coa que podería facer pequenos arados e carros que semellarían de verdade. O neno Xan cavilou na frauta. Con ela sería como un paxaro. ¡Qué maravilla!

O neno Xan agardaba.

O neno Xan cavilaba en quen poderían ser aqueles Reises que daban todo canto ún lles pedía. Maxinaban a unhos homes de longas barbas e corazón de ouro: unhos homes que tiñan que ter moitísimos criados que cecáis eran nenos como él, como o neno Xan. Os Reises tiñan que ser unhos homes riquisimamente vestidos que se ún lles fala, comprendeno. O neno Xan quixera falarlles. E dicerlles...

Debía raiar o día cando o neno Xan despertou. O primeiro que fixo foi ollar pola fiestra. Diante da casa había a marca das pisadas de moitísimos pés. Marcas de pisadas que se alongaban na neve do camiño.

Cando o neno Xan saliu do seu cuarto, na entrada, ollou, no queipiño que a muller Sabel usaba pra ir a feira, ollou...

O neno Xan non puido conter a sua ledicia. Non puido conter a sua ledicia. Non puido reprimir a sua solpresa. E berrou con todas as suas forzas:

-¡Home Xan! ¡Señor amo!

E por toda a casa escoitouse como unha música.

-¡Home Xan!

-¡Señor amo!

-¡Home Xan!

No ceio os Reises Magos sorrían. E os carbós del Rei Baltasar seique se voltaron brancos.



RECUERDOS DE UN GRAN AMIGO

Conocí a **Carlos Escudero Freire** a principios de la década de los 90, cuando llegó al Lar con su entusiasmo y sus ganas de colaborar, incorporándose a la Junta Directiva a la que perteneció mientras residió en Sevilla. Impulsado por su amor a Galicia y a su pueblo natal "Allariz", realizó una gran labor en nuestra asociación.

Licenciado en Teología Universitaria Salesiana en Ciencias y Doctor en Teología por la Pontificia Universidad Gregoriana de Roma, fue profesor de la Sagrada Escritura (Nuevo Testamento). Exsacerdote salesiano, pertenecía a la Asociación de Sacerdotes Católicos Casados, cuyas reuniones anuales se celebraban en nuestros locales, incluso cuando residía en Málaga. Publicó varios libros, tres de los cuales conservo dedicados por él: Jesús novedad radical, El evangelio profano y El poder religioso, y otros como El evangelio de los pobres y vino nuevo odres nuevos, así como varios artículos de carácter bíblico en revistas especializadas.

Pero sobre todo, Carlos era un buen amigo, al que recuerdo en las muchas reuniones del Lar y en los días de verano en los que coincidíamos en la playa durante las vacaciones.

Quiero hacer llegar nuestro más sentido pésame a sus hijos, María José y Carlos, y todo el cariño y la fuerza para superar estos difíciles momentos. Hasta siempre querido amigo. **Alfredo Otero.**



Cuchillería Regina

Casa fundada en 1930 **954 211 701**
Regina, 4 • 41003 Sevilla

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

DISTRIBUCIÓN COMERCIAL:

- Cuchillería profesional y doméstica
- Mataderos, Ind. cárnicas y Hostelería
- Maquinaria 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**

SigTam Consultores

**Sistemas de Información Geográfica,
Topografía, Catastro y Técnicas Ambientales**



679 228 510 / 669 199 402



sigtamconsultores@gmail.com



www.sigtamconsultores.com

VII Concurso Infantil de Dibujo Navideño

2º PREMIO



Carolina Lizón Ayala (5 años)



Daniela Gil Jiménez (8 años)

FINALISTAS



Álvaro Ronda Campra (4 años)



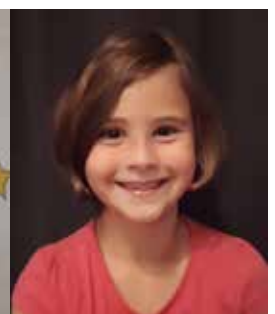
Iván Orta Martínez (5 años)



César Ayala Delgado (6 años)



Eva Orta Martínez (7 años)





Lucía González Pareja (8 años)



Laura Lizón Ayala (8 años)



Pablo Díaz (7 años)



Arantxa Bello García (8 años)



Sofía Pérez Arcos (8 años)



Teresa Ayala Delgado (10 años)

Agenda 2021

TALLERES ONLINE:

- Taller de Cocina:** Miércoles
- Taller de Ciencias:** Una vez al mes
- Faladoirio:** Dos al mes
- Club de Lectura:** Uno al mes
- Falamos os Galegos do mundo:** Uno al mes
- Taller Conocer Sevilla:** Dos al mes

- Clases de Gaita**
- Ensayos del Coro**

MAYO:

- Día de las Letras Gallegas**
- Fallo Certamen Literario**
- Concierto de Primavera**

Contactar con la Secretaría del Lar para participar en nuestros talleres.



Amancio Prada Fai un Sol Acústico

Colabora
Secretaría Xeral
de Emigración



XUNTA
DE GALICIA



www.largallegosevilla.com