



El periodista Antonio Carrizo agradece el regalo entregado por Manuel Cao Corral.

M.R.

Comenzaron los festejos con motivo del mes de la galleguidad

MARIANA RUIZ, **Buenos Aires**

Arrancaron los festejos organizados con motivo del mes de la galleguidad en el auditorio de la Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES).

El encuentro organizado por la cátedra España de la UCES, tuvo como oradores al Vicerrector de la Universidad, Juan Carlos Gómez Barrinaga y a los presidentes de los Centros Gallego y Galicia de Buenos Aires, Julio Martínez y Héctor Fernández, respectivamente.

El co-director de la cátedra España, profesor Jorge Alonso estuvo a cargo de la conducción del acto que congregó en el nuevo auditorio en torno a las 500 personas.

Dando inicio al acto, que tuvo lugar el pasado día 1 de julio, Manuel Cao Corral obsequió un

cuadro de su colección privada, de Luis Seoane, a su amigo, el periodista Antonio Carrizo.

Carrizo agradeció el presente y aprovechó la oportunidad para reivindicar la acción "evangelizadora" y "educativa" que llevaron adelante los adelantados españoles en la época de la conquista del continente americano.

Luego de su intervención Carrizo se retiró del auditorio por "razones de salud" y el acto prosiguió en su desarrollo.

Seguidamente fue el turno de Martínez y Fernández quienes dieron resumida cuenta de la trayectoria de las entidades que dirigen. Finalmente, hizo uso de la palabra Cao Corral quien agradeció el acompañamiento permanente de las personas y de los direc-

tivos de la Universidad.

Finalmente, el dirigente recordó a su padre, uno de los fundadores y más destacados directivos de la Federación de Sociedades Gallegas de la República Argentina, cuando siendo él un niño lo tomaba de la mano y lo llevaba a los actos de la colectividad.

Tras los discursos, el actor Rolando Alvar recitó poemas gallegos. Seguidamente, la cantante Rocío del Cielo interpretó una breve selección de canciones gallegas. Finalmente, el grupo de música folk 'Os Furafoles', integrado por Karina y Sergio Frago, y Analía y Paula Espinosa; y la Escuela de Danzas y Gaitas del Centro Gallego de Buenos Aires ofrecieron un recital de melodías tradicionales gallegas.



CAROLINA ROIG

La Federación de Sociedades en Argentina celebró sus 46 años

La Federación de Sociedades Española en Argentina celebró un nuevo aniversario. La Federación de Sociedades Española celebró, el pasado sábado, su 46º aniversario con un banquete en los salones del Club

Español de Buenos Aires. Allí se dieron cita unas 300 personas entre las que se encontraban numerosos presidentes de las instituciones españolas en el país.

Qué tiene más valor?, ¿una idea, o el poder económico para llevarla a la práctica? Recuerdo la polémica reseñada por Fernando Salgado en su libro 'Lorenzo Varela, a voz desterrada' alrededor de la creación de la revista 'Romance'. Antonio Sánchez Barbudo señalaba que el creador de dicha publicación había sido el "poeta gallego Lorenzo Varela, ayudado por mí y por otros"; el editor, Giménez Siles, decía que Varela "fue quien concibió el proyecto inicial de la revista". A su vez, nadie discutía que nuestro paisa-

no había propuesto el emblemático nombre. Así lo defendía en el artículo editorial del número inaugural: "Hemos escogido el título 'Romance' porque creemos que reúne todos los significados que a nuestra revista queremos darle. El romance castellano, medio de expresión de los sentimientos populares españoles, crónica viva de la historia, de la nacionalidad española, es a la vez, con diferentes nombres en los pueblos de América, la forma de expresión mas importante del alma popular. Finalmente, el romance, en el sentido de lengua derivada del latín, y mas aun, del latín que hablaba el pueblo, representa en nosotros la ambición de mantener el espíritu vivo del idioma español tradicional, enriqueciéndolo, claro está, de acuerdo con las necesidades actuales y aportando los giros y palabras propias de los diferentes pueblos que lo han hecho suyo".

Era el potente discurso de un derrotado en la guerra civil, un exiliado en México que vivía de prestado, un poeta. Seguramente pasó noches en vela pariendo los detalles de la nueva publicación; para su disgusto, la empresa editora estampa en el número uno el nombre de Juan Rejano, a quien no conocían él y sus compañeros de aventura, como director. En el número quince, Varela es expulsado junto con otros cuatro periodistas, ¡poderoso caballero es Don Dinero!

