

El espíritu de Santi



Nº. 55 Octubre 2018

Camino Sanabrés Albergue de Tábara



Editorial

PUERTAS AL CAMPO

Estos días, ha estado acudiendo con demasiada frecuencia a mi mente, la frase de una que siempre he considerado como nefasta política, que para justificar su complacencia con la instalación de grandes superficies en detrimento del pequeño comercio, solía asegurar, que no se podían poner puertas al campo, y de esa forma permitía todo lo que le presentaban para firmar, sin tener en cuenta las graves consecuencias que eso iba a tener para los pequeños establecimientos comerciales que daban vida a las ciudades.

Al final Rosa Díez, acabó como acabó y hasta los suyos, los que en su momento la llevaron al poder que siempre llegó a tener, acabaron renegando de ella y se acabó encontrando sola.

Cuando el maestro Mateo fue creando su obra cumbre en la catedral compostelana, seguramente lo hizo con el propósito que fuera contemplada por todos los fieles que se acercaban hasta el templo. Nunca llegó a pensar que un día llegaría a ponerse su obra a disposición de tan solo unos pocos elegidos. Pero con la iglesia hemos topado, hasta su creador renegó de quienes usaban el templo no para rezar como había sido concebido, sino para sus negocios y beneficios y los expulsó de un lugar que debería ser tratado con otra consideración.

Las masas, acaban por dañar lo que a ellas se expone y el Pórtico de la Gloria, expuesto durante casi mil años a millones de visitantes, ha tenido ese desgaste que todas las obras van teniendo con el paso del tiempo.

Durante años, los peregrinos que llegaban a Santiago se han visto privados de contemplar esta obra maestra que ha sido restaurada gracias a la implicación de la fundación Barrie y al Gobierno Central, o sea, que la restauración la

hemos hecho entre todos a escote, más o menos hemos tocado a medio euro por barba.

Sin duda ha sido un dinero muy bien empleado, de los mejores que sin saberlo nos toca poner para fines comunes de los que acabaremos beneficiándonos todos y cuando el pórtico se abrió al público, creo que todos aplaudimos la decisión, porque nos sentíamos partícipes de ella y orgullosos del resultado y que este fuera mostrado a quienes lo habíamos hecho posible.

Pero, con la Iglesia hemos topado, y no se puede dejar pasar un negocio como el que representan miles de peregrinos y de turistas que desean contemplar esa obra maestra y se ha tardado mucho en ponerle un precio, en poner esas puertas al campo para que solo unos pocos elegidos puedan ser los que contemplen ese pórtico y de paso quienes no han puesto un duro, pero tienen la custodia del bien, como sin quererlo, obtener unos pingües beneficios.

En un viaje reciente que he realizado a Bizkaia, después de más de dos décadas sin ver San Juan de Gaztelugatxe, me acerqué a visitarlo. Los accesos habían cambiado y también la forma de poder visitarlo, ahora se limitaba

el acceso a visitas previamente concertadas, lo cual me parecía bien, pero lo que de alguna forma me agradó y aplaudo, es que se podía obtener en el día la reserva para acceder al entorno y además no se cobraba por ello, no se especulaba con un bien que es de todos.

Por eso me he acordado de la Consejera y sus puertas al campo y creo sinceramente que los regidores de la Catedral de Santiago, con el tiempo, acabarán como ella, serán víctimas de su mala gestión y de su prepotencia y ni tan siquiera los que actualmente mantienen el lugar, acabarán renegando de él y de ellos. Tiempo al tiempo.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

¿QUE ESTÁ PASANDO?

Cuando miras los foros de peregrinos y algunos comentarios que se hacen de los diferentes caminos, hay días en los que la moral se viene al suelo viendo los fallecimientos de peregrinos mientras recorren el camino.

Todos los años, fallece algún peregrino por diferentes causas (un infarto, un accidente, un golpe de calor,...). Desgraciadamente nos vamos acostumbrando a estos sucesos y casi ya no nos llaman la atención, salvo cuando se producen por la irresponsabilidad de la víctima que ante unas condiciones excesivamente adversas pone en riesgo su vida y la de aquellos que van a tratar de salvarla.

Pero este último año, creo que las previsiones se han desbordado y el número de personas fallecidas mientras recorrían su camino ha sido especialmente alto lo que nos lleva a hacernos la pregunta ¿Qué está pasando? Recuerdo la primera vez que afronté mi primer camino, fueron meses de preparación para superarlo con garantías, era lo que la mayoría de los peregrinos hacían. Pero actualmente, esta moda del camino, lleva a muchas per-

sonas a una aventura para la que no están preparados y eso hace que las cifras cada vez sean mayores y por mucho que se les advierta de la dureza de la peregrinación, sobre todo en algunas épocas adversas del año, muchos piensan que si los demás lo hacen, porqué ellos no pueden hacerlo y al final, acabamos teniendo las cifras que vemos en esos lamentables partes de los que se van quedando en el camino.



Peregrinos en el Albergue de Tábara - Estadísticas

A continuación ofrecemos los datos de los peregrinos que han pernoctado en el Albergue de peregrinos de Tábara:

ALBERGUE DE TÁBARA – PEREGRINOS MES DE AGOSTO 2018										
SEXO		PROCEDENCIA					CAMINA			TOTAL
Mujeres	Hombres	España	Europa	Asia	América	Otros	Pie	Bici	Caballo	
50	144	100	80	3	9	2	165	29	0	
ESPAÑA PROCEDENCIA POR COMUNIDADES										
País Vasco	Galicia	Andalucía	Madrid	Valencia	Canarias	Otros				
13	12	12	11	11	7	34				
PROCEDENCIA PAÍSES										
Francia	Alemania	Italia	Holanda	Inglaterra	Bélgica	Otros				
28	12	9	7	6	5	27				
EDAD DE LOS PEREGRINOS										
<20 años	21 a 35 años	36 a 50 años	>50 años							
LUGAR DE INICIO DE LA PEREGRINACIÓN										
Sevilla	Granja Moreruel	Zamora	Salamanca	Mérida	Otros					
70	29	27	20	12	36					





-
- A photograph of three people standing in front of a brick building. On the left is a man with grey hair and a beard, wearing a grey button-down shirt and light blue shorts. In the center is a woman with dark hair, wearing a white jacket and grey pants. On the right is a man with short brown hair, wearing a red puffer jacket and blue shorts. Above them is a sign that reads 'MUSEO DE PEREGRINOS' with a small illustration of a person on a horse. The building is made of red bricks and has a black door to the left.

enseñar ese lugar en el que pasaron unas horas especiales. Un peregrino portugués que había hablado a su mujer del albergue, se desplazó varios cientos de kilómetros para pasar en él unos minutos y que ella pudiera conocerlo y como hospitalero, resulta muy agradable tener esas visitas.



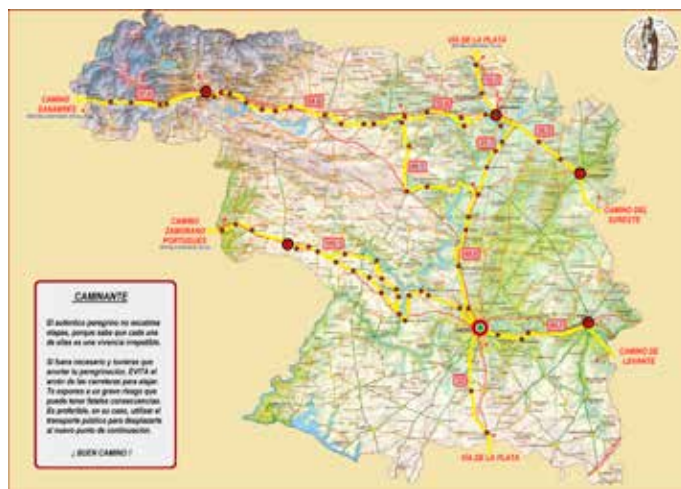
- Durante el mes de Septiembre, Granja de Moreruela se ha seguido manteniendo como el segundo lugar elegido por los peregrinos que deseaban recorrer el Camino lo que nos lleva

información de lo que más adelante se van a encontrar y otras veces se trata de dirigirlos por algunos caminos de una forma interesada que carece de sentido. Hacemos una llamada de atención para que en origen se ofrezca información al peregrino y no se le trate de dirigir su camino.

- De vez en cuando, cambiar unos días la monotonía diaria que se tiene en el albergue es bueno, aunque cuando nos acostumbramos a ese ritmo diario, nos sentimos extraños al no tenerlo cada día. Algo de esto ha ocurrido cuando por temas personales he tenido que estar fuera del albergue durante una semana arreglando unos papeles y casi nada más marchar ya se echaba de menos ese contacto diario con los peregrinos, aunque pueda resultar demasiado monótono, pero como decía aquel, somos y nos hacemos animales de costumbres.

a pensar que estos van buscando el Camino Sanabrés, al cual diferencian de la Vía de la Plata o del Camino Mozárabe y por eso cuando se les pregunta, ellos aseguran que vienen a recorrer el Camino Sanabrés. Esperemos que se vaya asumiendo el nombre de este Camino para diferenciarlo de los demás y no se mezcle como en su día se hizo con el Camino Mozárabe.

- A Zamora llegan tres caminos tradicionales e históricos y salen cinco. Por el sur viene la Vía de la Plata y por el Sureste llegan el Camino del Levante y el del Sureste y salen de la provincia cinco caminos, los tres que llegan (Vía de la Plata, Levante y Sureste) y nacen nuevos el Camino Sanabrés y el Camino Zamorano Portugués. Desde donde nacen los caminos que llegan, en el origen, muchas veces no se facilita a los peregrinos la suficiente



Tábara, Alba y Aliste



Imágenes



Reproducimos algunas fotos de los peregrinos que han pasado por el albergue de Tábara durante el mes de agosto.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

El Espíritu de Santi



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

Próximos proyectos

• Próximamente se ha convocado una reunión para tratar de mejorar la situación del Camino y de los albergues para el próximo año jacobeo del 2021. Curiosamente se centra en la parte de Castilla donde hay una buena situación de albergues no así en origen, donde los peregrinos

nos tienen en ocasiones dificultades no solo en la acogida sino en el desplazamiento. Por eso creo que es necesario informar a los peregrinos y no tratar de reconducir su camino por intereses personales.

Mensajes Peregrinos

Reproducimos algunos de los mensajes que dejan los peregrinos en el libro destinado para ellos en el albergue a lo largo de este mes:

- Muchas gracias por tu hospitalidad.
- En 20 años de caminos no hemos encontrado una hospitalidad como esta. Gracias
- Sorprendida por la acogida sin la cual Tábara habría pasado desapercibida.
- Thank you very much The fines aubergue i ever was.

- Merci pour ceete extraordinaire halte chaleureuse es hospitalicie.
- El Camino se hace más llevadero cuando las personas que te acogen lo llevan dentro
- Very many thanks for yoru hospitality.
- Es un privilegio poder disfrutar de esta hospitalidad en un albergue modesto.
- Gracias, ya he encontrado mi segunda casa. Adelante con los proyectos.
- Merci pour cet accueil chaleureuse dans l'esprit du chemin..





