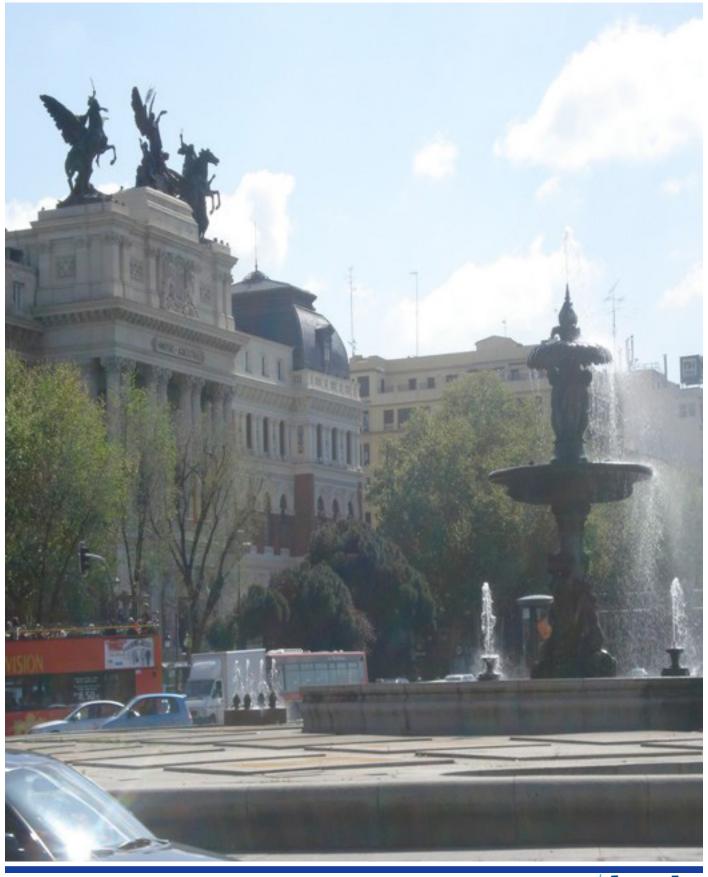


Junio 2019

Número 241



ASOCIACION DE JUBILADOS Y PENSIONISTAS DE C.E.C.A.



SUMARIO Y FECHAS A TENER EN CUENTA

- Vista parcial de la Glorieta del Emperador Carlo V, conocida como Glorieta de Atocha, Fondo: Ministerio de Agricultura (Paseo del Prado)
- 2. Sumario y fechas a tener en cuenta
- 3. Editorial
- 4. Junta Directiva y enlaces
- 5. Noticias de la Asociación
- 6. Actividades de la Asociación
- 7. Concierto
- 8. Cronica viajera
- 10. Fotografía
- 12. Gastronomía
- 14. Música Popular
- 16. Ópera entre amigos
- 18. Recuerdos
- 20. Fotos: Asistentes a la Excursión y a la Actividad Cultural-Gastronómica

1 de junio

 Se abre el plazo para recoger las entradas para el Concierto.

12 de junio

 Finaliza el plazo para recoger las entradas para el Concierto y ultimo día para comunicar sl vocal la imposibilidad de asistir al mismo.

18 de junio

· Realización del concierto.

Jubiceca en ningún momento asume, ni se responsabiliza, de las opiniones expresadas en las páginas del "Volando" por las personas que colaboran en la edición de este boletín.



FDITORIAI



Antonio J. González Díez

Finalizamos de nuevo una etapa de nuestra "Jubiceca" con un buen ritmo y cumplidos nuestros objetivos.

Hemos publicado ampliamente y por duplicado las normas relativas al funcionamiento de la nueva actividad de "musicales", actividad que iniciaremos de forma efectiva después del verano.

