

Órgano Informativo del Centro Gallego
de México A.C.

Enero 2025 • Año 35 • Número 93

Arduiriña



XUNTA
DE GALICIA

Inés Gómez Vázquez
Madrina Centro Gallego de México
2024-2025

ASTORIA

CASINO



ABIERTO
24 HORAS

EL MEJOR CASINO
DE MÉXICO

MÁQUINAS | JUEGO EN VIVO | SPORTSBOOK | RESTAURANTE

ENCUÉNTRANOS EN AV. MANUEL ÁVILA CAMACHO 3228, INT. 2,
COL. BOULEVARES. C.P. 53140, NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO.

EDITORIAL

El inicio de un año más nos llena de ilusión, felicidad y oportunidad. Es un momento de celebración reunidos con familia y amigos, para fortalecer lazos, de reencuentro con personas que queremos, pero también el inicio de un año que seguro estará lleno de nuevos comienzos, retos y momentos maravillosos por vivir. Que este 2025 sea un año donde todos nuestros sueños y metas se cumplan con éxito y podamos seguir enorgullecidos a Galicia en México. ¡Por un año lleno de felicidad, unión y cariño entre todos nosotros!

Carlos Manuel Rosendo Díaz
Director y Editor



DIRECTORIO

Anduriña

Año 35, Número 93

Dr. Aurelio Gutiérrez Moyano
FUNDADOR

Sr. Alfonso Martínez Lorenzo
PRESIDENTE

Sr. Alejandro Durán Raña
VICEPRESIDENTE

Sr. Ing. Jaime Rodríguez Piñuela
SECRETARIO

Sr. Jorge Cores Muradás
VICESECRETARIO

Sr. Manuel Rodríguez Lamas
TESORERO

Sr. Maximino Nogueira Diniz
VICETESORERO

Sr. Carlos M. Rosendo Díaz
DIRECTOR Y EDITOR

Rosí Varillas Cruz
Ramón Suárez Colsa
FOTOGRAFÍA

Abigail V. Galindo Maza
DISEÑO EDITORIAL

Oficinas en Colima 194 Colonia Roma,
México D.F. 06700 Tel. 5511-2512 y 5511-8700
www.centrogallegodemexico.com
Con la colaboración especial de la Xunta de Galicia.
Distribución gratuita. Impresa en SPI Servicios Profesionales
de Impresión, Mimosas 31 Col. Santa María Insurgentes,
México D.F. 06430, Tel. 5117-0100

ÍNDICE

3	SAN ROQUE	39	OBRADOIRO DE BAILE
5	INAUGURACIÓN TEMPORADA DEPORTIVA 2024-2025	41	OBRADOIRO GAITA Y PERCUSIÓN
6	ENTREGA DE DIPLOMAS	43	POSADITA
9	PEDIDA DE MADRINA	47	POSADA
13	PRESENTACIÓN DE MADRINA	50	RIVADAVIA EL PUEBLO MÁS BRILLANTE DE ESPAÑA CON FERRERO ROCHER
15	NOITE DAS MEIGAS	53	GALICIA SABE MEJOR DIEZ DE DIEZ
21	NOITE DAS MEIGAS PEQUENAS	57	CONFERENCIA "ESPAÑA EN LOS DESTINOS DE MÉXICO"
24	MEJORES MOMENTOS	62	LOTERÍA DE NAVIDAD 2024 EN ESPAÑA
28	CAMBIO DE MADRINA	65	CENTRO GALLEGO DE MADRID
32	SAN MARTIÑO	66	UMEGAL
36	LAS BANDAS DE GAITAS DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL GALLEGA ROSALÍA DE CASTRO DE CORNELLA DE LLOBREGAT, BARCELONA, Y "REDEGAITA" DE GALICIA VISITAN EL CENTRO GALLEGO DE MÉXICO	68	RECETARIO

Camas y Colchones
LAMAS^{M.R.}
¡Para muy buenas noches!



MODELO EMPIRE
UNIDAD POCKET SPRING

NUESTROS SISTEMAS DE DESCANSO

SISTEMA DE DESCANSO
DorssalFlex^{M.R.}
UNIDAD DE RESORTES EMBOLSADOS
LAMAS POCKETCOIL

SISTEMA DE DESCANSO
DorssalPedic^{M.R.}
UNIDAD DE RESORTES OPEN OFFSET
LAMAS VERTICOIL

SISTEMA DE DESCANSO
OrthoLamas^{M.R.}
UNIDAD DE RESORTES BICONICOS
LAMAS BONNELL

SISTEMA DE DESCANSO
BodyFoam^{M.R.}
ESPUMAS DE POLIURETANO
DE ALTA RECUPERACION

OFICINAS Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN
ORIENTE 229 #186 COL. AGRICOLA ORIENTAL
MÉXICO D.F. C.P. 08500 TEL. (55) 5558-2511

PLANTA
LOTE 4 Y 5 MZ 3. PARQUE INDUSTRIAL DOÑA ROSA.
LERMA, EDO DE MEXICO C.P. 52004 TEL. (728) 284-3005

ventas@camaslamas.com.mx www.lamas.com.mx

SAN ROQUE 2024

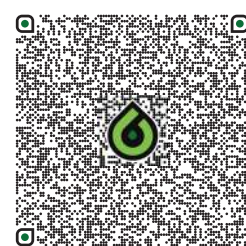
Este domingo 15 de septiembre celebramos el San Roque, patrono de la ciudad de Vigo, primera celebración regresando de las vacaciones de verano y como ya es costumbre desde hace unos años, se hizo coincidir con la inauguración de la temporada deportiva. Después de una deliciosa comida se dio paso a la inauguración de la temporada 2024-25 y posteriormente al tradicional bingo.





EL FUTURO DE LAS GASOLINERAS HA LLEGADO

Combustible de calidad y máximo rendimiento



www.grupocapital.org



ADMINISTRAMOS GAS L.P.

EDIFICIOS | CONDOMINIOS | COMPLEJOS | CORPORATIVOS

NOS ENCARGAMOS DE LA
ADMINISTRACION DE GAS
LP EN SU DESARROLLO
INMOBILIARIO

INAUGURACIÓN TEMPORADA DEPORTIVA 2024-2025

Por: Luz María Vázquez Martínez

La actividad deportiva dará comienzo el 22 de septiembre y está programada para finalizarla el 1 de junio. Este año contamos con 7 equipos inscritos en fútbol y 162 jugadores; 25 equipos en pádel y 70 jugadores; 20 equipos en voleibol; y 45 niños inscritos al minivoley. Además, se ha añadido a la directiva de deportes el tenis formándose un grupo de 14 niños y 10 adultos que toman clases de manera regular todos los domingos. Al igual que el año pasado los deportistas inscritos cuentan con seguro médico y tienen acceso a la app COMPETIZE, a través de la cual pueden acceder a los horarios de todos sus partidos, sus rankings y resultados. Muchas gracias a todos los participantes de las ligas deportivas y que disfruten esta nueva temporada.





ENTREGA DE

DIPLOMAS





Somos especialistas en la venta, mantenimiento y optimización de túneles y áreas de lavado para todos los segmentos de la industria.



ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

Ofrecemos toda la información requerida para la optimización de procesos, cumplimiento de normas, manuales y pólizas de mantenimiento. Te acompañamos en todo el proceso.



SOCIOS COMERCIALES

Contamos con el respaldo de Aquarama, Comet e Ibercompound, empresas líderes a nivel mundial en túneles de lavado, aditamentos y productos químicos.



MANTENIMIENTO Y SUMINISTROS

Contamos con todos los suministros y refacciones para garantizar el óptimo funcionamiento de las instalaciones y equipos en cada uno de los procesos de operación.



CERTIFICACIONES A NIVEL MUNDIAL



ATENCIÓN A NIVEL NACIONAL OFICINAS CIUDAD DE MÉXICO

☎ 55 7944 3819
✉ info@covescom.com

CONOCE MÁS EN www.covescom.com



Pedida de Madrina

El pasado 28 de septiembre se celebró la pedida de nuestra futura madrina, la Srita. Inés Gómez Vázquez quien representará al Centro Gallego de México durante el periodo 2024 -2025. La celebración tuvo lugar en el Salón Candiles en presencia de nuestro presidente, el Sr. Alfonso Martínez Lorenzo y su esposa Araceli Vázquez Martínez, así como de la Sra. Elisa Justo presidenta de festejos y su esposo el Sr. Alberto Álvarez acompañados por representantes de la mesa directiva. En esta celebración contamos también con la presencia de nuestra madrina saliente, la Srita. Daniela Otero y sus papás el Sr. Florentino Otero Tamés y su esposa, la Sra. María José Otero Carballeda. Al término de disfrutar una rica cena, nuestro presidente el Sr. Alfonso Martínez Lorenzo dirigió unas palabras para hacer la petición formal al Sr. Ramiro Gómez Maza y a la Sra. Andrea Vázquez Terrazo papás de nuestra futura madrina, agradeciéndoles haber aceptado el compromiso deseándoles la mejor de las suertes y brindándoles su apoyo durante su madrinazgo. Al terminar, familiares y amigos dieron la bienvenida a Inés como la nueva madrina y también felicitaron a Daniela por su exitosa representación durante su madrinazgo.