COMO TÚ...

Así es mi vida,
piedra,
como tú. Como tú,
piedra pequeña;
como tú,
piedra ligera;
como tú,
canto que ruedas
por las calzadas
y por las veredas;
como tú,
guijarro humilde de las carreteras;
como tú,
que en días de tormenta
te hundes
en el cieno de la tierra
y luego
centelleas
bajo los cascos
y bajo las ruedas;
como tú, que no has servido
para ser ni piedra
de una lonja,
ni piedra de una audiencia,
ni piedra de un palacio,
ni piedra de una iglesia;
como tú,
piedra aventurera;
como tú,
que tal vez estás hecha
sólo para una honda,
piedra pequeña
y
ligera...



<https://www.youtube.com/watch?v=Wl1rlvjzKbQ>



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



LOS QUE VAN Y LOS QUE VIENEN



En muchas ocasiones nos encontramos con personas que ya están de vuelta de todo, pocas son las cosas que pueden sorprenderles en esta vida en la que lo han visto todo y también el caso contrario, esas personas que todavía están por descubrirlo casi todo.

Pasan por esta vida cada uno en su mun-

lidades, y esa es una de las enseñanzas que nos dejó Marx, la igualdad de todos los seres humanos.

Era muy difícil que en cualquier otro lugar de este mundo, Mario, un peregrino de 86 años que llevaba recorridos muchos caminos y se iba imaginando que las sensaciones que esta vez fuera sintiendo ya serían las últimas, porque las fuerzas comenzaban a flaquear, que coincidiera y compartiera un día con tres jóvenes Koreanos que para ellos era la primera experiencia que iban a tener de este camino que acaba por nublar algunas mentes y les hace repetirlo una y otra vez.

Los jóvenes Koreanos se habían equipado para la ocasión, sus hábitos de peregrino eran diferentes a los de Mario, este iba de una forma más sencilla y austera, seguramente son cosas que se van adquiriendo con el paso de los años, pero, además se habían tuneado para la ocasión y el corte de pelo de uno de ellos mostraba una viera y las letras camino.

do y sobre todo en su nube y raramente se acaban mezclando, porque son mundos completamente diferentes y ninguno trata de salirse del suyo.

Pero eso es lo normal y los peregrinos solemos decir, que el camino es diferente y por eso es tan especial que algunos lo recorren una y otra vez haciendo de esta perpetua peregrinación una forma casi de vida o al menos de encontrar las respuestas a esa búsqueda constante que parece que los peregrinos tratan de encontrar.

Siempre he sido de la opinión que la filosofía comunista, en la actualidad donde más presente se encuentra cada día, es en el Camino de Santiago, algunos se extrañaran de esta afirmación tan drástica, porque si algo tiene el comunismo es su radical negación a todo lo que inspire un poder divino y no cabe a nadie ninguna duda de la espiritualidad que rezuma el Camino. Pero la virtud que tiene este sendero de peregrinación, es que iguala a todos los que lo recorren, desde el director de una gran empresa, hasta el más humilde empleado, si hacen el camino de una forma normal, deben llevar el mismo esfuerzo, dormir en el mismo colchón y a veces pasar las mismas pena-



Difícilmente estos jóvenes hubieran reparado en Mario, pero enseguida se dieron cuenta que se encontraban ante la experiencia, ante lo que ellos estaban interesados en encontrar y no solo escucharon con respeto lo que el viejo peregrino les decía, también comenzaban a aprender lo que el camino tiene reservado para quienes ponen

sus pies sobre él. Después de esa jornada, para el viejo y los jóvenes, algo había cambiado respecto al día anterior y es esa esencia que el camino va dejando a los que comparten las experiencias que en cualquier tramo, se van encontrando a lo largo de su peregrinación.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



DESPIDIENDO EL VERANO

En la alta Sanabria, los días estivales se van quedando atrás, quizá un poco antes que en el resto de la provincia y el otoño, con la transformación cromática del paisaje llega casi sin darnos cuenta, aunque enseguida sabemos que ya se encuentra a nuestro alrededor.



Pero por si hubiera algún despista que no se da cuenta de algo tan significativo, acontecimientos como la Romería que en honor de la Virgen de la Tuiza se celebra a finales de Septiembre, nos hace ver esa transformación del paisaje y del clima.

La alta Sanabria, tiene en la Tuiza, su patrona y a ella la veneran los

pueblos y las gentes de estas tierras duras, en las que la inclemencia del tiempo las convierte en diferentes y les da esa sobriedad que solo con ver la arquitectura de las casas, te das cuenta que te encuentras en un lugar distinto a los del resto de la provincia.

En la fiesta que cierra la temporada, todos se afanan por estar presentes y son cientos de personas las que se acercan hasta el Santuario donde además de las celebraciones típicas dedicadas a la patrona, los aires se van inundando

según nos vamos acercando hasta el recinto que se monta para este acontecimiento.

Primero escuchamos los sonos de las gaitas que los diferentes gaiteros van haciendo inundándolo todo de alegría y según nos acercamos más, es el aroma de la gastronomía propia de estas tierras, la que va llenándolo todo con esos asados que al contacto con las brasas, hacen que los estómagos comiencen a notar cómo se mueven los jugos gástricos y luego la visión de los platos de madera rebozantes de humeante pulpo con cachelos, nos permite disfrutar de uno de los momentos álgidos de la fiesta.

Las verbenas, las charangas y las exposiciones de artesanía, complementan esta fiesta especial que no solo atrae a los vecinos de las portelas, sino que es un reclamo para todos los que desean pasar unos días diferentes en un paraje de ensueño.



También la llegada del Otoño, nos va haciendo ver cómo los caminos se han ido transformando con la invasión de la maleza y todo lo que durante la primavera y el verano ha ido brotando que amenaza con invadir los caminos y en el caso de esta zona, los que van siguiendo los peregrinos que en ocasiones no llegan a ver las flechas que se han colocado en los cruces porque se encuentran ocultas por la vegetación.

Felipe Lubian, el alcalde de la población por la que los peregrinos abandonan Castilla y León, es consciente que para que el peregrino siga pasando por esa zona, debe encontrar todas las facilidades que sea posible y periódicamente con operarios del Ayuntamiento de Lubian dedica algunos días al desbroce de las zonas que se van llenando de maleza y es conveniente dejarlas en condiciones para que quienes las recorren y no conocen la zona se encuentren con los menores problemas en su recorrido, lo que es de agradecer en nombre de todos.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



REVISTA CARBALLEDA

Se ha editado recientemente la “Revista Carballada”, que a lo largo de casi un centenar de páginas, hace un recorrido por asuntos y temas de la comarca a la que está dirigida.

Es una publicación que ve la luz, auspiciada por la Asociación Diego de Losada, que se preocupa de todo lo que está relacionado con la población que vio nacer al fundador de Caracas, el pueblo de Rionegro del Puente, en pleno recorrido de los peregrinos que a través del Camino Sanabrés se dirigen hacia Santiago de Compostela.

Por tratarse de un número muy especial, ya que no es fácil que una publicación se mantenga durante cincuenta números, en esta ocasión cuenta con varios saludos y buenos deseos de personalidades de la provincia y de la Comunidad.

El primero de ellos es de la Consejera de Cultura y Turismo, María Josefa García Cirac, le sigue el de la presidenta de la Diputación de Zamora, Mayte Martín Pozo y del alcalde de la población José Colino.

Todos inciden en los buenos deseos a esta publicación a la que desean una continuidad en un mundo difícil como es el de la comunicación y en un medio más difícil, como es el mundo rural en el que está enfocada donde la desertización y la despoblación se va haciendo cada día notoriamente muy acusada.

El contenido toca temas en los que la propia asociación trabaja a lo largo del año como son los premios de poesía y de fotografía “Diego de Losada” con los trabajos premiados en los dos últimos años y la reproducción de algunos de los premios.

Hay una amplia entrevista a Enrique Gallego, un biólogo descendiente de estas tierras que se encuentra desarrollando su trabajo en importantes centros de investigación de todo el mundo y habla de sus raíces y de su vinculación con el trabajo que está desarrollando.

También hay un interesante reportaje sobre la población de Carballada en Venezuela, con algunas imágenes de este enclave que lógicamente, tomó su nombre de la zona zamorana en la que nos encontramos.

Hay un interesante catálogo que se ha ido elaborando sobre la arquitectura popular que nos podemos encontrar en las comarcas de Sanabria y la Carballada con una información de los trabajos que se han ido desarrollando en cada uno de los pueblos.

Felicitemos desde estas páginas a los que hacen posible que en un pequeño pueblo, una publicación llegue a tener una continuidad con un contenido interesante para aquellos que consiguen tenerla en sus manos y les animamos a que en esos momentos en los que puede resultar muy fácil dejarlo todo porque el desánimo se hace presente, sigan adelante y en unos meses o unos años podamos estar celebrando la edición del número cien de la revista.

Revista Carballada

Nº 50

Septiembre 2018



¡E! será una realidad en pocos meses. Fotografía de un tramo entre Otero de Bodas y Cernadilla.

ITA:

Asociación “Diego de Losada”

Apuntamiento Viejo s/n.

49326 Rionegro del Puente. Zamora. España



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



AL UNIVERSO PEREGRINO

Cada año, es menor el sentido que muchos de los que recorren los Caminos que conducen a Santiago dan a su peregrinación y crece el número de los que lo recorren, única-mente se ha puesto de moda.

nos va a que tan solo años, los puntos de encuentro que unos denominan **"Patrimonio Inmaterial del Camino"**, esos albergues que mantenían la filosofía de la Hospitalidad tradicional, se van perdiendo y lo que es más preocupante, la renovación parece una utopía.

Encontrar en el Camino lugares como (**Arres, Grañón, Tosantos, Bercianos, San Roque, Bodenaya, Güemes, Fuenterroble,....**), por citar solo algunos, de esas docenas de albergues y hospitales de peregrinos, que nos vienen a la mente cuando pensamos en la hospitalidad, son los que dan un valor y un sentido a esta peregrinación.

No resulta sencillo ponerlos en la orbita peregrina y tampoco es fácil mantener la filosofía, eso lo saben y son conscientes los peregrinos que aman este camino como siempre se ha mantenido, hasta que ha llegado la perversión de ponerlo en el circuito de la moda.

Nuestra asociación (AZACS), en los dos años que lleva de vida, se ha propuesto recuperar uno de los caminos que tradicionalmente recorrían los peregrinos, pero que ha ido decayendo por la falta de infraestructuras. Se trata del Camino Zamorano Portugués que parte de Zamora y a través de Braganza enlaza con el Camino Sanabrés en Verín.

Para que este camino sea una realidad, es preciso

establecer un lugar de acogida en la primera etapa, en Almendra, a 20 km de Zamora, porque hasta Braganza hay infraestructura suficiente aunque el año próximo se va a mejorar la señalización y la acogida en la parte de Portugal.