También tras el interés suscitado en relación al tema de viajes al extranjero, estudiaremos las ventajas de hacerlos por nuestra propia cuenta o a través de las Asociaciones de nuestro circulo o bien participando en los que programa ACRECA que suelen publicar unas ofertas de viajes muy ventajosas y que podéis ver de forma directa en su página web, www.acreca. org

Aclarados de forma extensa la situación sobre los trámites a seguir para recuperar las cotizaciones hechas a la Mutualidad Laboral de Banca esperamos y confiamos que, efectuada la correspondiente solicitud de las devoluciones, que en cada caso correspondan nos sean abonadas lo antes posible.

A finales del mes de mayo se celebra en Santander la Asamblea General Ordinaria de nuestra Federación Española de Jubilados de Cajas de Ahorros.

Se están realizando por parte de su Presidente D. Ángel Begueria los contactos y gestiones oportunas con las diversas compañías, con el fin de conseguir las mejores condiciones en cuanto a seguros médicos, residencias, viajes etc. que cumplan con las nuestras necesidades.

Algunos de los responsables de estas sociedades, estarán presentes en la Asamblea General en Santander para darnos a conocer de primera mano las ofertas correspondientes y de las que os informaré oportunamente.

Con motivo del XXV aniversario de nuestra Agrupación Europea, se celebraron en Viena la Asamblea General Ordinaria y la Reunión del Consejo de Administración, de la que encontraréis mayor información en la página cinco de este Volando. Entre los diversos temas tratados, el Presidente D. Cándido Vintém nos informó de las gestiones realizadas a lo largo de todo el año, resaltando las realizadas ante la Plataforma AGE en Bruselas, respecto a los Fondos de Pensiones de los Jubilados, que fueron muy bien aceptadas por dicho Organismo.

D. Cándido Vintém actual Presidente de la Agrupación, nos informa que decide dejar la presidencia por motivos de salud, pero tras nuestra reiterada solicitud, accedió a seguir como Vicepresidente de la Institución.

La Junta Directiva en pleno agradeció su extensa y magnífica labor durante los largos años de su mandato y le manifestamos nuestros sentimientos, en el sentido de haber compartido con él grandes momentos y el honor de haber trabajado con un Presidente de su talla.

Para sustituir su baja se procedió a la elección de nuevo Presidente y por unanimidad del Consejo de Administración, se eligió para dicho cargo a D. Francisco Ramírez Munuera, actual Presidente de la Asociación de Jubilados de la Caja de Ahorros del Mediterráneo, al que damos la enhorabuena y también la bienvenida, deseándole lo mejor y si es posible mantener el listón tan alto como ha dejado su predecesor.

A petición del nuevo Presidente, la actual Junta Directiva permanece inalterable, incorporando a la misma como tesorero a D. Fernando Galán, miembro de la Caja de Ahorros del Mediterráneo, al que también felicitamos por su nombramiento con nuestros mejores deseos para el desarrollo de su cometido.

Llegados a este punto solo me queda desearos un feliz y relajado periodo de vacaciones esperando encontraros de nuevo con energías renovadas al final del verano.