Nos complace ofrecerte una amplia gama de servicios de primera calidad para ayudarte a lucir y sentirte lo mejor posible. Permítenos presentarte algunos de nuestros servicios destacados:



Tratamientos faciales:

Nuestros expertos te brindarán tratamientos faciales personalizados para abordar tus necesidades específicas. Desde limpiezas profundas y exfoliaciones hasta mascarillas revitalizantes, dejaremos tu piel radiante y rejuvenecida.



Masajes relajantes:

Disfruta de una experiencia de relajación total con nuestros masajes especializados. Ofrecemos una variedad de técnicas, desde masajes terapéuticos hasta masajes de piedras calientes, diseñados para aliviar el estrés y relajar los músculos.



Tratamientos corporales:

Te ofrecemos una selección de tratamientos corporales diseñados para bajar de peso, tonificar, hidratar y rejuvenecer tu piel. Ya sea que desees una envoltura corporal exfoliante, una terapia de hidratación profunda o un tratamiento anticelulítico, nuestro equipo estará encantado de asesorarte y brindarte una experiencia placentera.

Presenta tu credencial del Centro Gallego y **OBTÉN UN 10% de DESCUENTO**

Esta promoción **NO APLICA** con otras promociones ni con paquetes.

CLÍNICA VIVE BIEN
Av. Ejército Nacional 617 consultorio 404,
Col. Granada Alcaldía Miguel Hidalgo.

AGENDA UNA CITA: 55 6212.1694



Presentación MADRINA

Después de haber hecho la pedida formal de nuestra futura madrina, llega el momento de hacer su presentación. Nuestro presidente, el Sr. Alfonso Martínez Lorenzo dio la bienvenida a la Srita. Inés Gómez Vázquez en presencia de los representantes de la mesa directiva del Centro Gallego de México, miembros del cuadro artístico y de la Banda de Gaitas, de sus profesores así como de las madrinas y ex madrinas de los centros españoles hermanos. También agradeció a nuestra entonces madrina, la Srita. Daniela Otero Otero y a sus papás, por su labor durante este año de madrinazgo que está a punto de terminar, por su tiempo y dedicación y por representar al Centro Gallego con cariño y orgullo en cada evento.



VALORE

Furniture



NOITE DAS MEIGAS

JUNTOS PERO NO REVUELTOS

El pasado 31 de octubre nuestra casa de colima se convirtió en una casa llena de criptas, calacas y pasillos llenos de telarañas, personajes de todo tipo subían y bajaban las escaleras para llegar a los salones de la casa, todos ellos muy creativos y divertidos y después de disfrutar unos ricos tacos participaron en un concurso, con coreografía, música y la mejor actitud para que el gran jurado votara por los tres mejores disfraces. La diversión continuó durante muchas horas más!!



Es un buen momento para asociarse a



Somos un grupo de empresarios amigos con afán de colaboración. Compartimos intereses y sabemos que juntos es siempre más fácil alcanzar nuestras metas.

Decenas de empresas y empresarios con el denominador común de nuestro origen, participando en reuniones, foros, conferencias, muestras, siempre en búsqueda de hacer sinergias y acrecentar nuestros volúmenes de negocio.

Umegal es además un espacio perfecto de socialización.
Te estamos esperando...

Esríbenos hoy mismo y te ampliaremos la información, será un placer tenerte entre nosotros en nuestra próxima reunión.



PILI PÉREZ
umegalatencion@gmail.com



www.umegal.com

COLABORADORES



NOITE DAS MEIGAS PEQUENAS

El circo del terror



Un circo del terror llegó a las instalaciones de nuestro club para hacerles pasar a nuestros pequeños una tarde muy divertida, escalofriante y llena de misterio, causando algunos sustos pero también muchas risas. La emoción de todos los niños, con disfraces muy originales esperaban a que se abriera la puerta para poder vivir la experiencia que nuestra madrina Daniela Otero y sus amigos les tenían preparada.



Mejores Momentos

Una vez un amigo me dijo que toda buena etapa llega a su fin y que lo más importante es disfrutar el proceso, sé que hoy llega a su fin esta etapa de mi vida, y la verdad si, si la disfruté muchísimo y todo gracias a la gente maravillosa que me acompañó en el camino.

Ha sido para mí un privilegio poder representar al Centro Gallego de México, mi segundo hogar, donde crecí y aprendí a valorar nuestras raíces. No saben lo orgullosa que me siento de haber podido tener esa oportunidad que hoy llega a su fin.

A nuestro presidente el Sr. Alfonso Martínez Lorenzo y su distinguida esposa Araceli, gracias por todo su apoyo, a los festejos que me eligieron Tere y Quintín, como a Elisa, que me ayudaron en lo que me hacía falta siempre y me fueron guiando durante este largo camino.

A mis amigas y amigos, todos son super especiales para mí, son personas maravillosas que me inspiran. Amigas ustedes saben que son como mis hermanas y crecer a su lado es de lo más bonito que me ha pasado.

En este año me demostraron que están para mí en distintas maneras y me ayudaron en todo lo que podían y estaba a su alcance.

A mi acompañante favorito, llegaste justo cuando más te necesitaba y a pesar de que estuvieras en el final de esta etapa, tú eres la persona que sabe cómo motivarme y cómo sacar lo mejor de mí, sabes que me caes muy bien, Iván. Hay otras personas que no hace falta mencionarlas, ya que ellas saben lo que han hecho por mí y como me han ayudado, de verdad que lo valoro mucho. A las madrinas Merce, Marijo, Amaia,

Amaya, Isa y Dani nunca pensé que nos llevaríamos tan bien, pero ahora al final de esta experiencia si puedo decir: Qué suerte tenerlas en mi vida.

Al cuadro de baile, a la banda y los profesores les agradezco por todo su apoyo, tuvimos un gran Bellas Artes gracias a la creatividad y el esfuerzo de Mariana y disfruté muchísimo cada presentación y actividad.

Gracias por todo, me despido con mucho cariño de este lugar tan especial y de esta maravillosa experiencia. *Recuerden que lo importante no es competir con los demás, sino, invertir toda esa energía en uno mismo para dar lo mejor de sí.





Cambio de Madrina

Para mí, representar al Centro Gallego de México es un sueño que tengo desde chiquita, cuando entré al salón y vi los cuadros con fotos de niñas a las que, al principio, no entendía por qué estaban ahí. Un día, mi mamá y mi abuela me contaron que esas niñas que yo veía en los cuadros eran las madrinas del Gallego. Desde entonces, supe que quería estar ahí algún día. El Centro Gallego de México no es solo un lugar al que voy a bailar los martes y viernes o a comer los domingos. Para mí, el Centro Gallego es una segunda casa, y me siento profundamente orgullosa de formar parte de él y, sobre todo, de representarlo. Sé que es una gran responsabilidad y, aunque algunos días sé que será difícil, estoy decidida a darlo todo e intentar hacerlo siempre con la mejor actitud. Agradezco a nuestro presidente, el Sr. Alfonso Martínez Lorenzo, y a su esposa, Araceli Vázquez, por haberme elegido para representar al Centro Gallego de México, un club que me ha visto crecer y al que tengo un cariño inmenso. También agradezco a la presidenta de festejos, Elisa Justo, y a su esposo, Alberto Álvarez, por su constante apoyo y disposición para ayudarme en todo lo que necesito. A mis papás mi mayor apoyo aunque a veces les cueste y se vean obligados a no hacer sus viajes, estarán a mi lado durante todo el año. A mis hermanos y mejores amigos, Noa y Matías, gracias por su paciencia y por estar siempre ahí para escucharme. Sé que este año será increíble gracias a ustedes. A mis abuelos Lolo y Misha, Lenny y Ramiro y a toda mi familia, muchas gracias. A mis amigas del Miraflores y del Gallego sé que cuento con ustedes para todo lo que necesité durante este año y siempre. Finalmente, quiero agradecer a las seis niñas que me acompañarán durante todo el año: Lucía, Vale, Arge, Maho, Isa y Majo. Aunque llevamos poco tiempo juntas, ya siento que formamos un grupo increíble. Estoy muy feliz de que este grupo me haya tocado y sé que la vamos a pasar muy bien. Gracias por acompañarme en este día tan especial.





San Martiño

Por: Elisa Justo

“Por San Martiño faise o magosto con castañas asadas e viño ou mosto”

San Martiño, patrono de Ourense, señor de los magostos, se da gracias a las buenas cosechas del verano y a la maduración de las primeras castañas de otoño, nombrado el pan de los pobres, por tal motivo las familias se juntaban a brindar junto a una hoguera con vino joven y castañas asadas, aprovechando así la matanza del puerco donde la carne se aprovecharía durante una buena época del año y que afortunadamente esta tradición aun continua.