Disponemos de una **casa parroquial en un estado ruinoso**, que es preciso acondicionar para que los peregrinos dispongan de un lugar en el que se les ofrezca hospitalidad (acogida, cena, desayuno) a cambio de la aportación que cada uno pueda hacer para su mantenimiento.

Ponerlo en marcha es una ardua tarea para una asociación incipiente, por eso recurrimos al mundo peregrino para quienes lo deseen, se impliquen en este proyecto. Cualquier aportación es buena (**herramienta, materiales, equipamiento o pequeñas aportaciones** que nos permitan adquirirlo)

En la revista El camino Sanabrés que muchos recibís, podéis ver la evolución que están teniendo las obras, así como las aportaciones de todo tipo que estamos recibiendo para que se convierta este año en una realidad.

Si estás interesado en colaborar en este proyecto, tienes varias formas de hacerlo:

- Enviar tu aportación (económica o material) a:
Albergue de Tábara
Camino Sotillo s/n
49140 - Tábara – Zamora
- Hacer tu aportación por pequeña que sea en la Cuenta: IBAN ES90 2108 4606 18 0010100204

Mensualmente, a través de la revista iremos exponiendo la evolución de las obras, así como las aportaciones que vamos recibiendo y los mecenas que contamos para este proyecto.

Agradeciendo tu atención y tu colaboración, te saluda atentamente.

José Almeida – Presidente (AZACS)



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

Gracias amigos peregrinos este proyecto ya es una realidad y ha sido gracias a vosotros.

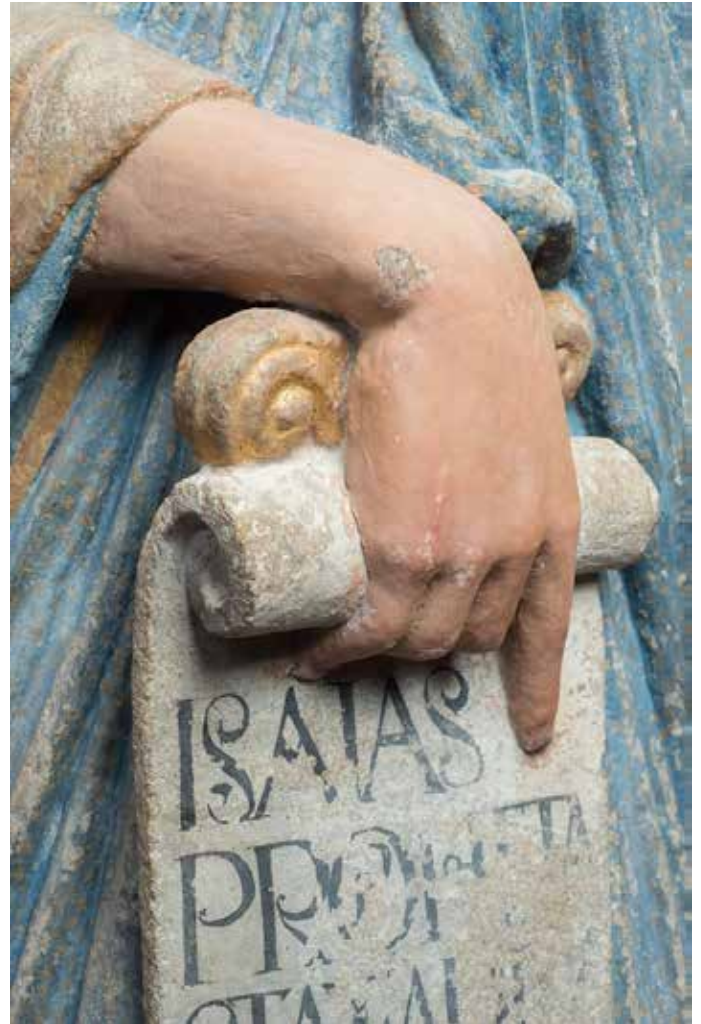
APORTACIONES PARA ALMENDRA A 30.09.2018

- Fernando Iglesias (vajilla, cristalería y menaje de cocina)
- Pedro Vega (Una ingletadora y un cepillo eléctrico para los trabajos que se van haciendo en estos momentos)
- A.M.E (200 € para adquirir material y lo que se necesite)
- Josefa R.H. (Un microondas eléctrico)
- Luís Miguel A.R. (20 €)
- Ramón García (herramientas de albañilería)
- Sara 50 €
- V.S.S. 100 €
- British Columbia de Canadian Company of Pilgrims 1.190 €
- Luís Miguel A.R. (Herramientas diversas de albañilería).
- Juan Carlos Robledo (Herramientas de albañilería y construcción).
- David S. 20 sacos de cemento 50€
- Asociación Jacobea de Almería Camino Mozárabe 150 €
- Antón A. Pombo 50 €
- Manuel Oliva 100 €
- Offredi Candida Locatelli Mari 100 €
- Marianne Staufer 50 €
- Ana Basilio Carnicer 100 €
- Mario Bottaro 100 €
- José Maria Díaz Bernardez 100 €
- Menéndez Villalba Luís 100 €
- Jose (el civil) Almendra 50€
- Gerar el peregrino de almendra utiles necesarios
- Jose (el...de Almendra) muebles, baños radiadores...
- May y José María 50 €
- Toronto Camino Pilgrims 200 €
- Covadonga 20 €
- Antonio Retamosa 50 €
- David Carricondo (Bodenaya) 60 € para una estufa de leña
- A.M.E. 50 € para una estufa de leña
- Toronto Camino Pilgrims 1.988 € para la electricidad
- Asociación A.C.S. de Sevilla 400 €
- Gronze 200 €
- Jose Antonio Quintas 50€
- Caja Rural de Zamora Equipamiento e instalación

de fontanería 2.500 €

- American Pilgrims on the Camino 4.000 \$
- Luis Francisco Epelde 50 €
- AJOVA 300€
- Ander Boragina Almeida 50€
- Alai Boragina Almeida 50€
- Plan Xacobeo 10.000€

Gracias amigos peregrinos, este es vuestro proyecto porque gracias a colaboraciones como las vuestras, las obras siguen avanzado y para el año 2019 comenzaremos a acoger peregrinos y será una realidad.





Almendra

UNO PROPONE Y DIOS DISPONE

Los proyectos que en muchas ocasiones hacemos, van naciendo desde el más profundo sueño que algunas veces vamos teniendo y tienen más de ilusión y de buenos deseos que de realidades. Pero sin soñadores y sin esos sueños, todo se detendría y pocas cosas acabarían avanzando y llegarían a ser esa realidad que todos conocemos. Algo de esto debió pasar con el proyecto del Almendra, porque echando la vista atrás, a estos casi dos años que llevamos gestando este proyecto, con la perspectiva que va dando el tiempo, ahora lo vemos como uno de esos sueños que en ocasiones se van gestando y es muy difícil que consigamos verlos como una realidad.

Cuando la Asociación Zamorana de los Caminos de Santiago, consciente que para abrir a los peregrinos el Camino

proyecto no se hubiera tenido nunca en cuenta.

Pero en el Camino, siempre hay que tener esperanza, todos los peregrinos sabemos que cuando peor están las cosas, Santi siempre provee y en esta ocasión no iba a ser menos y de una forma o de otra, sabíamos que todo iría saliendo adelante.

Primero fue el mundo de los peregrinos, personas que deseaban ser anónimas, aunque su nombre siempre estará en el albergue para que los que pasen, sepan quienes con sus pequeñas aportaciones lo fueron haciendo posible. Luego fueron algunas asociaciones las que comprendieron la situación y también se implicaron en el tema con especial incidencia de las asociaciones americanas de Canadá: (Columbia y Toronto) y de Estados Unidos: (American Pilgrims) y de entidades privadas como Caja Rural de Zamora, el proyecto está saliendo adelante.

También vamos a recibir un importante apoyo de la Xunta de Galicia a través del Xacobeo que se van a implicar en hacer realidad este proyecto con una subvención a las obras.

Es una lástima que los de casa, sean los que menos se han preocupado de que este camino llegue a ser un día una realidad. El Ayuntamiento de Zamora, ciudad que va a dar nombre a este camino no ha querido saber nada del mismo a pesar que no se les pedía dinero y el Gobierno de Castilla y León ha desestimado la ayuda que suele dar en estos casos.

Ellos sabrán porqué han actuado de esta forma y seguramente en su día les tocara explicar su postura, pero es de justicia decirlo porque de quienes más se esperaba, son los que menos se han implicado.

Zamorano Portugués, era necesario un punto de acogida en la zona en la que se encuentra Almendra o Campillo, porque la distancia hasta Fonfria para los peregrinos era insalvable, pues resultó uno de esos sueños que van naciendo y difícilmente se llegan a hacer realidad.

Soy de la opinión que la voluntad, el deseo de conseguir algo, es más fuerte que todos los inconvenientes que vayan surgiendo y de esa forma, desde que en la reunión de San Atilano de Zamora, se tomó la decisión de ir adelante, cada uno de los contratiempos se han ido solucionando. Para una asociación incipiente como es la AZACS, afrontar un proyecto con un coste de casi 20.000€ y sin un soporte económico en el que poder apoyarse, resultaba una labor un tanto disparatada porque era mucho el dinero que había que conseguir, además de los medios humanos que no se han cuantificado porque si lo hubiéramos hecho, el



Hitos del Camino

Un martes de Carnaval de 1612 en el Camino de Santiago

José Ignacio Martín Benito

INTRODUCCIÓN

El norte de la actual provincia de Zamora fue tierra de paso hacia Galicia y Asturias, hacia el Duero y, por el sistema Central, hacia los valles del Tajo y Guadiana. Aquí se daban cita también los caminos que procedían del centro de la Península. Durante la época antigua, la región de los Valles de Benavente se convirtió en paso del camino de Mérida a Astorga (vía de la Plata), donde asomaban mansiones como Pretorium o Brigecio. En los tiempos medievales esta vía se convirtió en el camino de la monarquía leonesa en su colonización y expansión hacia el sur, hacia la Extremadura y la Transierra (Calzada de la Guinea). Con el tiempo, y cuando los centros de decisión política se fueron trasladando hacia el corazón peninsular, se consolidó el camino real de la Corte a Galicia. Ello hace que sean muchos los viajeros que hagan la ruta desde Valladolid a Galicia o desde Madrid, ya sea por la posta o por otro medio de transporte.

Algunos de estos viajeros recogen esta circunstancia en sus testimonios. Así, Antonio Ponz en 1778 reclama la reconstrucción del puente de Castrogonzalo por ser "obra tan importante, y necesaria, como que es el camino real de la Corte á Galicia". Camino también de los maragatos como advertía en 1759 el padre Isla en una de sus cartas: "todos los maragatos pasan por Benavente". El británico Dalrymple, al pasar por Benavente en 1774, hace notar que la ciudad está "en el gran camino de Galicia", por lo que "pasan por ella a centenares los gallegos".