El Presidente



JUNTA DIRECTIVA

ENLACES A PÁGINAS WEB

Antonio J. González Díez Presidente E-mail: presidente.jubiceca@gmail.com	699 836 526		
Arturo Pérez Velasco, Secretario E-mail: secretaria.jubiceca@gmail.com	659 248 976	•	JUBICECA: http://jubiceca.wordpress.com Federación de Asociaciones de Empleados
Ignacio Martín Carbajal Tesorería E-mail: tesoreria.jubiceca@gmail.com	639 279 265		Jubilados y Pensionistas de las Cajas de Ahorro Confederadas: http://www.federacionjubiladoscajas.org
Juan Eusebio Pérez González Conciertos E mail: conciertos jubiceca@gmail.co	669 015 973	•	Agrupación Europea de Pensionistas de Cajas de Ahorros y Entidades Financieras: http://www.euroencuentos.org
E-mail: conciertos.jubiceca@gmail.co		•	A.C.R.E.C.A http://www.acreca.org
Alberto Martínez-Eguilaz Calvo Culturales E-mail: culturales.jubiceca@gmail.com	646 864 168		CECABANK; S.A.: https://www.cecabank.es
Arturo Pérez Velasco, Movistar E-mail: movistar.jubiceca@gmail.com	659 248 976	•	Ayuntamiento de Madrid: http://www.madrid.es
		•	Comunidad de Madrid http://www.madrid.org
José Antonio Ugena Díaz	661 586 559	•	Seguridad Social: http://www.seg-social.es
Organización Interna E-mail: organizacion.jubiceca@gmail.con	n	•	CEOMA: htpp://www.ceoma.org
José Manuel Lozano Agudo Publicaciones E-mail: publicaciones.jubiceca@gmail.co	603 831 642 m		
Miguel Ángel Durán Porto Senderismo E-mail: senderismo.jubiceca@gmail.com	658 204 950		
José Luis Alcaide Hervás Teatro E-mail: teatro.jubiceca@gmail.com	917 981 359		
Enrique Boyano Redondo Viajes E-mail: excursiones.jubiceca@gmail.con	629 663 085		





NOTICIAS Y AVISOS DE LA ASOCIACIÓN

25 ANIVERSARIO AGRUPACION EUROPEA

Viena fue el destino de la celebración del 25 aniversario del Euroencuentro 2019.

Después de celebrar los habituales y necesarios actos protocolarios relativos a este señalado Euroencuentro que cumple 25 años desde su fundación, tuvimos la oportunidad de visitar Viena y sus alrededores en todos sus aspectos.

Siempre llevados por nuestra magnifica guía Miss. Eleanor Neubader, que, con sus grandes conocimientos del país, sobre todo en lo relacionado con el arte, cultura y gastronomía, pudimos empaparnos ampliamente con todo lo relacionado con Viena y sus alrededores.

Los primeros pasos fueron para visitar el centro histórico d, paseando por el barrio judío y finalizando el recorrido en la Plaza de los Héroes y Palacio Imperial Homburg siempre de la experta mano de Eleonor, enamorada de nuestro país y especialmente de Salamanca y su Universidad.

Pudimos viajar a Bratislava, capital de Eslovaquia cuyo castillo barroco construido en el año 907 que es también Museo Nacional. Solamente pudimos ver el exterior del castillo debido a la abundante lluvia que surgió de forma repentina, aunque si tuvimos la oportunidad de visitar el centro de la ciudad, muy bien cuidada y conservada, la Catedral de San Martín, Puerta de San Miguel y la sorprendente y bonita Iglesia de Santa Isabel de su llamativo color azul.

En el siguiente día tuvimos la oportunidad de visitar el impresionante Palacio Schonbrunn, residencia de verano de los Habsburgo, que es una réplica del francés de Versalles.

Como continuación al programa establecido pudimos ver la grandiosa Abadía Benedictina en Melk y posteriormente caminar por los famosos Bosques de Viena visitando Mayerling, el pabellón de caza del heredero al trono, con las oportunas explicaciones de nuestra guía sobre todos sus entresijos incluida su trágica muerte y la de su amante la varonesa Vetsera.

A todos estos actos hay que sumar un paseo en barco por el Danubio, hasta Dunstein, con desembarco incluido para visitar la ciudad y su centro histórico.

Y para despedir el ciclo tuvimos la ocasión de contemplar la Viena nocturna desde la famosa Noria Gigante, verdaderamente espectacular.

Si a todo esto sumamos la siempre grata compañía de todos los asistentes a este especial Euroencuentro procedentes de Portugal, Francia, España y Alemania, da una idea de la importancia de asistir a estos eventos que son tan entrañables y cercanos con nuestras Asociaciones y Federaciones.