Todos los años, en las instalaciones del Centro Gallego de México, celebramos a San Martiño de una manera diferente, nuestros queridos chicos y chicas del cuadro mayor de baile, así como nuestros niños del cuadro chico, concluyen su ciclo de baile en estas fiestas, agasajándonos como siempre lo hacen con sus hermosos bailes y poniéndonos de muy buen animo tocando en la banda de gaitas. Degustando una magnifica comida otorgada por nuestro nuevo concesionario de Ajoblanco. Y nuestro tradicional bazar navideño. La ceremonia comenzó agradeciendo a los invitados especiales, así como a nuestra directiva, maestros, madrina saliente 2023-2024 y entrante 2024-2025 y obviamente no podía faltar al parte más importante a los papás de nuestros cuadros que sin ellos, su tiempo y dedicación no sería posible tener a nuestro gran grupo de bailarines pequeños y grandes, así como nuestra banda de gaitas de grandes y menores. Nuestro presidente Sr. Don Alfonso Martínez dio unas palabras y también el Cónsul de España Sr. Don Manuel Hernández Ruigómez nos extendió unas palabras.



Este año tuvimos unos invitados especiales, la banda de gaitas Redegaita y la Asociación Cultural Gallega Rosalía de Castro de Cornellá. Impactando con su gran talento al aparecer por los pasillos del centro tocando hasta llegar al salón donde se realiza el evento. Después tocaron el Himno Catalán y uniendo talentos se juntaron estas dos grandes bandas con la Banda del Gallego para tocar el Himno Gallego.

Así dimos inicio el evento con nuestro cuadro menor, a cargo de Ana Karen Cuevas y Estefanía Martínez:

Xota de Mahia,

Se souberas

Chao Curuxeiras, interpretada por la banda de gaitas de menores a cargo de Iría Nuñes, Manu Pérez y Ana Karen López

Unha de Muiñeiras

Muiñeira de oito mil

Muiñeria de ons

A Virgen de Guadalupe

Después siguió la presentación de nuestro cuadro mayor, coordinado por la maestra Mariana Fernández y la Banda de Gaitas de Mayores dirigido por Antia Núñez, mostrándonos los siguientes bailes:

O Vinculeiro

Zoqueriño-Danza das zocas

Alalá- Panderiada da Corroza

Muiñeira do Espanatallo

Jotita

Festa Pagana-Bretemas-Carballea

Cerramos este magnífico evento con la participación de las bandas ya mencionadas que nos hicieron el honor de visitarnos, donde nos dieron un recital de coros y gaitas espectacular que a mas de uno se le enchino la piel.



LAS BANDAS DE GAITAS DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL GALLEGA ROSALÍA DE CASTRO DE CORNELLA DE LLOBREGAT, BARCELONA, Y “REDEGAITA” DE GALICIA VISITAN EL CENTRO GALLEGO DE MÉXICO

Por: Xaime A. Rodríguez Piñuela

El pasado 24 de noviembre del 2024 se llevó a cabo con mucho éxito, en las instalaciones de nuestro Centro Deportivo, la tradicional Fiesta de San Martiño, en la que contamos con la importante presencia del Cónsul General de España en México, Excmo. Sr. Don Manuel Hernández Ruigómez, del Sr. Don Daniel Suárez Rodríguez, Patrono Presidente de la Sociedad de Beneficencia Española de México, así como con la de los Presidentes de los Centros Españoles de México afiliados a la Junta Española de Covadonga, A. C., y los Presidentes de Festejos de los mismos. Se tuvo una asistencia de 808 personas y 45 invitados especiales (los integrantes de las Bandas de Gaitas de la “Asociación Cultural Gallega Rosalía de Castro”, de Cornellá de Llobregat, Barcelona (con 21 integrantes) y que dirige el Presidente de la misma Asociación, Sr. D. Oliver Fernández Expósito; y la de “Redegaita” de Galicia (con 24 miembros) dirigida por el Maestro D. Jhona- than Ferreira Vázquez, quién ha impartido desde el año 2011 hasta la fecha, 8 obradoiros (7 presenciales y 1 a distancia) en el Centro Gallego de México. A. C., por lo que conoce perfectamente la idiosincrasia de nuestro Centro y ha gozado de la confianza y estimación de las diferentes directivas y maestros qué a lo largo de estos 13 años, le ha tocado tratar. La idea de invitar a México a estas estupendas Bandas de Gaitas, surge durante el VI día de la Galicia Exterior, que se llevó a cabo el 9 de julio del 2022, en Santiago de Compostela, en donde se reunieron 31 de las agrupaciones culturales de las entidades gallegas en el exterior con motivo del Año Santo

Xacobeo 2021-2022, a la que asistimos con el Cuadro Artístico de Mayores de nuestro Centro (Baile y Banda de Gaitas). Nuestros importantes visitantes llegaron a esta Ciudad de México el día viernes 22 de noviembre del 2024 en dos vuelos diferentes; Vigo-Madrid-Cd. De México (REDEGAITA) y Barcelona-Montreal-Cd. De México (Asociación Cultural Gallega “Rosalía de Castro” de Cornellá)

La Asociación Cultural Gallega Rosalía de Castro de Cornellá, Barcelona, tiene 44 años de existencia, ya que se fundó el 20 de junio de 1980, teniendo su primera presentación en público el 25 de julio (día de la Patria Gallega) de 1980; siendo su principal misión el difundir la cultura gallega en Cataluña. Aparte de cultivar y promover la música tradicional gallega (Banda de Gaitas y Coros), la Asociación Cultural Gallega Rosalía de Castro de Cornellá, tiene una variedad de actividades culturales muy importantes, entre las que resaltan también la Danza, el Teatro, y la Poesía, entre otras. Respecto a esta última, hay que mencionar que esta Asociación creó el Certamen Internacional de Poesía en lengua Gallega “Rosalía de Castro” del cual se han realizado 38 ediciones. La Banda de Gaitas REDEGAITA es la selección de los mejores alumnos de las Escuelas de Gaita de: “Consello de A Bola”(A Bola, Ourense), “Tradigaita” (Ourense, Ciudad), “Sao Bernardo” (Aveiro, Portugal), Banda de Gaitas Ciudad de Zamora (Zamora Capital), “As Portelas” (Lubián, Zamora), “Falcatrueiros” (Monterroso, Lugo), “Redegaita” Madrid y La Asociación Cultural Gallega Rosalía de Castro (Cornellá, Barcelona).



REDEGAITA tiene su sede en la Ciudad de Ourense, Galicia y fue fundada hace 14 años por su Director General, el Maestro D. Jhona- than Ferreira Vázquez.

Las Bandas de Gaitas de la Asociación Cultural Gallega “Rosalía de Castro” y REDEGAITA actúan frecuentemente juntos acompañando a Carlos Núñez en sus conciertos en España y cada 30 de diciembre (desde el año 2015 al 2024) en el Palau de la Música Catalana de Barcelona. La actuación de estas Bandas en nuestro Centro fue, para decirlo en una sola palabra; “espectacular” por su precisa afinación, repertorio escogido, calidad interpretativa, elegancia y sonoridad que hicieron las delicias de todos los asistentes a esta festividad en honor del Santo Patrón de Ourense. Tanto fue así que Don Daniel Suárez Rodríguez invitó a nuestros distinguidos visitantes a tocar en el Asilo de Ancianos del Hospital Español el día 27 de noviembre del 2024. Sobra decir el éxito obtenido por las Bandas visitantes y sobre todas las cosas, la alegría y ánimo que brindaron a los asilados de esta noble institución. Después de la actuación, el Sr. Don Daniel Suárez ofreció a los integrantes de ambas bandas un variado buffete de comida típica mexicana en el Salón “Jardín Candiles” del Hospital Español.



En los días siguientes los integrantes de ambas Bandas visitaron varios lugares de interés turístico de la Ciudad de México y del Estado de México: Pirámides de San Juan Teotihuacán, Zócalo y Alameda de la Ciudad de México, Palacio de Bellas Artes, Museo Nacional de Antropología e Historia, Casa-Museo de Frida Kalho, Centro de Coyoacán, Basílica de Nuestra Señora de Guadalupe, Mercado de Artesanías de la Ciudadela, Centro de San Ángel, Museo Soumaya y Barrio de Polanco y diversos restaurantes de comida mexicana y taquerías (Los Hornillos, Los Panchos, etc). La Banda de Gaitas de la Asociación Cultural Gallega “Rosalía de Castro” partió de la Ciudad de México rumbo a Barcelona el día jueves 28 de noviembre; mientras que la Banda REDEGAITA partió hacia Galicia el 1” de diciembre. Ambos grupos dejaron entre socios, miembros del cuadro artístico y directivos de nuestro Centro una imagen de calidad, profesionalismo, camaradería y bonhomía que nunca olvidaremos.





GRUPO CAPITAL
DESARROLLANDO UN NUEVO CONCEPTO ENERGÉTICO

TU MEJOR **ALIADO** EN HIDROCARBUROS

DIÉSEL, GASOLINA, GAS LP, TURBOSINA



Visión moderna
EN EL SECTOR ENERGÉTICO



www.grupocapital.org

OBRADOIRO DE BAILE

El pasado mes de septiembre tuvimos la visita del profesor Edelmiro Regueira Castaños para nuestro obradoiro de baile 2024 el cual se impartió del 16 al 30 de septiembre. Uno de los objetivos de estas clases es sin duda la preparación de nuestro cuadro de baile de mayores para su participación en el 63 Festival de Música, Coros y Danzas de España que se llevará a cabo en el Palacio de Bellas Artes en los primeros meses de 2025, con la participación de los centros españoles afiliados a la Junta de Covadonga A.C. El maestro Regueira ha estado anteriormente en nuestras instalaciones del Centro Gallego de México en los años 2012, 2013, 2017, y ahora en 2024. ¡Muchas gracias Miro por dedicarle tiempo a nuestros chicos y siempre serás recibido en esta que ya es tu casa!