Pero estos son también caminos de Santiago, que utilizan los peregrinos en su paso o regreso de Compostela. Algunos de los viajeros dan testimonio de ello, como Claude de Bronseval, hacia 1532: "El día 14... entramos en una región bellísima. Dejando a mano izquierda el camino del monasterio de Moreruela, y tomando a derecha el camino real y directo a Santiago, avanzamos durante tiempo hasta llegar a un valle, en cuya parte central corre un río llamado Órbigo...".

Pero no solo se viaja por negocios o por motivos políticos o religiosos. En ocasiones el viaje está ligado a la expedición militar. Varios de los testimonios que aquí se reco-

gen tienen que ver mucho con las campañas bélicas. A este respecto resultan reveladores, entre otras, los de los militares ingleses y franceses, protagonistas de la Guerra Peninsular (1808-1814).

Nuestra intención en este trabajo es recoger agrupados los diversos testimonios de cronistas y viajeros, extranjeros y españoles, que a lo largo de los siglos hollaron las tierras del norte de la provincia de Zamora, así como sus impresiones y pareceres sobre el paisaje y sus gentes.

Bernardo de Aldrete en Benavente



"Nadie se conoce". Grabado de Goya.

Benavente ha sido y es zona de paso hacia Galicia. Son estos **caminos de Santiago**, que utilizaron y utilizan los peregrinos en su paso o regreso de Compostela. Varios son los viajeros que han dado testimonio de ello.

Entre ellos cabe señalar a **Bernardo de Aldrete**, que llegó a la ciudad un Martes de Carnaval del año 1612.

Aldrete fue humanista, arqueólogo y lingüista (Málaga 1560- Córdoba 1641). Canónigo de la catedral cordobesa, en 1612 inició una peregrinación desde esa ciudad hasta



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

El Espíritu de Santi

Santiago, remontando la vía de la Plata. A **Zamora** llegó con sus acompañantes el 15 de febrero y, después de haber descansado un día en la ciudad, el 17 tomaron el camino de Galicia dirigiéndose hacia **La Puebla de Sanabria**, a través de las comarcas de Alba y Aliste.

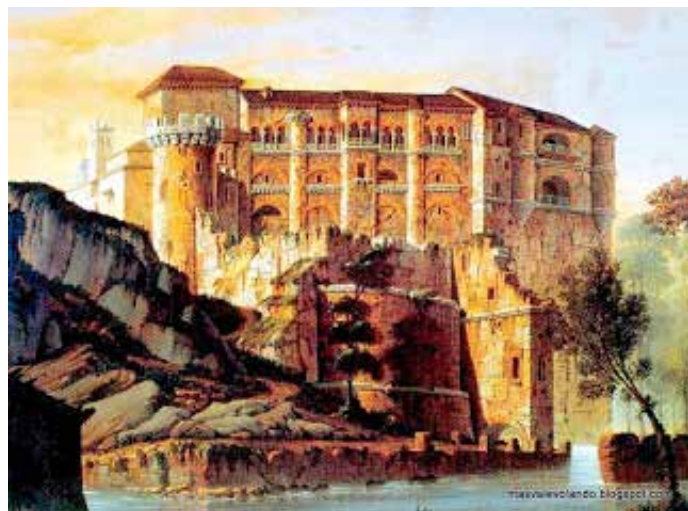
Los peregrinos llegaron a **Compostela** el día 23 de febrero. La vuelta la hicieron por la vía del Cebrero hacia la Meseta y Madrid. Salieron de Santiago el martes 28 de febrero, tomando el camino hacia Astorga y llegaron a Benavente el 6 de marzo, martes de Carnaval, invirtiendo, por lo tanto, siete jornadas. El día 7, miércoles de Ceniza, salieron de Benavente y atravesaron el Esla en Castrogonzalo, para tomar el camino real para **Medina del Campo, Arévalo y Madrid**; desde esta ciudad regresarían a Córdoba.

Bernardo de Aldrete dejó anotado en su diario su paso por Benavente, tal como reproducimos a continuación:

no apearnos. Caminóse la buelta de **Benavente** i a media legua de la villa passa el **rio Orbigo** que casi la ciñe i va Orbigo a entrar en el rio Esla, que también descende de las montañas de León. Ai de la Bañeza a **Benavente** seis leguas grandes. Entramos a las quatro en Benavente, i aunque estavan de **Carnestolendas** uviéronse cortesmente con nosotros. Es mui grande villa i mui rica i tiene grandes edificios, i lo es el palacio de los Condes i buenas calles i plaças, Iglesias i Conventos. Todo el edificio como lo mui bueno de Castilla, el Hospital del Conde es insigne, i mui buenas posadas, en particular la del Conde que es la mejor donde posamos. Por ser tarde no procuré ver el oratorio del Conde que es mui célebre en toda Castilla, assí de riquezas, de reliquias, como de pinturas, joías i ornamentos, i lo muestra su Excelencia con muchos gusto. Aquella tarde avia salido al campo.



Peregrinos . Grabado de 1850



Castillo de Benavente

Março 6 [Astorga - Palacios de la Valduerna - La Bañeza - San Juan de Torres - La Nora del Río - Puente de la Vizana - Benavente: 62 km por la Via de la Plata] Martes de Carnestolendas mui de mañana, con mucho frio dexamos a **Astorga** i entramos en tierra de Campos, llanísima i leguas mui largas, i fuimos tres leguas hasta los palacios de Valduerna. I de allí a la **Bañeza** ai una legua tan empanada que avia en ella 27 alcantarillas, i el Conde de Miranda i Presidente de Castilla señor destos lugares mandó haçer una calçada mui costosa para este legua. **La Bañeza** es gran lugar i de gente mui rica. Un solo labrador tiene oi 24 mil fanegas de trigo. Buenas calles i plaças con sus portales i iglesias i conventos i buen palacio los señores. A una legua está **la Torre**, lugar pequeño, i luego a otra **La Noria** i a otra **la puente Beyzana**. Aquí passa el **rio Orbigo** que baxa de las montañas de León, i viene mui poderoso. Passámoslo por una puente hecha de madera cubierta de rama i tierra no más ancha quanto passa una cavalgadura. Passámosla a cavallo, la puente temblava, el rio ancho o hondo i conocimos la temeridad que avíamos hecho en

Março 7 [Benavente - Villalpando - Mota del Marqués: 55 km por la N-VI] Miércoles de la ceniza salimos de Benavente al salir del sol con mucho frio i vientos i a cosa de una legua llegamos al **rio Esla** que va dividido en dos braços. El uno que lleva poca agua tiene una hermosísima puente, el rio huió della y passó a otro lado donde va todo el golpe del agua que es mucha i todo el rio a inclinado a esta parte donde está començada otra puente. Pero pássase por una de madera como la de Orbigo, i la passamos con la misma temeridad, que reconocimos vista la pujança i furia del rio. Tres leguas adelante está un buen lugar que llaman el **Aldea**, i otra **Villalpando**, gran lugar con una buena plaça i bien proveida hasta azeitunas sevilanas i Cordovesas. Llegué a las onze i dixe missa i salí luego. El viento era mucho, i aviendo passado por dos lugares i un gran pinar vimos el **castillo de la Mota** puesto en un cerro alto, i abaxo se descubren algunas casas. Era tarde i el frio mucho, i ivamos cansados de las cinco leguas grandes que ai de Villalpando a la villa de la Mota, donde entramos. Es buen lugar, cabeça de Marquesado.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

LO NUESTRO

José Almeida

Si hay algo que define y caracteriza a las gentes de esta tierra, es esa tendencia a valorar siempre las cosas y personas que nos vienen de fuera, llegando en muchas ocasiones a minusvalorar las cosas que han sido nuestras durante toda la vida y que sin darnos cuenta llegaron a formar parte de esos recuerdos que difícilmente se llegan a olvidar.

Solo cuando te encuentras alejado de tus raíces durante mucho tiempo, llegas a pensar y a soñar con esos sabores, aromas y fragancias que se encuentran íntimamente ligados a la niñez y que han representado una parte importante en tu evolución y desarrollo.

Cuando regresé a mis orígenes, después de casi una vida lejos de la tierra donde nacieron los primeros recuerdos, volví de nuevo a sentir aquellos sabores, esos aromas que se habían establecido dentro de la memoria y seguramente en un lugar muy profundo de ella y volvieron a resurgir frescos, como si cada poco tiempo se hubieran estado removiendo para que esparcieran su fragancia por toda la mente.

También me fui dando cuenta de lo poco que valorábamos nuestras cosas que siempre quedaban relegadas a favor de todo lo que nos llegaba de fuera, aunque para ser sinceros, tuve la suerte de irme rodeando de personas que también sentían como yo, sabían que la calidad de vida se suele rodear de muchas pequeñas cosas y una de ellas, eran esos sabores de todo lo que la tierra producía o sabias manos, que sabían la forma de elaborar de esos productos naturales transformándolos con maestría hasta conseguir unos resultados brillantes y únicos.

Creo que fue recuperando aquellos sabores de la infancia, cuando me propuse poner mi granito de arena para que tuvieran ese reconocimiento que se merecen, al menos era algo que sentía como esa personal deuda pendiente que un día tienes que tratar de saldar.

Visitando esos pequeños pueblos de las comarcas perdidas y olvidadas de esta provincia que silenciosamente se va quedando vacía, pude ir viendo el arte culinario que todavía se conseguía mantener, después de una decadencia motivada por las prisas con las que había que hacer todo y he podido ver que se vuelve a esa pausa necesaria que necesitan las cosas, para llegar a ese punto en el que a veces se funde la magia con la genialidad y ofrece unos resultados que llegan a ser únicos.

Parar en un pequeño bar de un pequeño pueblo, bueno,

muchas veces el único bar de un pueblo que se va quedando vacío y dejarte sorprender por lo que te sirven, llega a ser una de esas sensaciones especiales en las que siempre te agrada que te vayan sorprendiendo.

La materia prima que cuenta esta provincia de Zamora, ofrece unas diferencias muy características dependiendo de la zona en la que nos encontremos, pero el hábitat natural en el que se van creando es el que consigue esos resultados en los productos finales que llegan a ser muy característicos de la zona en la que se han producido.

Desde este periódico y a través de la revista **"El Camino Sanabrés"**, mensualmente compartiremos con los lectores, la riqueza que se produce en esta tierra rica en; (quesos, vinos, setas, legumbres, carnes, embutidos, miel,...), nos encontramos en un paraíso de los sabores donde resulta muy fácil poder estimular cada día los sentidos.