Otras publicaciones supieron luego del talento y capacidad de trabajo del poeta combatiente, pero seguramente le dolió haber sido defraudado.

En un acto que casi se transformó en leyenda, Domingo Faustino Sarmiento habría escrito en una roca de la cordillera de los Andes, camino del exilio: "¡Bárbaros, las ideas no se matan!". La frase, atribuida al sanjuanino y escrita en francés, pertenecería en realidad al escritor galo Constantin Francois de Chasseboeuf, convertido por Napoleón en Conde de Volnoy. Las ideas, intuimos, no se matan: se apropian.

En alguna publicación de la Xunta, en la década pasada, se catalogan las mejores revistas editadas en la diáspora. Se encuentra XA, creada a instancias de Diego Álvarez y Carlos Fernández, y dirigida periódicamente por este servidor, autor a su vez de los editoriales y la mayoría de las notas; pero no se menciona mi nombre. Recientemente concurrí como anónimo espectador a una gran exposición cuyo nombre había sugerido, y que otra persona se atribuyó en el discurso inaugural. Hace tiempo que vengo proponiendo públicamente (así lo menciono, por ejemplo, en mi artículo 'Gastronomía e identidad' de Gavieiro) la creación de una Escuela de Cocina Gallega en Buenos Aires.

Hace un par de años, dirigentes de una importante institución me confiaron que, como es de uso corriente, iban a dar en concesión el espacio destinado a restaurante. Les dije que era mejor aprovechar la oportunidad y crear un restaurante-escuela de cocina gallega; tuvimos varias reuniones en las que expuse mi idea, y hasta les acerqué una carpeta con el proyecto. En varias oportunidades me dijeron que el mismo estaba a la espera de su concreción. Cual no sería mi sorpresa cuando, entre los anuncios por el Mes de la Galleguidad en el marco de la Cátedra España, se hace pública la próxima inauguración del restaurante-escuela propuesto por este humilde cocinero en su oportunidad. Se me dio una explicación: la Xunta de Galicia financió el proyecto, y a caballo regalado no se le miran los dientes. Seguramente nadie creyó necesario mencionar al autor de la idea. Espero, por lo menos, que se tenga en cuenta uno de los ejes de mi iniciativa: rescatar la cocina gallega del emigrante, con características propias y originales, derivadas de las especiales condiciones socioeconómicas y geográficas de los desterrados, algo de enorme valor cultural para Galicia.

Tal vez suene exagerada la frase de Sócrates: "Los que sirven a la Patria deben contarse felices si antes de elevarlos altares no les levantan cadalsos", pero en una época en que se denomina exitoso al famoso, al que tiene algún tipo de cargo o una fortuna, hay que tener mucho amor a la tierra madre para seguir 'clamando en el desierto' para que nuestra cultura siga viva cuando ningún gallego nativo quede para dar testimonio. Hoy vamos a las fuentes, elaboremos una receta de nuestra gastronomía incluida por Néstor Lujan y Juan Perucho en su Libro de Cocina Española.

Ingredientes de arroz con menudillos de ave: 800 grs de menudos de pollo / 150 gramos de tomates maduros / 50 gramos de guisantes cocidos / 400 gramos de arroz / 1 litro de caldo de ave / 1 diente de ajo / 1 cebolla / azafrán / aceite de oliva / sal / pimienta y 2 yemas

Preparación: Hervir los menudos, teniendo en cuenta los distintos tiempos de cocción. En una cazuela con el aceite caliente dorar los hígados y los corazones, luego los estómagos, la cebolla picada y el ajo. Cuando ésta este tierna añadir los tomates pelados y picados. Incorporar el arroz, el caldo, y las yemas cocidas y picadas, los riñoncitos y los guisantes. Salpimentar, incorporar el azafrán diluido en caldo. Cocer a fuego suave, y terminar en el horno. Espolvorear perejil picado y servir en la misma cazuela.

Restaurante Morriña se encuentra ubicado en el Barrio de Palermo, Bs. As., calle Zapata 301, esquina Matienzo (altura Av. Cabildo al 300) ^ Telf.: 4771-0190 / E-Mail: manuelcorralvide@infovia.com.ar / Sábados show de gaitas, panderetas y cantareiras.

DESDE BUENOS AIRES

Cocina gallega

POR
MANUEL
CORRAL
VIDE

CHEF PROPIETARIO
DE 'MORRIÑA',
EL PRIMER
RESTAURANTE DE
COCINA GALLEGA EN
BUENOS AIRES