FERRETERA RÍO PISUEÑA S.A. de C.V.

R.F.C. FRP 890718 KG7

SU SOLUCIÓN INMEDIATA

SOMOS EMPRESA LIDER EN EL RAMO FERRETERO



Av. Tláhuac 1552, Col. Año de Juárez, Iztapalapa México D.F., C.P. 09780

Tels. 58 50 01 40 Multilínea y 58 50 01 50 Fax
ventas@riopisueña.com.mx
www.riopisueña.com.mx



OBRADOIRO DE GAITA Y PERCUSIÓN

Ivan Rodríguez Esteban

El Obradoiro de gaita y percusión se llevó a cabo del 22 de noviembre al 7 de diciembre en nuestra casa de Colima por los maestros Jhonathan Ferreira Vázquez e Iván Rodríguez Esteban. La Banda de Gaitas del Centro Gallego de México estuvo ensayando con ellos además de aprender técnicas nuevas y solfeo. Sin duda alguna esto será de gran ayuda para su próxima participación en el Palacio de Bellas Artes en el Festival de Danzas y Coros de España.



2023/Actualidade - **Asociación Falcatrueiros de Monterroso (Lugo)**
Mestre de gaita galega e solfexo

2022/Actualidade - **RedeGaita**
Xestor de redes sociais

2020/Actualidade - **TradiGaita**
Operario de cámara para canle de YouTube

2017/Actualidade - **RedeGaita**
Músico

2014/2017 - **Banda de Gaitas "A Carballeira"**
Músico

2004/2020 - **Banda de Gaitas "Os Fiadeiros" de Pereiro de Aguiar (Ourense)**
Músico



Jhonathan Ferreira Vázquez

La influencia de este músico ourensano fue sin duda la de su padrino al que le veía tocar en romerías y fiestas donde lo solicitaban, de él recibí los mejores consejos y lo impulsó para que iniciara su formación musical. Jhonathan junto a Javier Correa son los fundadores de Redegaita, una banda musical compuesta por 40 integrantes formados en diversas escuelas y un grupo de baile. Todo ello requiere de una gran organización y trabajo por lo que han alcanzado uno de sus mayores logros en participar en numerosas actuaciones tales como los Campeonatos del mundo de bandas de gaitas donde ningún gallego había participado anteriormente o en su Presentación con Monica Naranjo en Avui vull agrair (Amazing Grace), en la Basílica de la Sagrada Familia de Barcelona. Redegaita ha acompañado a Carlos Nuñez en diversos conciertos como el de Celanova, sus actuaciones son un claro referente de nuestra música y folclor que nos llenan de orgullo.

V. Benzi MR
VITTORIO BENZI



PORQUE
LA TERCERA parte de tu vida
transcurre sobre un **COLCHÓN**

VITTORIO BENZI MEXICO S.A DE C.V

Tel. 5714 0500/5760 9849

www.vittoriobenzi.com.mx

Oriente 171 No. 435 Col. Ampliación San Juan de Aragón, C.P 07470, Del. Gustavo A. Madero, CDMX

Posadita



El domingo 15 de diciembre celebramos la posadita en el deportivo, nuestra madrina Inés Gómez Vázquez organizó una tarde muy divertida para nuestros pequeños, con gran emoción escribieron su carta y se tomaron fotos con un agradable Santa. Al finalizar rompieron dos piñatas llenas de dulces. ¡Fue una tarde llena de risas y de ilusión!







ASOCIACIÓN DE HOTELES Y MOTELES
DEL VALLE DE MÉXICO, A.C.

La Asociación fue creada en el año 1956 por un grupo de amigos hoteleros, visionarios y comprometidos con el desarrollo y crecimiento de la hotelería en el Distrito Federal, crean una Asociación patronal de servicio social sin fines lucrativos, por años se conoció como la “Asociación Gallega” ó “Unión Hotelera”, funcionó como una comunidad amistosa e inclusiva cuyos fines eran proporcionar a los socios un soporte, asesoría legal y atención a las necesidades que aquejaban a la hotelería.

La Asociación a sus 66 años de creación y gracias a la confianza del gremio hotelero continúa siendo una Asociación Civil con fines no lucrativos, la cual al paso de los años ha logrado el reconocimiento de las Autoridades, por lo que ha incrementado su número de socios activos en la Ciudad de México y Estado de México, proporcionando más servicios jurídicos y administrativos a sus miembros.

Atendemos Procedimientos Administrativos de verificación de diferentes dependencias de Gobierno, desde la substanciación del procedimiento hasta la Resolución Administrativa.

Realizamos gestoría de diversos trámites, sin costo alguno, únicamente los socios deben cubrir directamente el monto de los derechos y gastos que correspondan.

El Consejo de Directores ha logrado obtener de los proveedores de servicios costos comparativamente menores a los del mercado.

Contamos con Abogados Profesionales que brindan asesoría y atención de asuntos de procedimiento jurisdiccional, en materias administrativas, fiscales, laborales y penales.

Nuestro Consejo de Directores lo conforman: Carlos Dopazo Gómez, Alfonso Álvarez Álvarez, José Manuel Martínez Díez, Manuel Ángel Salceda Otero, Alberto Pérez Amaro.

Correo electrónico: asociaciondelvalledemexico@gmail.com

Teléfonos: 5555640757 5555645783 5523460927



Posada

Como todos los años el día 18 de diciembre celebramos nuestra tradicional posada, en las instalaciones de Colima, jóvenes y adultos se reúnen para pasar una noche divertida entre amigos. Mientras los chicos cenar abajo, en el salón de arriba, los adultos también cenar disfrutando de un show de imitadores, Emanuel y Mijares, quienes los hicieron cantar y bailar recordando viejas canciones y así comenzó un gran ambiente. Nuestra madrina Inés Gómez Vázquez y José Martínez Vázquez vestidos de la Virgen María y San José fueron los encargados de pedir la tradicional posada. Al finalizar bajaron a romper las piñatas llenas de pelotas las cuales cambiarían por un regalo, donado por nuestra madrina y por otras muchas personas que colaboraron. En el salón de abajo los chicos continuaron divirtiéndose con la música de un DJ mientras los adultos se divertían con un esperado KARAOKE.

Fue una gran noche que continuó hasta la madrugada





Rivadavia el pueblo más brillante de España con Ferrero Rocher

Por: Carlos Rosendo Diaz

Cuando se trata de celebrar la Navidad en su máximo esplendor, Rivadavia sin duda no se ha quedado atrás. Rivadavia se convirtió en el pueblo más votado en el concurso “Juntos Brillamos Más” de Ferrero Rocher bañando de dorado sus calles y rincones más conocidos del pueblo. La ceremonia de iluminación fue el pasado 12 de diciembre, haciendo lucir desde el Castillo de los Condes de Rivadavia y la Plaza Mayor, hasta la Torre del Reloj y sus hermosas calles del antiguo barrio judío.

Antonio Montero Fernández, alcalde de Avión, acompañó a los alcaldes y demás autoridades de la comarca del Ribeiro en este día tan importante.

Además de la iluminación, Rivadavia contó con una variada programación para Navidad con numerosos eventos de música, teatro y diversas actividades para todos sus visitantes.