Vamos a comenzar esta serie de artículos con un producto que cada vez está teniendo más relevancia en la provincia de Zamora donde la tradición de los quesos de oveja y de cabra, ha sido siempre muy destacada porque todos los pueblos contaban con uno o varios pastores que se dedicaban a pastorear sus ovejas buscando los mejores y mas tiernos brotes de hierba para que produjeran la mejor leche con la que hacer el mejor queso, unas veces en la propia casa y otras en lugares específicos para su elaboración. Para este primer artículo, vamos a hablar de un queso muy peculiar, porque desde el mismo instante que lo pruebas, su sabor consigue embriagarte por ese algo especial que lo diferencia y lo caracteriza. Eso fue lo que me ocurrió la primera vez que me dieron a probar el queso del **"Pago los Viales"** y seguramente también fue lo que me animó a comenzar con esta serie de escritos que realzarán lo nuestro, porque tenemos que sentir ese valor que tenemos y cada uno en la medida de nuestras posibilidades, dar a conocer ese rico patrimonio con el que contamos. No resulta difícil ser embajador de nuestros valores, solo es cuestión de echarle imaginación. Personalmente así lo hice en la boda de mí ahijado en el que como padrino, tendría que hacerme cargo de los puros con los que habitualmente se agasajaba a los invitados y de acuerdo con los novios, sustituimos los puros por una degustación del **"Pago los Viales"** que todos los invitados a la boda, pudieron degustar y darse cuenta de algunos de los valores que tenemos en esta tierra.

"PAGO LOS VIVALES"

Zamora siempre ha contado con una importante ganadería ovina en la que destacaba la oveja castellana, una raza de la que se extraían tres productos que fueron muy importantes para el desarrollo de algunos pueblos, antes que el declive en todos los sectores fuera tan acusado que



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



llegó a poner en riesgo algunos de los valores que fueron en su momento, unos de los grandes motores económicos de la región.

Cuando se acercaban los calores estiva-

les, todas las ovejas se esquilaban y de ellas se obtenía esa lana tan apreciada para la elaboración de las prendas de vestido que con la llegada de nuevos materiales y técnicas de producción y elaboración fue cayendo en desuso.



Periódicamente, las ovejas parían esos corderos, que en los hornos de barro y de ladrillo fueron representando ese plato culinario que llegaba a ser sublime para quienes

degustaban esos lechazos, que en Castilla adquirieron ese reconocimiento que les hizo contar con su denominación de origen.

Del ordeño que se hacía a los animales dos veces al día, se extraía esa cremosa leche con la que se elaboraban en las casas de muchos pastores esos quesos que fueron dando fama a la provincia por el producto final que se conseguía.



Cuando el pastoreo fue descendiendo, también la elaboración más artesanal fue menguando y la producción de leche se fue transformando y dejaron de ser las pequeñas

explotaciones las que se dedicaban a esta actividad complementaria en muchos casos, para tener un tratamiento más profesional con técnicas y métodos más controlados que favorecían una mayor calidad en el producto final.



La familia de Baltasar Moralejo, lleva más de 50 años vinculada al mundo del comercio y especialmente al de la carne. Según asegura José Luís, uno de los dos hijos de

Baltasar que sigue la tradición familiar, afirma con cierto orgullo, que su madre nació en el mercado de abastos Zamora. Allí los padres tenían un puesto de carne y los dos

hermanos mamaron desde muy pequeños, no solo la vida en el Mercado, sino también se fueron familiarizando con un producto que sería la base de esa formación que se va obteniendo en la vida, en la que se van obteniendo los mejores conocimientos de quienes son los mejores maestros que pueden enseñarlos.



La familia, desde siempre ha estado ligada a Coreses, ya en los años 80 realizaron alguna inversión en la famosa recta que llevaba a esta población, hasta que se hicieron

con una finca de 20 Ha que se caracterizaba por la abundante producción que en ella había de conejos de campo y que era conocida con el nombre de **los Viales** y los hermanos quisieron mantener el nombre del pago donde se encuentra emplazada la empresa, que a primeros de siglo se fue adecuando al proyecto original, para convertirse en una importante empresa familiar dedicada a la elaboración de queso de oveja.

Fueron adquiriendo los animales necesarios para que en el año 2005 pudieran contar ya con su primera fabricación de queso. Siempre han tenido claro lo que querían, y querían hacer queso de leche cruda, lo que le permite extraer de la materia prima todo lo bueno que tiene la leche, pero también se corre el riesgo que si no se pasteuriza, los elementos dañinos puedan llegar a contaminar el queso, pero quisieron primar ante todo ese sabor que proporciona la leche sin ningún proceso que modifique su sabor original.

Para ello deben tener la completa seguridad que la materia prima es la mejor y es su responsabilidad durante todo el proceso; la alimentación de los animales, el hábitat en el que viven, la producción de la leche y la transformación y la elaboración del producto que se convierte en el excelente queso.

Es una tarea en la que apenas se producen alteraciones, porque se sigue una pauta perfectamente definida y establecida, que al final proporciona los resultados que desean obtener. Se ha modificado la antigua labor de pastoreo por el campo y los animales comen en unas naves bien acondicionadas el producto que se ha estudiado que



puede ser el mejor para el resultado que desean obtener, se establecen las mezclas de los diferentes elementos que conforman su alimentación y de esa forma, hay



una homogeneidad constante en la producción sin alteraciones perceptibles.

Cuentan con ocho mil cabezas de ganado entre crías, re-crias, machos y alrededor de 4.000 madres que tienen una vida productiva de 6 a 7 años en las que pueden tener cuatro o cinco partos. Las ovejas que se destinan a parideras se hacen en un proceso continuo y seleccionado las 52 semanas del año y cada semana se obtienen partos, lo que permite que constantemente se cuente con leche fresca que se va mezclando con la leche vieja y de esa forma la homogeneidad es absoluta.

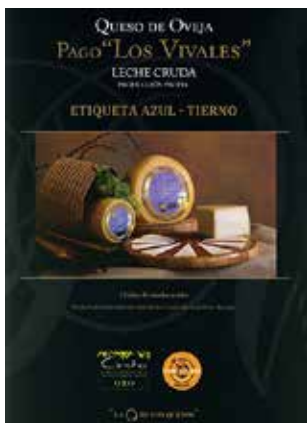
Los controles para este tipo de producción son constantes para tener la seguridad que lo que se produce tiene la calidad suficiente para que el producto sea como los responsables de la firma desean y que finalmente sea el mercado quien les confirme que están ofreciendo lo mejor.

Para toda la labor que se realiza con los animales, hay destinadas 16 personas que son las que se encargan de la alimentación, cuidado y atención de las ovejas y del ordeño, que suele variar entre las 2.500 en momentos más bajos a las 2.900 en los momentos de mayor producción y se mantiene de una forma regular a lo largo de todo el año.

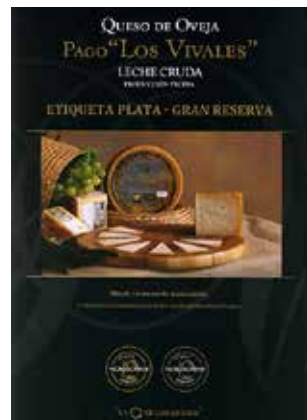
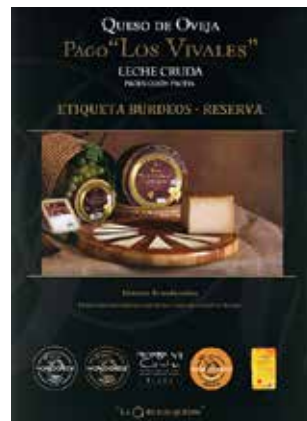


Actualmente, la producción en el año 2017 ha sido de 1.840.000 litros y esperan llegar a lo largo de este año a 1.900.000, lo que representa un crecimiento progresivo y controlado, porque lo que ante todo desean, es controlar la calidad final del producto, sin caer en la tentación de que la mayor producción vaya en detrimento de esta calidad.

Las variedades de producto en la actualidad que están ofreciendo al mercado la firma **Pago Los Viales**, son las siguientes:



Queso tierno, es un queso con una elaboración de quince días de curación, que representa una excepción porque para los quesos de leche cruda no se permite ponerlos a la venta con tan poco tiempo de curación, salvo que la garantía sanitaria de la empresa que los produce con una buena trayectoria así lo aconseje.



Queso semi curado, que cuenta con un tiempo de 2 a 3 meses en los que ha estado bajo unas condiciones de temperatura y de humedad determinadas para ir sacando todas las virtudes que luego ofrece en el paladar.

Queso curado, suele estar entre 6 y 8 meses curándose y este queso ha sido uno de los que mayores satisfacciones ha dado a la empresa por el reconocimiento permanente que esta recibiendo desde el año 2008, que fue reconocido como el cincho de plata a los más recientes, que le han declarado el mejor queso de Europa y el mejor queso de su tipo del Mundo.

Queso reserva, cuenta con una curación de 12 meses y es el apto para esos amantes del queso que les gustan las sensaciones fuertes y cuando lo introducen en la boca y dejan que su sabor que extienda por el paladar, se pueden apreciar todos los aromas de los campos de Castilla solo con cerrar los ojos.

Finalmente, **el Gran Reserva**, es un queso que cuenta con una curación de 18 meses y está concebido para los amantes de los sabores más fuertes, esos que se van saboreando en pequeñas dosis, porque en el tiempo de curación que tienen han conseguido que todos los aromas, sabores y sensaciones, mariden para eclosionar a la vez, en el momento que las pupilas van extrayendo cada uno de los estímulos que nos ofrece.

Todos los quesos del **Pago los Viales** han contado con

premios y reconocimientos y eso representa un reconocimiento a la labor bien realizada y a ser concienzudo y meticoloso con lo que quieres ofrecer y estos premios son importantes porque abren las puertas de los mercados y



El Espíritu de Santi

van posicionando la firma, aunque para José Luís, el mejor premio es el que también yo he podido experimentar personalmente y el que experimenta cada uno de los que prueban su producto, saber que te encuentras ante algo excepcional y tienes que compartirlo con los demás recomendando que otros lo prueben y sientan las mismas sensaciones que tu has sentido.

Poco a poco se van abriendo un mercado en este difícil y complejo mundo de la distribución. Debemos tener en cuenta que son poco más de una docena de años los que llevan en el mercado y ya se han implantado en la mayoría de las provincias españolas, a excepción de algunos mercados complejos como la Mancha y algún otro. Para una pequeña empresa familiar, tener presencia a través de distribuidores en la mayor parte de la geografía es un logro muy importante.



A nivel internacional hay un trabajo importante para que ese 3-4 % de la producción que actualmente se distribuye en el extranjero, se vaya incrementando, aunque es un mercado muy duro en el que cuesta penetrar, sobre todo para quienes no son grandes multinacionales que les es más fácil por los acuerdos comerciales que suelen establecer. La presencia en la feria de París y en Alimentaria en Barcelona, sin duda van a abrir nuevas puertas para que además de la presencia que hay en estos momentos en Suecia, Dinamarca, Francia, Italia,..., se vaya incrementando cada año y se vaya consiguiendo un hito más en esa progresión que los Hermanos Moralejo tienen planificada

para su empresa.