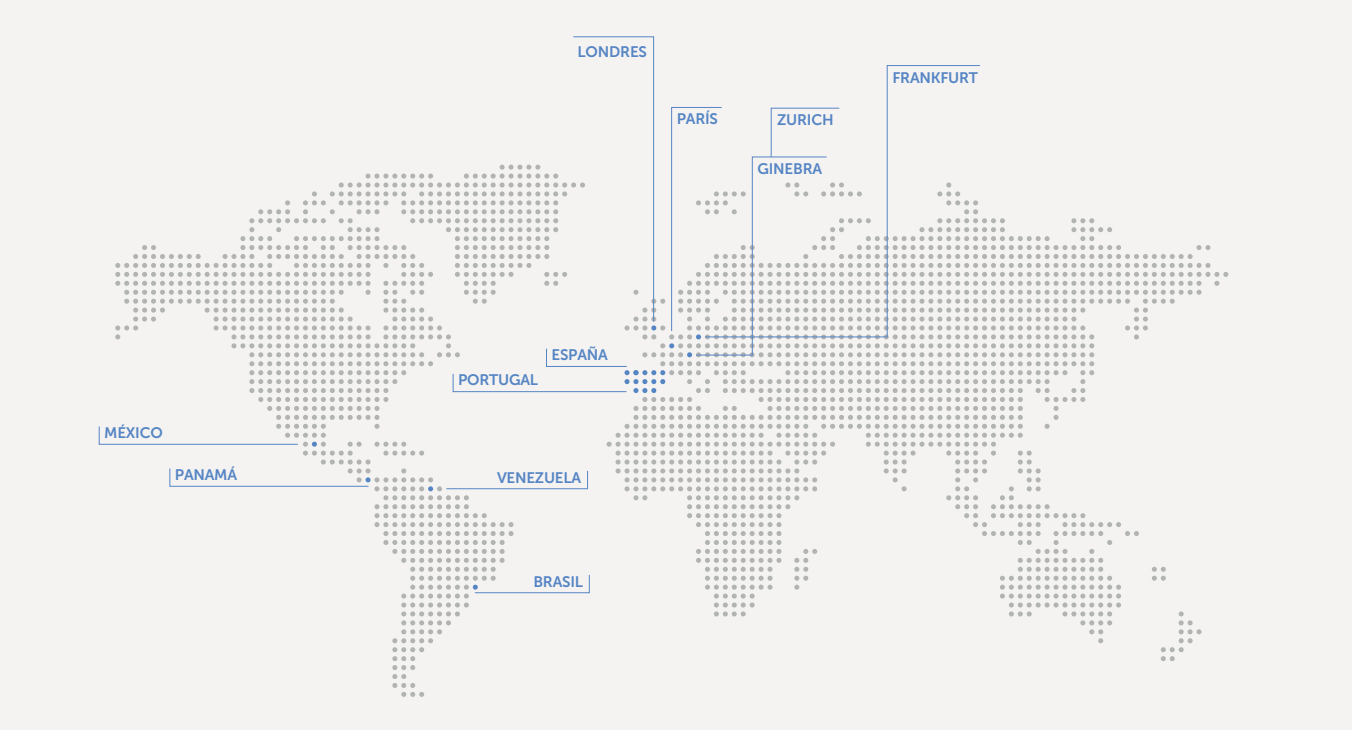


La gran afluencia de visitantes ha dejado una importante derrama, hosteleros y restauranteros no se daban abasto para dar servicio a todas las personas que acudían para disfrutar de este hermoso espectáculo, pasear por sus calles, disfrutar los paisajes y conocer su historia.

Las luces de Rivadavia permanecerán hasta el 26 de enero, extendiendo así su atractivo navideño.



Ser grande no es llegar lejos,
sino hacerte sentir cerca.



Para que tú,
estés donde estés,
te sientas más cerca.

ABANCA CORPORACIÓN BANCARIA, S.A.
OFICINA DE REPRESENTACIÓN EN MÉXICO
Conjunto Condominal Plaza Carso II
Lago Zurich, nº 219, Despacho 204
Colonia Ampliación Granada, Delegación Miguel Hidalgo
11529 - México D.F.
Telfs.: 5203 3530
5203 3531
5203 3533

//ABANCA
Sentir común

GALICIA SABE MEJOR DIEZ DE DIEZ

Por: Paulina Rosendo Pino

G Galicia tiene en su gastronomía uno de sus principales atractivos turísticos, además de su historia, su cultura, sus paisajes y sus hermosas tradiciones. La calidad de sus materias primas es primordial para la elaboración de sus alimentos. Algunos lugares apuestan por una cocina más tradicional y otros se animan a innovar nuevas propuestas culinarias. Cada vez que llegamos a Galicia nos gusta conocer nuevos lugares, pero algunos otros se han convertido en nuestros favoritos que no podemos dejar de visitar año con año. ¡Aquí algunas sugerencias!



1. ZEBÚ:

Una experiencia a fuego lento donde puedes disfrutar de una carta tan amplia donde pueden darle gusto a diferentes comensales, desde un solomillo al carbón con foie, un pulpo a la brasa, un rodaballo con patatas hasta un revuelto cremoso a baja temperatura de boletus, langostinos y caviar de erizo. Centro Rua Do Areal 18, Vigo, España.

2. CASA ROMÁN:

Un lugar elegante, con una cocina tradicional, su sabor es insuperable y sus precios son muy accesibles. Las almejas a la marinera, la cazuela de pescado, la ensalada de bogavante, el rape asado con brocheta de chipirón, la tarta de queso horneada de la casa o las filloas de crema caliente son algunos de los platillos que hacen que sea rigurosa la visita para comer o para cenar. (Pontevedra)



3. TINTA NEGRA:

Este lugar se encuentra en la lista de favoritos, con una hermosa vista de Combarro. Aquí empezamos con unos pimientos de Padrón, una sopa de pescado y mariscos o unos chipirones a la plancha, los pimientos de piquillo rellenos de centollo y como plato estrella el arroz con bogavante.



7. MIGA(Coruña)

Restaurante de cocina tradicional actualizada con propuestas del día y sus platillos que forman parte de sus clásicos como los callos de Miga, la ensaladilla de langostinos o sus croquetas de gambas. Cuenta con una ESTRELLA MICHELIN



4. CASA SOLLA:

Restaurante de alta cocina, cuenta con una Estrella Michelin desde 1980 y desde la elaboración de sus platillos hasta su presentación final es un deleite. (Pontevedra)



8. A TAFONA (Santiago de Compostela)

Lucia Freitas, convierte su sueño en realidad elaborando platillos modernos, con gran sabor y que busca en ellos una cocina más saludable. Cuenta con una ESTRELLA MICHELIN

5. MUIÑO DAS LOUSAS:

Este restaurante lo tiene todo, el lugar es precioso situado en un antiguo molino restaurado y rodeado por la naturaleza gallega, con una terraza al lado del Río Arenteiro. Su cocina es tradicional con un toque moderno, su especialidad es la carne al carbón, pescados y otros ricos platillos.



O MUIÑO
DAS LOUSAS
CARNES AL CARBÓN

9. LADRÓN DEL MAR (Baiona)

Su cocina es espectacular, desde mariscos frescos y pescados de la localidad, un tierno solomillo de vaca hasta platillos más creativos con mucho sabor. Cada bocado es realmente una delicia.



6. NOVA(Orense)

Restaurante minimalista de alta cocina que combina una gastronomía heredada pero con un toque actual, lo que ellos llaman “cocina de raíces”. Ofrecen tres menus de degustación los cuales van cambiando semana a semana. Sin duda alguna uno de nuestros preferidos. Cuenta con una ESTRELLA MICHELIN.



10. PARADOR DE BAIONA

Este lugar ofrece además de unas espectaculares vistas a la bahía y a las islas Cíes, una gastronomía tradicional gallega basada en pescados y mariscos de la zona además de una exquisita ternera rubia gallega, el tradicional caldo gallego, vieiras, pulpo a Feira, rape en caldeirada y todo esto servido con una cuidada Presentación y un exquisito sabor.



MC
CIMENTACIONES
Y ESTRUCTURAS S.A. de C.V.

CIMENTACIONES PROFUNDAS

Pilas, pilotes, muro milán, tablaestados, anclajes, troquelamientos, sistema de bombeo, etc.

EDIFICACIÓN

Hoteles, gasolineras, condominios habitacionales y de oficinas, naves industriales.

ING. MANUEL MARTÍNEZ CORTÉS

ING. CÉSAR DE LA CRUZ MENDOZA

José Martí 48. Col. Escandón, 11800, Miguel Hidalgo, México D.F.
Teléfonos: 5271-6690, 3096-3056, 3096-3057, Fax 5271-6794,
mccimentaciones@prodigy.net.mx

www.mccimentacionesyestructuras.com



Conferencia **España** en los destinos de **México**

El pasado 10 de octubre se llevó a cabo la conferencia “España en los destinos de México” por el Lic. Nemesio Rodríguez Lois en nuestras instalaciones del Centro Gallego de Colima, contando con la presencia de nuestro presidente el Sr. Alfonso Martínez Lorenzo y su esposa Araceli Vázquez Martínez y otros muchos invitados. La conferencia inició con las palabras del presentador Don Leopoldo Brito Vargas quien dio una introducción de la trayectoria de nuestro conferencista. A continuación el Lic. Nemesio Rodríguez Lois nos dio un viaje al pasado haciendo preciso muchos momentos que fueron fundamentales en la relación de España y México, haciendo notar que muchos de ellos fueron más como una apertura en el avance de lo que hoy conocemos como México y la historia de estos dos países, creando lazos que nos unirán por siempre. Al término de esta interesante conferencia, nuestro presidente agradeció haber escogido nuestras instalaciones y como muestra le entregó un diploma por parte del Centro Gallego de México.



España en los destinos de México



Por: Lic.Nemesio Rodríguez Lois.

Es importante aclarar que suele confundirse la historia de los aztecas con la historia de México. Esto es inexacto. Había un pueblo dominante – ciertamente el azteca- y numerosos tributarios con algunas zonas relativamente independientes en Tlaxcala y Michoacán. Los aztecas habían impuesto un sistema terrorífico que giraba en torno al culto sangriento a Huitzilopochtli ante cuya terrorífica imagen se sacrificaban miles de víctimas anualmente arrancándoles el corazón. Un lazo de terror era el que unía a Moctezuma con sus súbditos. Este es el panorama con el que se encuentra Hernán Cortés quien, aprovechando el resentimiento de los pueblos vecinos, los convierte en aliados y, de ese modo, le resulta mucho más fácil someter a los aztecas, lo cual jamás hubiera ocurrido si aquí hubiese existido un Estado poderoso. Esa es la razón por la cual los pueblos sometidos –especialmente los tlaxcaltecas- no vieron a Cortés como un invasor sino más bien como el hombre providencial que venía a liberarlos de la opresión. Como era de esperarse, ocurrió lo que tenía que ocurrir: Gracias a los miles de indígenas que apoyaron a Cortés, éste logró conquistar Tenochtitlán el 13 de agosto de 1521. Una vez consumada la Conquista material, Cortés emprende otra mucho

más difícil: La Conquista Espiritual, razón por la cual le pide al Emperador Carlos V que le envíe misioneros. Estos llegan el 13 de mayo de 1524. Era un pequeño grupo de doce franciscanos que venían bajo las órdenes de Fray Martín de Valencia.

En cuanto Cortés se entera de su llegada, acude a su encuentro y les recibe de rodillas. De este modo se inicia la evangelización sistemática de los pueblos que habitaban el territorio que muy pronto sería conocido como Virreinato de la Nueva España. Cada vez que los misioneros edificaban un templo y un convento a su alrededor se agrupaban los indígenas lo cual aprovechaban los frailes para darles ropa y alimentos, así como para enseñarles un oficio mediante el cual podían ganarse honestamente la vida.

Fue así como la fundación de un convento equivalía a la fundación de un poblado; por otra parte la influencia de los frailes atraía a los comerciantes y al poco tiempo nacía una pequeña población que, agrupándose con otras, formaba un ayuntamiento. Varios ayuntamientos integraban una provincia y varias provincias daban vida a un Estado Nacional. Como antes dijimos, los indígenas se acercaban a los misioneros porque éstos no solamente les daban ropa y comida sino que al mismo tiempo que les enseñaban un oficio les enseñaban también el idioma castellano. En tres siglos en la Nueva España se construyeron cerca de cinco mil iglesias que no solamente fueron centros religiosos sino también focos de cultura.

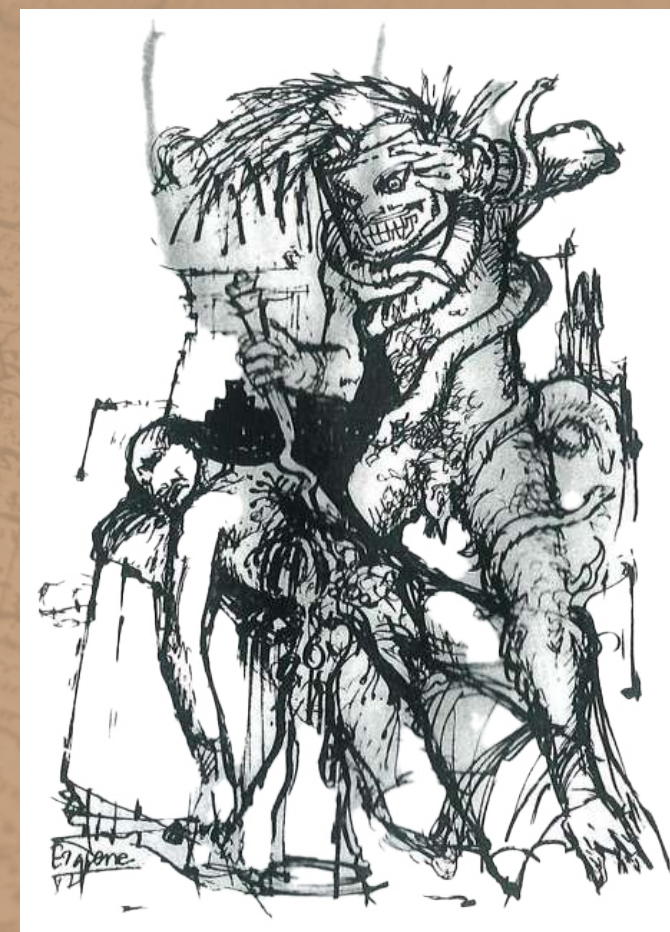
Una vez que en las misiones se había civilizado, educado y castellanizado a los indígenas fue cuando los frailes procedieron a evangelizarlos lo cual resultó relativamente fácil pues los indígenas pudieron apreciar las ventajas que suponía el nuevo estilo de vida y compararlo con la barbarie caníbal con la que los

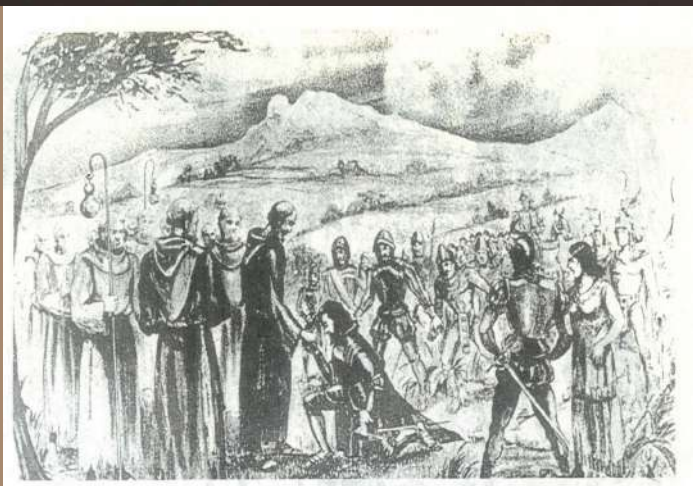
aztecas los tenían aterrorizados.

Se fue tejiendo una vasta red civilizadora que hizo que en dos generaciones estos pueblos pasaran del Neolítico al Renacimiento.

Antes de que terminara el siglo XVI, aquí existía otra realidad puesto que se daban ya los cuatro elementos integradores de la nacionalidad. España había cruzado el Atlántico con el muy definido propósito de fundar otra España en las tierras recién descubiertas.

Efectivamente, antes de que se cumpliera un siglo de la Conquista, dentro del territorio existía ya la unidad política (Virreinato), se hablaba un mismo idioma (castellano), se profesaba una misma religión (católica) y surgía la raza mestiza que era resultado de la unión de españoles e indígenas y que hoy predomina en México.





Teniendo como escenario los dos volcanes, eternos guardianes del Valle de México, Hernán Cortés recibe a los doce primeros franciscanos (1524).

Al mismo tiempo que se daba este proceso integrador, llegaban los elementos básicos de la civilización occidental como son la imprenta en 1539 y la Universidad en 1551.

México tuvo universidad ochenta años antes de que existiera la famosa Universidad de Harvard la cual apenas se fundó en lo que hoy son los Estados Unidos hasta 1636.

Como impulsores de obras de beneficio material tenemos a Fray Francisco de Tembleque construyendo un acueducto de 48 kilómetros de largo, a Fray Diego de Chávez dando vida a la Laguna de Yuriria, de 80 kilómetros cuadrados de extensión y que fue la primera obra hidráulica del siglo XVI.

Y al beato Sebastián de Aparicio construyendo numerosos caminos, siendo el más importante el que une las ciudades de México y Zacatecas.

Ejemplos sublimes de grandes civilizadores son don Vasco de Quiroga en Michoacán y San Junípero Serra en California.

Como obras de caridad que realizaron una gran labor social tenemos infinidad de asilos, hospitales y orfanatorios. Destaca de manera especial la Cofradía del

Rosario que entre 1538 y 1738 educó y dotó a 4,476 niñas huérfanas.

Huellas imperecederas de la presencia de España en México son bellísimas ciudades en donde el Arte Barroco español se entrelaza con lo mejor de la sensibilidad indígena, lo cual dio origen a ciudades que son auténticas joyas como es el caso de Puebla, Guanajuato, Morelia, Zacatecas, Guadalajara, Oaxaca y muchas más donde se palpa como en tierras de México renació lo mejor de España. Dentro del tema que nos ocupa, es importante mencionar la expedición contra la viruela que salió del Puerto de la Coruña en 1803, que venía bajo la dirección de Jaime Balmis e Isabel Zendal y que, con la ayuda de 21 niños expósitos, logró traer y propagar en el Nuevo Mundo la vacuna contra la viruela, una enfermedad que en aquel entonces era incurable. Sería omisión imperdonable no mencionar la gran obra realizada por los emigrantes españoles a lo largo de los siglos.

Buscando un porvenir que su patria les negaba, los emigrantes llegaron a tierras del Nuevo Mundo y fue aquí donde hicieron la América.

Al llegar a este punto hay que ser muy precisos al utilizar la frase “hicieron la América”.

Dicha frase no debe entenderse en el sentido de que los emigrantes se enriquecieron y regresaron a su patria con las alforjas llenas de oro. Creer eso sería una visión distorsionada de la gran la-



bor realizada por los emigrantes españoles en tierras del Nuevo Mundo.

Más bien la frase “hicieron la América” hay que interpretarla en el sentido de que los emigrantes han sabido agradecer la hospitalidad que les brindaron los habitantes de estas tierras, luchando por el engrandecimiento de los pueblos que los acogieron.

Los emigrantes han luchado por el engrandecimiento de estos pueblos fundando empresas que dan trabajo, que proporcionan bienes y servicios, que crean riqueza y que, al pagar impuestos, contribuyen al desarrollo de la tierra que les recibió.

Construir una nueva realidad es el verdadero significado de la frase “hacer la América”

Cuando llega un emigrante, por ser ese emigrante ya un hombre hecho y derecho, el país que le recibe se ahorra lo que invertiría en educarlo y capacitarlo. Aquellos emigrantes de siglos pasados contribuyeron a “hacer la América” puesto que enseñaron a los indios oficios que antes desconocían como son la ganadería, la minería, la carpintería, la sastrería, la talabartería, etc. Etc. Ejemplos de emigrantes españoles que con su trabajo han ayudado a edificar México son don José de la Borda en el siglo XVIII y don Pablo Díez en el siglo XX.