En estos quince años que los hermanos Moralejo llevan produciendo el **"Págo los Viales"**, ya se han superado algunos de estos hitos que uno se va marcando y de los que pueden sentirse muy orgullosos. Recordando un poco, José Luís, ha compartido algunos de esos momentos que han sido muy especiales para su empresa;



- El primero fue ese objetivo de llegar al millón, en este caso de litros de producción que como se ve ya esta ampliamente superado y dentro de poco será duplicado.
- También esa inversión mítica de 1 millón de Euros que se realizó en el año 2015

- En el año 2017 se amplió la zona destinada a maduración y fabricación.
- Ahora el reto se encuentra en producir y transformar en las mejores condiciones esos 1.800.000 litros de materia prima con los que cuentan en la actualidad. Mirando hacia delante, este productor quiere seguir asistiendo a las ferias para dar a conocer y sentirse orgulloso de lo que cada día elabora y seguramente seguirá trayendo menciones y reconocimientos, aunque el mayor de todos los reconocimientos que desea seguir recogiendo es la satisfacción con la que los clientes le dicen que sigan en la misma dirección, porque lo que ofrecen es lo



mejor que pueden probar.

Por eso, es consciente que van a seguir creciendo, es ley de vida y sobre todo ley de empresa, pero que ese crecimiento no vaya en detrimento de la calidad que en estos momentos está ofreciendo y eso es lo más difícil de conseguir, porque a veces no se asume bien y el afán de crecer, nos hace olvidar lo importante, aunque parece que los Moralejo lo tienen muy claro.

Como novedad, ya en su día comenzaron la elaboración de su queso con una corteza diferente a la de la mayoría que se elaboran en la zona y ahora quieren hacer un nuevo formato, la pata de mulo, que tiene unas condiciones específicas.



Que más se puede decir de esta empresa que viene haciendo las cosas bien durante el tiempo que lleva en el mercado, lo mejor es poder saborear lo que pacientemente produce y como asegura uno de sus propietarios, probando su producto, nos convertimos en el mejor embajador del mismo, porque lo recomendaremos a las personas que apreciamos sin temor a equivocarnos.



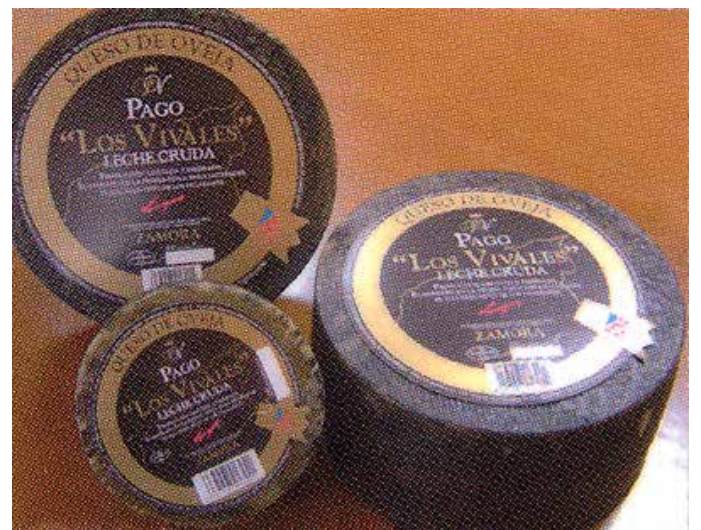
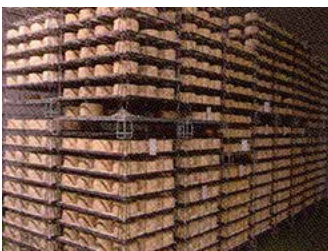
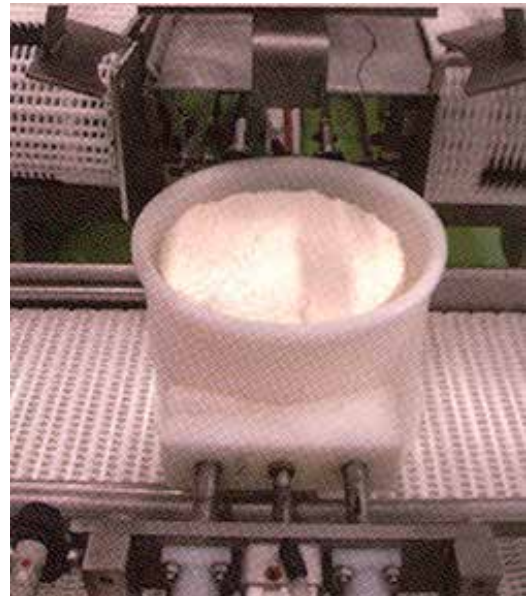
Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



Músicos en el Camino

Mario Clavell

1. **Oliver Schroer** (Toronto, Canadá, 1956-2008) cargó con su violín a la espalda en 2004 durante su camino con tres compañeros desde Roncesvalles hasta Compostela y hacía música donde encontraba un espacio acústico propicio; en 2006 publicó el disco con la música grabada durante la peregrinación (llevaba un aparato de registro sonoro) y dos años después fallecía; aún música, camino, fotografía... y la vida. En *you tube* es audible "Field Of Stars" (campo de estrellas). En su www.oliverschroer.com aparece su diario de viaje. Su música, tan inspirada como improvisada, es un complemento acústico a la peregrinación, con sonido de pasos, pájaros y campanas armónicamente ensamblados a la música instrumental. Quienes caminan con el móvil pegado a la oreja podrán beneficiarse de esa vivencia. No recuerdo cómo me hice con el disco; lo he oído tantas veces y me ha evocado vivencias y sensaciones del Camino. Aguanta muy bien el tiempo pasado.



Oliver Schroer

La grabación es muy salvaje, con resonancias y ecos no siempre refinados pero Schroer es un gran músico y sus improvisaciones son enormemente 'musicales'. En conjunto potencia esa mezcla de sensaciones, visuales, acústicas (pájaros, guijarros y campanas) que nos acompañan en el Camino.

2. **Dane Johansen** caminó durante 41 días desde Roncesvalles hasta Santiago con su instrumento estuchado a la espalda, y tocó las seis 'suites para violonchelo' de Bach en treinta y seis iglesias diferentes del recorrido, ante peregrinos y pobladores. Eso fue en 2014. Actualmente se proyecta (septiembre 2018) en cines de su USA natal (Johansen ahora toca en la Orquesta Sinfónica de Cleveland) el documental 'Strangers on the Earth'



Dane en cierta iglesia del Camino que no acierto a reconocer.

que recoge esa *performance* en la que le acompañaron nueve personas. El joven Dane (34 años) puede con Bach hasta donde puede y dice que toca esas suites desde que empezó

de muy chico, 'las llevo en mis huesos'. La última interpretación de ese itinerario fue en la iglesia del Pilar de Santiago el 22 de junio de 2014. Recuerda esa interpretación final como muy emocionante ('mi padre estaba allí'). En *you tube* está el tráiler y algunos fragmentos con Dane rascando el chelo en algunos interiores; muy intenso e inspirador ('*inspiring*', dicen los yanquis). El resultado es notable y el documental promete.



Joby Talbot (Gran Bretaña, 1971).

3. The Path of Santiago, Joby Talbot

En junio de este año, la *Yale Schola Cantorum* nos dejó patidifusos y con la respiración contenida oyendo *Path of Miracles* (2005), ('El camino de los milagros'), una composición de 60 minutos, para coro a capela, de Joby Talbot con libreto de Robert Dickinson. El texto, en cuatro partes, igual que la partitura, mezcla fragmentos de varia procedencia:

poemas medievales, Codex Calixtinus, salmos, textos litúrgicos, asimismo en varias lenguas. El resultado sobrecoge musicalmente aun sin que comprendamos la letra (que nos ofrecieron a la entrada): con variados registros tonales, de intensidad y de ritmo, adecuados a un texto tan complejo. No encuentro la coral en disco pero en *you tube* aparece la cuarta parte, "Santiago" (las anteriores son "Roncesvalles", "Burgos" y "León"), que da buena medida de la composición integral. De chuparse los dedos. La *Yale Schola Cantorum* forma parte del Instituto de Música Sacra de esa Universidad (New Haven, Connecticut, fundada en 1701 tiene como lema *Lux et Veritas*) y es corazon por número de cantantes sino por calidad de sus voces frescas, afinadísimas y educadísimas. Óiganlo en *you tube* y yo cierro el ordenador.

4.- Dedico esta nota a **José María Maldonado**, que puso música y letra a cada rincón del Camino y que, como colaborador de El Espíritu de Santi nos ofrece cada mes lindas letras y buenos enlaces a sus tonadas, felizmente asequibles en *you tube* y en la Red. Tiene mucho de pionero contemporáneo. Sus ocho discos con inspiración jacobea - '*Flechas amarillas*', '*Gozos peregrinos*', '*Hitos del camino*', '*Interludio jacobeo*', '*Leyendas y fantasías del Camino*', '*Jacobeína*', '*Máximo y Maldonado en el camino*', '*Nueva ofrenda al Camino*' - lo convierten en un 'top' de la música jacobea. Gracias, y que siga la fiesta, Maldonado.





¡PATRI.....! ¿QUE?

José Almeida

Se acaban de cumplir 25 años desde que el Camino de Santiago fue declarado en el año 1.993 Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Una efemérides que en condiciones normales sería de celebrar y estoy seguro que habrá algunas personas que con júbilo lo hayan celebrado. ¿Pero me pregunto, que es lo que hay que celebrar?

La protección que la UNESCO otorgó al Camino era para que se protegiera, que fuera un legado que había que darlo a generaciones venideras en mejores condiciones de las que se había recibido.

Veinticinco años más tarde, echando la vista atrás, nos damos cuenta que hay algunos que no han hecho los deberes y se merecen un suspenso, pero en lugar de lamentar su incompetencia e incapacidad, seguro que son de los que celebran lo que no se puede celebrar.

En los últimos días, la Fraternidad Internacional del Camino de Santiago (FICS), ha venido publicando a través de su espacio en Facebook algunas imágenes que a más de uno tendrían que hacer sonrojar, son solo muestras de cómo se encontraban algunos tramos del Camino hace 25 años y el estado en el que se encuentran en la actualidad.

Da la sensación que algunos responsables de proteger este bien tienen un interés excesivo en alguna empresa de cemento porque todo se arregla rellenándolo con cemento.

Pero en lugar de seguir dando opiniones sobre lo que pensamos de esta adulteración del camino, es mejor poner unas imágenes y que cada uno juzgue por su cuenta, seguro que a la gente decente le produce cierto sonrojo que no comprendo como no le entra a los que tienen la obligación de preservar este bien.



Mario Clavell
(Asociación Galega Amigos do Camiño)



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

El Espíritu de Santi



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

LOS CAMINOS EN GALICIA: “EL CAMINO INGLÉS”

Raúl Fdo. Gómez

El pasado 9 de septiembre colgué de nuevo sobre mis hombros a “espaldanta” (1) y me eché al Camino inglés comenzando la ruta en la ciudad de Ferrol.