Ante todo lo anterior, consideramos que fue una feliz idea que en 2009 el gobierno de Veracruz colocara una estatua en honor de los miles de emigrantes españoles que llegaron a tierras mexicanas entrando por el puerto jarocho.

Una estatua que representa a un emigrante con una cabeza cubierta por una boina y cargando una maleta.



Una estatua que hace justicia a los miles y miles de españoles que al emprender una nueva vida en México “hicieron la América” o sea que contribuyeron a edificar esta región del mundo que cuando le reza a Dios utiliza la lengua que utilizaron Miguel de Cervantes y Sor Juana Inés de la Cruz. Y ponemos punto final a este trabajo considerando que hemos alcanzado tres importantes objetivos:

- 1) Defender la obra de España en México.
- 2) Exponer la verdad histórica.
- 3) Dejar testimonio escrito en páginas de ANDURIÑA, órgano oficial del Centro Gallego de México.



Lotería de Navidad 2024 en España

Por: María Sara Pino Prol

¡El sorteo que nos une!



El anuncio de navidad de este año ha tenido como protagonistas a la ciudad de Vigo y al pueblo de Gondomar. En el cortometraje Julián es un hombre mayor que vive en un pueblo donde su gente se va a la ciudad dejando soledad y tristeza a los pocos que quedan. Aprovechando esta historia he visitado Gondomar y conversado con su alcalde Paco Ferreira, quien comenta que en el caso de este lugar ocurre lo contrario ya que por estar cerca de Vigo, por la calidad de vida, espacios verdes y cercanía con playas, es un lugar cada día más buscado como lugar de residencia, hoy en día son ya casi 20,000 Los habitantes censados. Pude comprobar lo que él dice: es un lugar mágico al cual, si vas una vez, te engancha y regresas. Roció Goberna es concejala de cultura, charle con ella en la terraza del restaurante El Bastión, la gente al pasar le saluda, te das cuenta de lo cordiales que son entre ellos. Ella es quien promociona las actividades de presentaciones de libros, obras de teatro, conciertos, todo lo que tenga que ver con cultura va de su mano.

Al terminar di un paseo por sus plazas peatonales como la de Rosalía de Castro o la recién inaugurada Plaza Manuel Alonso, rodeadas de pequeñas tabernas decoradas con buen gusto que hace que uno se remonte a otras épocas mientras se disfruta de una buena copa de vino y un aperitivo ofrecido por la casa. También hay restaurantes donde los sábados y domingos son días de pulpo a feira, en invierno acompañado de un buen cocido y en verano de un buen asado, además de cafeterías típicas donde el buen café y la copa, llevan a la gente a reunirse y disfrutar.

Para los que les guste el deporte hay muchas rutas que recorrer en bicicleta o disfrutar de las mejores vistas mientras se practica senderismo. Por esto y mucho más, el anuncio de la navidad de este 2024 nos llevó con Julián a uno de los pueblos más bonitos de Galicia. Gondomar.





HOTELERÍA

Más de 50 proveedores para la industria hotelera con precios y promociones especiales para los socios e invitados de Umegal.

Juntos somos más fuertes...

4 Y 5 DE MARZO 2025
Hotel Riazor 9am-8pm

Hotel Riazor Viaducto Río de la Piedad 297, CDMX.

INVITADOS ESPECIALES
LOS MIEMBROS DE LA
Asociación de Hoteles y Moteles
del Valle de México, A.C.



Centro Gallego de Madrid

Por: María Isabel Pino Prol.

El Centro Gallego de Madrid, lleva desde 1892 trabajando como embajador de la cultura y tradiciones de Galicia, además de ayudar y tender puentes entre la comunidad gallega y la madrileña. Y es que es en Madrid donde después de Galicia viven más gallegos, en el 2018 se censaron más de 78.000.

El presidente actual Don Fernando Rey salió de Ferrol a los veinte años por lo que él se considera madrileño y gallego. Comenta que el centro cumple con la función de aliviar la morriña del que salió de su tierra, porque al gallego le sobra corazón. En el Centro se puede asistir a conciertos, presentación de Libros, proyecciones de cine gallego, exposiciones de pintura, además de las clases de folclore y Gaita. Este Centro cuenta con la agrupación artística gallega Rosalía de Castro cuya presidenta es: Jovita Fernández Rodríguez.

Datos curiosos: En el primer acto público del centro, el poeta Manuel Curros Enríquez, leyó su oda titulada "Na apertura do Centro Gallego de Madrid". Emilia Pardo Bazán, una de las más prestigiosas escritoras gallegas presidió varios actos en este centro. Por último, es interesante conocer su biblioteca o acudir al restaurante del centro: Airiños Gastro, cuya chef Victoria Maseda, nos lleva a los sabores de Galicia.



Por: Pili Pérez

Umegal, tuvo el gusto de realizar el pasado 4 de diciembre, en el Hotel Riazor, la última Comida-Convivencia del año 2024, llamada “A Xuntanza” en la cual, contamos con los ponentes, Gloria Chávez Nuñez, Directora Comercial de Iberia en México y nuestro amigo y asociado, Mario Domínguez Vázquez, con la conferencia “Tú, yo, nosotros, juntos podemos transformar el mundo”. En esta ocasión, la reunión tuvo el honor de contar con la presencia, D. Manuel Ángel Hermida Domínguez presidente de Umegal, D. Antonio Cortés Ogando presidente honorario de Umegal, así como directiva y asociados de Umegal, e invitados especiales, entre los cuales estaban dos profesores de Gaita de Ourense y el grupo “Carqueixas e Carrascos”. Previamente a la conferencia los asistentes degustaron un excelente menú, que consistió en un entrante de croquetas y empanada, como plato fuerte un plato típico da nosa terra, carne al caldeiro y como postre brazo de gitano y arroz con leche.

Antes de dar inicio a la conferencia, el presidente de Umegal, dio la bienvenida a los asistentes y dedicó unas palabras muy emotivas dedicadas al trabajo realizado en 2024.

Posteriormente se dio paso a las conferencias, comenzó Gloria Chávez Nuñez, de Iberia, con una breve charla, donde recalcó los beneficios por ser socio de Umegal, nos platicó en general de lo que es Iberia y nos informó de “on business”, el nuevo programa de Iberia para empresas, el cual esta pensado para impulsar al máximo los viajes de negocios y en ofrecer más oportunidades para volar, además de ahorrar.

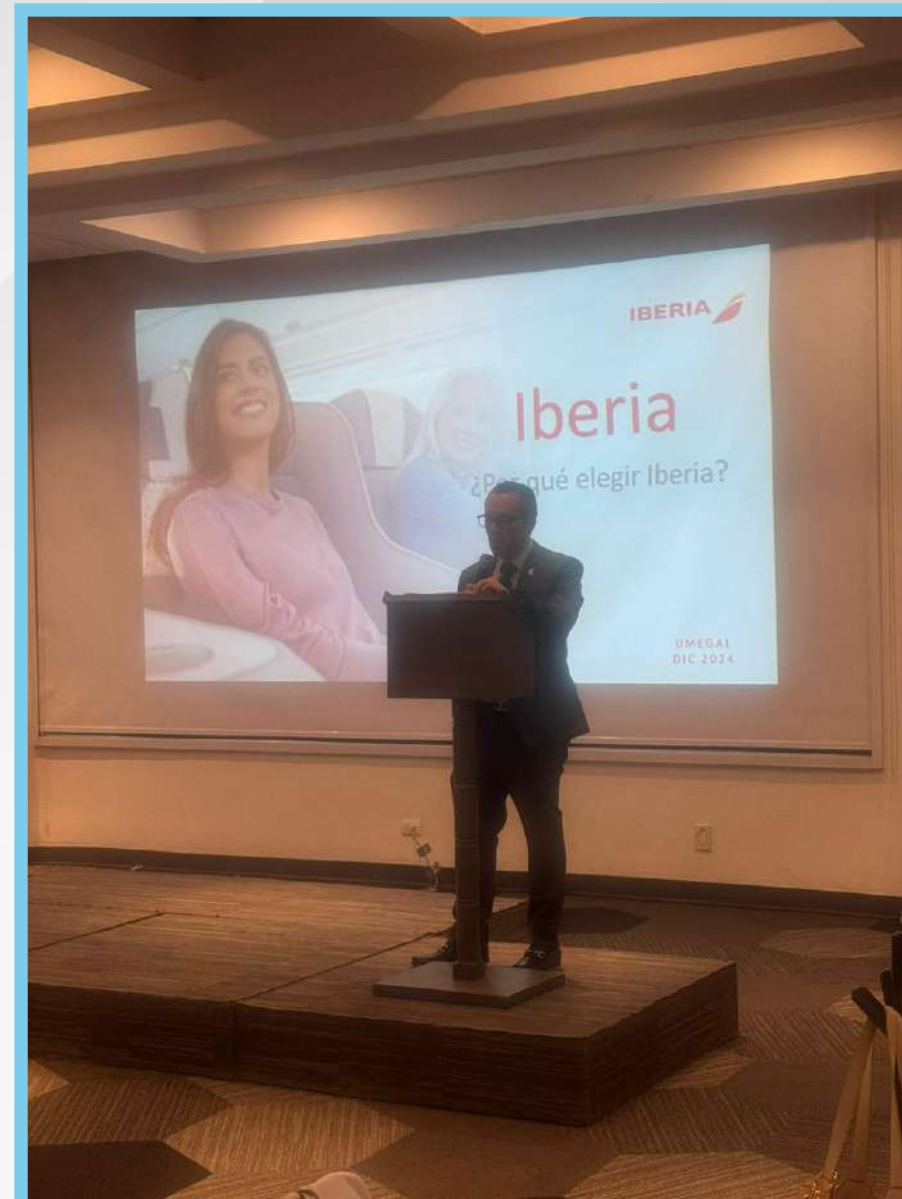
Al terminar, se dio paso a la conferencia principal, con Mario Domínguez Vázquez, quien nos habló sobre los principios que son las reglas fundamentales que guían nuestra conducta y decisiones, así como los valores que son las creencias y convicciones personales que consideramos importantes en nuestras vidas, una conferencia con dinámicas,

donde nos demostró con hechos que trabajar en equipo ayuda a resolver mejor los problemas y que la empatía es una de las mejores herramientas para comprender a las demás personas, logrando con ello, una mejor comunicación.

Terminando, se realizó una pequeña rifa, donde hubo canastas navideñas y libros, como regalos.

Para concluir el evento, D. Manuel Ángel Hermida Domínguez, presidente de Umegal, agradeció a los ponentes por su participación y a los asistentes su presencia y dio paso a los invitados especiales, el grupo “Carqueixas e Carrascos” que junto con los dos profesores de Gaita de Ourense, nos deleitaron con muiñeiras, moviendo los pies de varios asistentes.

Un evento, que dio el cierre al año 2024, donde los temas fueron de gran interés, y haciendo que la música, nos hiciera verlo como una fiesta para todos los presentes.



Recetario

ENSALADA DE QUINOA CON CAMOTE, QUESO FETA Y ARÁNDANOS

Por: Montse Costal

Ingredientes (4 porciones):

1 taza de quinoa
2 tazas de agua
1 camote grande, pelado y cortado en cubos
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
100 g de queso feta desmenuzado
1/3 de taza de arándanos deshidratados
1/4 de taza de nueces picadas
2 tazas de espinacas frescas
Para el aderezo:
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre balsámico
1 cucharadita de miel
Sal y pimienta al gusto



Preparación:

1. Enjuaga la quinoa bajo agua fría para eliminar el sabor amargo. En una olla, coloca la quinoa con las 2 tazas de agua y una pizca de sal. Lleva a ebullición, reduce el fuego, tapa y cocina a fuego bajo durante 15 minutos o hasta que el agua se haya absorbido. Deja enfriar.
2. Precalienta el horno a 200 °C. Mezcla los cubos de camote con el aceite de oliva, sal y pimienta. Colócalos en una bandeja para hornear y ásalos durante 20-25 minutos, volteándolos a la mitad del tiempo, hasta que estén dorados y suaves.
3. En un tazón pequeño, mezcla el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la miel, sal y pimienta. Reserva.
4. En un tazón grande, combina la quinoa cocida, el camote asado, las espinacas, el queso feta, los arándanos y las nueces. Vierte el aderezo sobre la mezcla y revuelve suavemente para combinar todos los ingredientes.
5. Sirve la ensalada a temperatura ambiente o ligeramente fría.

RECETA SOPA DE PESCADO ESPECIAL

Ingredientes

1 cebolla grande
1 diente de ajo grande
3 ramas de apio picado
1 pimiento rojo picado en cubos
2 cdas. de aceite de oliva
1 naranja
1 hoja de laurel cda. de pimentón picante
2 cdas. de puré de tomate
150 ml de vino blanco seco
250 g de tomate en conserva, troceado
1.5lt de caldo de pescado
500 gr de filete de pescado blanco en cubos
300 g de almejas
camarones pelados y limpios
1/4 taza de perejil fresco
Sal y pimienta al gusto



Preparación:

1. Picar la cebolla, el diente de ajo y el apio finamente.
2. Calentar una cazuela a fuego lento y añadir el aceite. Agregar las verduras y sofreírlas 10 min aproximadamente, hasta que estén tiernas pero sin dorarse.
3. Cortar una tirita de piel de naranja (evitando la parte interior blanca) con un pelador. Incorporarla junto con el laurel, y el pimentón, y dejar al fuego por unos minutos más sin tapar, hasta que todo esté tierno y ligeramente dorado.
4. Subir el fuego, agregar el tomate triturado y cocinar durante 2 minutos a fuego medio antes de añadir el vino. Dejar hervir y reducir bien. Añadir los tomates y el caldo, y dejar a fuego lento 25 minutos, tapado.
5. Salpimentar al gusto.
6. Añadir el pescado en cubos, los camarones limpios y las almejas bien lavadas previamente.
7. Dejar hervir por 20 minutos aproximadamente a fuego lento o bien hasta que el pescado se haya cocido así como los camarones y las almejas.
8. Espolvorear un poco de perejil picado y servir.

POLLO GUISADO CON PATATAS Y PIMIENTOS EN VINO BLANCO CON TOMATE ACOMPAÑADO DE ARROZ



- Ingredientes (4 porciones):
- 1 pechuga de pollo troceada o piernas y muslos, al gusto.
 - 2 papas grandes, peladas y cortadas en trozos medianos
 - 1 pimiento rojo, en tiras
 - 2 dientes de ajo, picados
 - 1 cebolla mediana, picada
 - 1 taza de vino blanco
 - 2 tomates maduros, picados (o 1 taza de puré de tomate)
 - 1 taza de caldo de pollo
 - 3 cucharadas de aceite de oliva
 - 1 hoja de laurel
 - 1 cucharadita de pimentón dulce
 - Sal y pimienta al gusto
 - 1 taza de arroz blanco (para acompañar)

- Preparación:
1. En una cazuela amplia, calienta el aceite de oliva a fuego medio-alto. Sazona los muslos de pollo con sal y pimienta, y dóralos por ambos lados hasta que estén dorados. Retíralos y reserva.
 2. En la misma cazuela, agrega la cebolla, el ajo y los pimientos. Sofríe hasta que estén tiernos, aproximadamente 5 minutos.
 3. Incorpora los tomates, el pimentón, la hoja de laurel, el vino blanco y el caldo de pollo. Cocina a fuego medio hasta que la mezcla hierva.
 4. Agrega las papas y los muslos de pollo al guiso. Reduce el fuego a bajo, tapa y cocina durante 30-40 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta que el pollo y las papas estén tiernos.
 5. Mientras se cocina el pollo, prepara el arroz según las instrucciones del paquete.
 6. Sirve el pollo guisado acompañado del arroz blanco.

BIZCOCHO DE LA ABUELA



- Ingredientes:
- 4 huevos
 - 200 g de azúcar
 - 200 ml de aceite de girasol o mantequilla derretida
 - 200 ml de leche
 - 250 g de harina de trigo
 - 1 sobre (16 g) de levadura en polvo (polvo de hornear)
 - 1 ralladura de limón o naranja (opcional)
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)
 - Azúcar glas para decorar

- Preparación:
1. Precalienta el horno a 180 °C. Engrasa un molde para bizcocho y espolvorea un poco de harina para evitar que se pegue.
 2. En un tazón grande, bate los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa y de color claro (puedes usar batidora eléctrica para mejores resultados).
 3. Incorpora el aceite (o mantequilla derretida), la leche, el extracto de vainilla y la ralladura de limón o naranja. Mezcla bien.
 4. Tamiza la harina junto con la levadura en polvo y agrégalas poco a poco a la mezcla líquida. Usa una espátula o batidora a baja velocidad para evitar grumos.
 5. Vierte la masa en el molde previamente preparado, asegurándote de que quede uniforme.
 6. Lleva el molde al horno precalentado y hornea durante 35-40 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
 7. Deja enfriar el bizcocho en el molde por 10 minutos, luego desmóldalo y colócalo sobre una rejilla para que se enfríe por completo. Espolvorea azúcar glas por encima antes de servir.



AV CUAUHTÉMOC 150 COL DOCTORES 06720 ALCALDÍA CUAUHTÉMOC

55783010 / 55783014 / 55783033

MÁQUINAS | JUEGO EN VIVO | SPORTSBOOK | RESTAURANTE

Grand
TOREO®

CASINO



LA COMBINACIÓN
GANADORA

ENCUÉNTRANOS EN AV. MANUEL ÁVILA CAMACHO 5, TOREO PARQUE CENTRAL
COL. LOMAS DE SOTELO. C.P. 53390, NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO.

FIRST CLASS GUEST BY COLCHONES CARREIRO® HOTEL LINE

VIVAMOS LA EXPERIENCIA DE SER UN GRAN HOTEL

carreiro
COLCHONES



www.colchonescarreiro.com

ventas@colchonescarreiro.com

CDMX: 55-5779-8170

Quintana Roo: (01998) 138-4718

Jalisco: 0133-3624-3550

República Dominicana: 809-795-8074

SOCIO
UMEGAL
Unión Mexicana de Empresarios Gallegos A.C.