La primera etapa la realicé por falta de tiempo desde Ferrol a Pontedeume sin llegar a pernoctar en Neda, que por cierto tiene un magnífico albergue de peregrinos perteneciente a la Xunta de Galicia, y es un lugar en dónde merece la pena quedarse a dormir.

Esta etapa me resultó dura, no por lo orográfico del terreno que vendría dos días después, sino por la larga distancia a recorrer (unos 31 kms aproximadamente).

En Pontedeume me alojé en el también estupendo albergue de peregrinos de dicha localidad; a pesar de que no estaba muy bien predispuesto, ya que las críticas que había leído previamente no eran muy buenas. Ya sabéis que cada uno es hijo de su madre y de su padre, y cada uno tenemos diferentes umbrales en la visión de las cosas. Lo único que si vi un tanto caótico fue la entrega de las llaves a los peregrinos en la Torre de los Andrade. Este es un edificio singular de Pontedeume en dónde tiene su sede la Oficina de Turismo y en donde unos funcionarios que nada tienen que ver con el camino se encargan de la gestión y recepción de los peregrinos. Salvo esta apostilla el albergue bastante digno, aunque con notable falta de mantenimiento.

Aquí en Pontedeume comenzó el “festival” de subidas y bajadas por esos montes gallegos, ya que nada más salir de Pontedeume la naturaleza nos regaló con una subida de “órdago a la grande”.

En esta etapa llegué a Betanzos, bonita localidad digna de visitar, en el que se encuentra uno de los mejores albergues de los caminos gallegos. Instalaciones más que dignas y sobre todo muy bien cuidadas y atendidas por Mari su hospitalera.

Al día siguiente desde Betanzos me dirigí a Hospital de Bruma, pequeña localidad que solo cuenta con un albergue, bar y cementerio. Todo un plan para no aburrirnos; pero como el albergue también estaba estupendo las penurias con ciertas comodidades son menos penurias.

Hospital de Bruma es cruce de caminos en este Camino inglés, ya que los peregrinos que vienen desde la Coruña se unen al ramal principal en esta localidad. Para los que no lo sepáis, si empezas el camino en La Coruña y no eres nacido en dicha ciudad no tienes derecho a la Composte-

la cuando llegas a Santiago. Esto me lo explico el amable padre Andrés de la Parroquia de Santiago de la Coruña, en dónde recogí la credencial para realizar este camino.

Dicen que esta etapa “es la etapa reina” de este Camino, y vive Dios que así lo es, porque además de todos los kilómetros que anduve, unos 25 aproximadamente. Las subidas y bajadas son constantes, pero son peor estas últimas pues como podría acreditar personalmente he perdido las dos uñas de los dedos gordos de los respectivos pies (“gajes del oficio de caminante”).

Desde Hospital de Bruma a Sigüeiro, según los paisanos es una etapa sin ningún problema, se nota que muchos de a los que le preguntas no han hecho la etapa, porque subidas y bajadas “haberlas haylas como las meigas”.

Sigüeiro, ciudad más o menos importante muy próxima a Santiago, no dispone de albergues municipales por lo que tienes que ir a uno de los albergues turísticos disponibles en dicha ciudad. No os diré en dónde me quedé porque no se si la revista me lo permitiría, pero puedo deciros que podría calificar entre los 5 primeros de todos los albergues en donde he pernoctado a lo largo de estos 25 años y ha sido en donde mejor me han tratado y con más generosidad.

Llegué a Santiago el día 13 de septiembre partiendo por la mañana desde Sigüeiro. Esta etapa es como todas las de llegada a Santiago en dónde las emociones se entrecruzan igual que los caminos por dónde vas andando.

Santiago está tremendamente abarrotado de peregrinos y si no fuera por los emocionantes encuentros de los peregrinos en la Plaza del Obradoiro y por la estupenda restauración que se ha hecho de la fachada principal de la catedral, lo mismo daría estar en Jurassic Park.

Me decidí por hacer este camino por no haberlo hecho con anterioridad, y porque pensaba que podría ser interesante recorrer los caminos que con anterioridad los peregrinos de la Europa del Norte recorrían para llegar a Santiago, pero como les dije a todos mis compañeros de camino que me han acompañado en esta experiencia, no es el mejor de los que he realizado.

En Galicia hay un peligro constante de sobre explotación del Camino, y esto está haciendo que el camino por estas tierras se vaya deteriorando gradualmente.

No es casual que no haya encontrado ningún albergue de los antiguos, en los que se respira amistad, confraternización, “buen rollo” y la complicidad de sus hospitaleros; ya que casi todos están gestionados por la Xunta o son de titularidad municipal. Está todo muy profesionalizado de cara al turismo peregrino de que por cierto en este camino su presencia es muy patente. Cálculo por encima, que el 80 por ciento de los peregrinos en esta época eran extranjeros (alemanes, italianos, franceses y algún asiático). A la hora de comer (desayuno, sobre todo), si pueden te clavan. Una media de 3 euros por persona en un desayuno-



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

El Espíritu de Santi

no consistente en un café con leche y media tostada con aceite y tomate. En Sevilla frente al Corte Inglés te cuesta ese mismo desayuno 1 euro con 90 céntimos. Os pongo este ejemplo para que podáis ver los desmanes que los negocios de hostelería van cometiendo. Si a esto le sumas las comidas al mediodía y las cenas al final nos saldría más barato irnos a Palma de Mallorca.

El traslado de mochilas por correos u otra empresa del sector se está imponiendo cada vez más. Correos cobra la cantidad de 4 euros por trasladarte la mochila de albergue en albergue con puntualidad británica, y es fácil ver a muchos de los peregrinos que hacen contigo la etapa del día sin su mochila. Ellos se lo pierden porque “mil ilusiones caben en muy poco espacio”.

Lo mejor de este camino han sido las personas que he conocido y que quiero citar expresamente: Ana (Azpeitia), Mari (de Aranda de Duero); José de Barcelona y Emilio; Víctor José (de Villarejo de Salvanés). A todos un especial recuerdo y me quedo con la pena que de este camino al ser tan corto no haya podido tener más tiempo para conocerlos mejor, pero nos volveremos a encontrar en el Camino, seguro.

Cosas del Camino

Raúl Fdo. Gómez



San Martín de Dumio

Alberto Solana



San Martín de Dumio o Dumense o de Braga, como su homónimo predecesor Martín de Tours, era oriundo de Panonia, en la actual Hungría. Debió nacer entre el 510 y el 520. Por querer vivir la fe de sus fuentes, peregrina a Palestina, donde se dedica a la vida monacal y al estudio del griego, que le pone en contacto con los primeros santos Padres. Luego pasa por Roma atraído por la memoria de San Pedro. Siguiendo las huellas de su homónimo y paisano a quien considera una referencia (Martín de Tours) atraviesa el reino de los francos y llega al noroeste hispano en el siglo VI, hacia el año 550, quedándose en el reino de los suevos para hacer apostolado, y se asienta en Dumio, cerca de Braga, capital del reino suevo, donde anduvo en labores pastorales unos 30 años, obteniendo



la conversión del arrianismo al catolicismo, logro que San Isidoro señala en el año 560. Fundó un monasterio en Dumio, posible residencia de los reyes suevos, del que fue abad durante varios años. Algunos años después fue consagrado obispo de Dumio. Más tarde, antes del 572, accedió al arzobispado de Braga, donde murió y reposan sus restos.

Como escritor eclesiástico, san Martín es una figura de primer orden. San Isidoro de Sevilla y san Gregorio de Tours le consideran el hombre letrado más importante de su tiempo. Sus escritos, de hondo carácter misionero, tienen casi siempre un valor pedagógico-evangelizador que ejerció una gran influencia sobre la vida intelectual en la Edad Media.

Su obra más relevante, el *De correctione rusticorum*, escrita a instancia de Polemio, obispo de Astorga, presen-



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



ta con un lenguaje sencillo, despojado de florituras y fuertemente marcado por la Biblia, un resumen de la historia de la salvación y un compendio de las doctrinas y prescripciones de la religión cristiana,

combatiendo a la vez las creencias y supersticiones de los paganos. Su obra eclesial y literaria, presentando un cristianismo adaptado a los diferentes grupos de población, su preocupación por transmitir valores de la Antigüedad clásica, la predicación de un cristianismo ortodoxo; y sus relaciones con los reyes suevos, anuncian el ideal

episcopal de Leandro y de Isidoro de Sevilla. Su obra *Carmina*, consta de tres poemas: uno en honor de san Martín de Tours, un segundo para el refectorio y el tercero era su propio epitafio.



Los detractores de la Tradición Jacobea citan a Martín Dumio como evangelizador de Galicia y Norte de Portugal, el territorio de los suevos, y descartan el papel evangelizador del Apóstol Santiago. La propuesta es incierta pues el verdadero papel de Martín Dumio no fue la de evangelizar el territorio suevo, sino el de volver a evangelizar el territorio noroccidental de la península ibérica que ya había sido evangelizada.



Su llegada a Galicia sueva se enmarca en una política de re-evangelización de occidente inspirada por Roma para reunificar doctrinalmente el viejo imperio que en la Gallaecia hispana se ha visto muy distorsionado con los Suevos y el priscilianismo. Esta es la interesante labor de Martín Dumio, re-evangelizar una Gallaecia sueva y apagar los rescoldos del priscilianismo. Un poeta contemporáneo suyo, Venancio Fortunato, que le llamó el apóstol de Galicia, dejará escrito que el

nuevo Martín (Dumio) es la salvación de Galisueva como el viejo Martín (de Tours) lo fue de los francos. El propio Martín Dumio en el II Concilio de Braga de 572 informa de la liquidación del priscilianismo.

San Martín muere hacia 579-580 y es enterrado en la

capilla de San Martín de Tours del monasterio de Dumio, en un sarcófago donde es labrado un epitafio redactado por él mismo: "Nacido en Panonia, llegué atravesando los anchos mares y arrastrado por un instinto divino, a esta tierra gallega, que me acogió en su seno. Fui consagrado obispo en esta iglesia tuya, ¡oh glorioso confesor San Martín!; restauré la religión y las cosas sagradas, y habiéndome esforzado por seguir tus huellas, yo, tu servidor Martín, que tengo tu nombre, pero no tus méritos, descanso aquí en la paz de Cristo".

Su fiesta se celebra el 20 de Marzo.



ESPLENDOR EQUINOCCIAL EN SANTA MARTA DE TERA

Víctor Sierra

Fiel a su cita semestral —visible cuando las condiciones atmosféricas lo permiten—, de nuevo el astro rey, el óculo de la cabecera del templo y el capitel de la columna izquierda del arco triunfal, se han vuelto a alinear poco antes de las diez de la mañana (08:00 horas solares), para ofrecernos el bellissimo espectáculo del fenómeno de la luz equinoccial, una manifestación plenamente cargada de simbolismo y de función didáctica para el hombre del medioevo: Cristo (Dios) —sol—, glorifica mediante la luz —Ego Sum Lux Mundi—, el alma de los justos —imagen asexual—, elevándola —ángeles— al cielo. Son cuatro o cinco minutos en los que la penumbra y el silencio del templo invitan a la reflexión, rotos solamente por los flashes y disparadores de la cámaras fotográficas de quienes quieren inmortalizar el momento.

En este 2018 se conmemora el vigésimo segundo aniversario de su descubrimiento. D. Julián Acedo



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste



(†2004), párroco por entonces de Santa Marta de Tera, conocedor del milagro luminoso que se produce en el capitel de la

Anunciación del monasterio de San Juan de Ortega (Burgos) —que tanta repercusión ha tenido entre los estudiosos del arte y los peregrinos—, pensó que, tal vez, y por estar Santa Marta también en un camino de peregrinación jacobea, ser ambas construcciones contemporáneas, y albergar su iglesia una imagen del apóstol, aquí bien pudiera ocurrir algo similar. Y, efectivamente, en el tránsito al otoño del año 1996, analizada la altura del sol con respecto a la ubicación del óculo, a primera hora de la mañana comprobó cómo la luz incidía directamente sobre el capitel, precisamente el que la tradición local ha considerado que corresponde a la representación del alma de la mártir astorgana, patrona de la iglesia, en su ascensión al cielo.

El sábado 22 de septiembre, un día antes de que se produjera el cambio estacional (el otoño ha comenzado a la 1:54 UTC horas del domingo 23), ha sido la fecha escogida para la celebración de una serie de actos asociados a este extraordinario acontecimiento.



En una mañana radiante, y en un templo abarrotado de público, antes de que se pudiera contemplar el milagro de la luz D. Blas de Paz Martínez, presidente de la Asociación de Amigos del Monasterio de Santa Marta, hizo un breve recorrido, a modo de presentación, por la historia del templo y el

fenómeno luminoso.

Finalizado el efecto, intervino D. Isaac Gallego, vecino del cercano pueblo de Sitrama de Tera, persona muy conocida en la comarca por ser uno de los integrantes, junto con su hermano Francisco, del dúo Los 2 Españoles, que tuvo reconocido éxito en la década de los años 70 del siglo pasado dentro del género musical de canción española, y que todavía continúa con su actividad artística. Isaac leyó un poema dedicado a Santa Marta de Tera, su gente y su Santiago peregrino:

Santa Marta, Santa Marta,
referencia del camino,
reposo del Peregrino
y para calmar la sed

el agua de Santa Marta,
después de andar el camino...

El Santiago Peregrino

con su gesto la bendice.

Y hay un refrán que dice:

Bendita fuente de Santa Marta
que bebes y bebes y nunca te harta.

¡Qué placer beber de ella!

Quisiera llevar conmigo

Para el resto del camino...

¡Grande sería la botella!

Santa Marta... Santa Marta,

en el Camino Sanabrés

para andarlo, tardo un mes

porque como es tan bonito

voy andando despacito,

pues todo lo quiero ver.

Santa Marta, Santa Marta,

Visitarla más de un día...

¡En ella me quedaría!

¡Qué amplia que es su carta!

Aquí tenemos la muestra:

Olvidarme nada quiero,

El veintirés de febrero

aunque sea bajo cero

sus hijos le hacen la fiesta.

Allí no falta ninguno

en su iglesia parroquial

desde el año treinta y uno...

Monumento nacional.

En Santa Marta de Tera,

hay alguien que siempre espera

a la familia peregrina;

a todos cabe el honor,

que les reciba la mayor.

¡Es la Señora Eloina!

Doña Eloina Vega,

casi cien años viviendo

frente a la Iglesia y Albergue del Peregrino

a todos va recibiendo...

El pastor Sr. Benigno

devoto de Santa Marta,

cuyo nombre es muy digno

por su devoción tan fiel,

pidiendo por sus paisano

que todos volvieran sanos,



de aquella guerra tan cruel;
pidiendo por sus paisanos...
y nunca pensando en él.

O Nazario Ballesteros,
que es uno de los primeros
levantando la pancarta,
es el mejor pregonero
de su pueblo, Santa Marta.

El Santiago Peregrino
que preside Santa Marta
el más viejo del camino
así reza la pancarta.

Le hacen cientos de fotos
los peregrinos devotos
Quieren recuerdo de él
Cuando llegan a diario...
¡Son de piedra y no papel
Las copias que hace Nazario!

Hasta el final del camino
un Santiago Peregrino,
en lugares especiales
que conoce el mundo entero,
son obras esculturales
de Nazario Ballesteros.

A Santa Marta...
El que suscribe le invita
a que hagan una visita,
así le digo a la gente:
Yo me siento afortunado
bebo aguan de su fuente
Pues soy del pueblo de al lado

Y un par de días de ocio...
Esos los tiene cualquiera,
venga a ver el equinoccio
en **Santa Marta de Tera.**

Isaac y Paco. "Los 2 Españoles". -2013-

Los actos a desarrollar en el interior del templo concluyeron con el III Concierto de la Luz Equinoccial, en esta ocasión a cargo de la Schola Gregoriana Gaudete de Zamora, que bajo la dirección de Vicente Urones Sánchez deleitó a los asistentes con un variado repertorio de cánticos gregorianos de época medieval: Veni creator; Gregorius praesul-Ad te levavi; Exurge quare obdormis Domine (introito del miércoles de la primera semana de Cuaresma); Terribilis est locus iste (introito de la Misa de la Dedicación de



Iglesias); Ecce Dominus noster (antífona de la procesión de la Presentación de Jesús en el templo); Nos autem (introito de la Misa de la Cena del Señor); Domine, tu mihi lavas pedes

(antífona del lavatorio de pies); Requiem aeternam (introito de la Misa de Difuntos); Hossana filio David (antífona de Bendición de Ramos); Dilexisti iustitiam (canto de entrada de numerosas celebraciones dedicadas a la Virgen y de la Misa Crismal) y Salve. Los prolongados aplausos del público fueron correspondidos con una interpretación adicional que, según presentó el director, se cantaba con motivo de la bendición de los templos y lugares de culto. El programa de la jornada finalizó, ya en el exterior, con la degustación de chocolate y bizcochos.

Víctor Sierra
Septiembre 2018

Programa III Concierto de la Luz equinoccial Schola Gregoriana Gaudete de Zamora

Veni creator.

Gregorius praesul - Ad te levavi.

Exurge quare obdormis Domine (I) (introito del miércoles de la primera semana de Cuaresma).

Terribilis est locus iste (II) (introito de la Misa de la Dedicación de Iglesias).

Ecce Dominus noster (III) (antífona de procesión de la Presentación de Jesús en el Templo).

Nos autem (IV) (introito de la Misa de la Cena del Señor).

Domine, tu mihi lavas pedes (V) (antífona del lavatorio de pies).

Requiem aeternam (VI) (introito de la Misa de Difuntos).

Hossana filio David (VII) (antífona de Bendición de Ramos).

Dilexisti iustitiam (VIII) (canto de entrada de numerosas celebraciones dedicadas a la Virgen y de la Misa Crismal).

Salve.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

CA UNO CON SU "CAUNÁ"

Maldonado

Y la puerta permanece
abierta de par en par.
También cabemos nosotros:
cá uno con su "cauná".

José María Maldonado

Borrador para canción (del cuaderno de apuntes del camino)

Algunos van al Camino
con una extraña conciencia,
a batir alguna marca
o un récord de resistencia.

Van contando los kilómetros,
las horas de travesía,
que en el libro de los Guinnes
aún caben más tonterías.

El uno lo hace corriendo,
otro lo hace de puntillas,
otro va a la pata coja,
en patín o de rodillas.

El caso es poder contar
sus proezas por las redes,
recibir muchos "me gusta"
y las compartan ustedes.

Creo que ya se batió el récord de estar más de ocho días
sin bajar el palito de los selfies, haciéndose fotografías,
mas también el otro récord de estar más tiempo enfada-
do
porque los otros no hacen el camino como está mandado.

No seamos campeones
en el enfado constante.
En el mundo hay muchos tontos
y a veces son caminantes.

Déjalos que se adelanten,
con esa tonta alegría
de introducir en los guinnes
una nueva tontería.

Por eso ante esas cosillas
mejor alegrar la cara.
En el puzzle del camino
caben las cosas más raras.



Asociación Peregrina del Espíritu de Santi



Excelentísimo Ayuntamiento de Tábara



Tábara, Alba y Aliste

GASTRONOMÍA

Recetas

Sopa de cebolla con queso “pago de los vivales” reserva

El Forastero Tabarés

Ingredientes

huesos para caldo
cebolla
queso “pago los vivales” reserva
sal
pimienta
nuez moscada
pan de antesdeayer
aceite

Elaboración

Preparamos un caldo con los huesos que los cocemos durante 4 horas y por otro lado freímos el pan y reservamos. En el mismo aceite, salteamos la cebolla hasta que esté bien dorada cuando esté bien dorada agregamos el caldo.

Corregimos de sal pimienta y nuez moscada por otra parte machacamos el pan y se lo añadimos a la sopa.

Luego rallamos el queso y lo ponemos en una sartén con una gota de aceite hasta que esté bien dorado.

Servimos la sopa y le ponemos el queso tostado

Ingredientes

huesos para caldo

cebolla

queso “pago los vivales” reserva

sal

pimienta

nuez moscada

pan de antesdeayer

aceite



El Espíritu de Santi

EL CAMINO SANABRES
49140 Tábara (ZAMORA)

Redacción y Dirección: José Almeida

Maquetación: Santiago Andrés

Edita: Tu voz digital.com
Albergue de Tábara
El Espíritu de Santi

Colaboradores:

Celes Panizo, Felipe Lubian, Julio Samuel Badenes, Alberto Solana de Quesada, Víctor Sierra, Fernando Lalanda, José María Maldonado, Ángel Panizo, Juan Carlos Pérez, Manuel Rossi, Luís Cañas, Juan Antonio Vega, Luis Cañas, Mario Clavell, José Antonio Portales, José Antonio de la Riera, José María Aramendia, Sandra, Sara y Bea, Juan Antonio Vega, Alex Peregrino, Antón Pombo, José Ignacio Martín Benito.

.

Teléfonos: 607 770 735
637 926 068

Mail: alberguedetabara@gmail.com
tuvoz@tuvozdigital.com

Web: tuvozdigital.com

Facebook: Albergue de Tabara
tuvoztabara

Twitter: @tuvoz_tabara





20 años

FUNDACIÓN CAJA RURAL

UNIDOS

trabajando para todos

Porque sabemos que, juntos, hemos conseguido desarrollar infinidad de proyectos en los ámbitos de la cultura, la salud o el arte en nuestra tierra. Unidos, las iniciativas sociales y culturales se hacen realidad. Un propósito por el que la Fundación Caja Rural ha trabajado durante estos veinte años y seguirá haciéndolo con más ilusión y energía si cabe porque, juntos, no tenemos límites para lograr un mañana que asegure la prosperidad de todos los zamoranos. Es el futuro que perseguimos y defenderemos siempre.



Compartimos futuro