Por último, felicitar a nuestro Presidente, Cándido Vintem y Santiago González por su excelente labor en la consecución del éxito de este viaje y al que os animo a visitar si no lo habéis hecho ya y también a participar en el que se proyecte para el año que viene que anunciaremos oportunamente.







ACTIVIDADES DE LA ASOCIACION



Mujeres en la Actvidad Cultural-Gastronómica en el Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial

CONCIERTO

Martes, 18 de junio de 2019 19,30 horas

AUDITORIO NACIONAL DE ESPAÑA

Principe de Vergara, 146

Beneficiados:

Álvaro Arguch Cambón
Edilberto Asperilla Grande
José Antonio Bonilla Moreno
José Ignacio Alcalde Tomé
José Luis Alcaide Hervás
Juan Angulo Serrano
Luis Ayuga Valero,
Manuel Andújar Augustin
Mercedes Blanco Roldán
Mercedes Vidales García
Roberto Aleu Sánchez
Teresa Rivera Fernández
Vicente Álvarez Sevillano

Orquesta Sinfónica de Madrid

Director: Gordan Nikolic

Richard Strauss

Programa:

Parte I

Ludwig van Beethoven - Grosse Fuge, Op. 133

Bela Bartók - Divertimento para orquesta de cuerdas, Sz 113

Parte II

Richard Strauss - Suite de Le Bourgeois gentilhomme, op. 60 (El burgués gentilhombre)

Nota: La recogida de las entradas se hará en la Garita del Garaje de Caballero de Gracia, 28 desde el 1 de junio de 2019 al 12 de junio de 2019 de 10,00 horas a las 13,30 horas.

En caso de no poder asistir a la representación, se ruega se pongan en contacto con el Vocal de Música, Juan Eusebio Pérez González en los teléfonos 917 060 643 o 669 01 59 73, antes del indicado 12 de junio.

En las anulaciones que se produzcan después de la fecha fijada o cuando no se retiren las entradas, se cargará el importe del precio total de las mismas- es decir, el pagado por Jubiceca 12,50 euros por localidad, en la cuenta corriente del socio, según lo acordado en la Asamblea General de afiliados. celebrada últimamente.

Precio entrada	Subvención Jubiceca	Pago asociado
12,50 €	7,50 € ORQUESTA	5,0€
	\bigcirc OSM	
	SINFÓNICA	

DE MADRID



CRÓNICA VIAJERA

LOS PUEBLOS NEGROS DE GUADALAJARA Y LA VILLA MEDIEVAL DE HITA.

Texto de Enrique Boyano Redondo Fotos de Jose Mª Cortina Bustamante

El viernes, 26 de abril 44 jubicecos nos acercamos a visitar una zona singular de la provincia de Guadalajara, los pueblos negros, llamados así por su arquitectura a base de pizarra negra y que dan una idea de cómo era la vida en dichos pueblos hasta no hace demasiado tiempo, donde el ser humano ha convivido con la naturaleza en perfecta armonía.

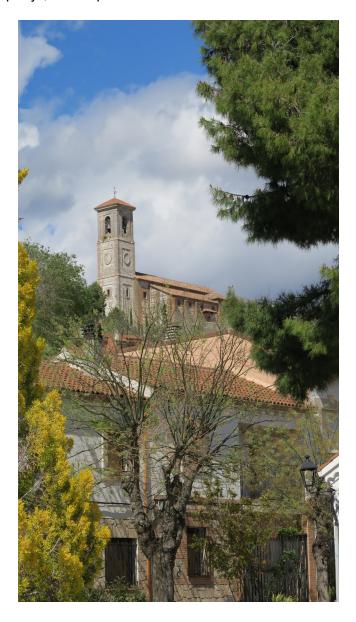
Después de una parada en Tamajón para desayunar en una especie de hipermercado rural continuamos nuestro recorrido hacía Majaelrayo, pueblo conocido por el anuncio de una marca de coches y un entrañable abuelo, Jesús, ya desaparecido y que con su singular tono de voz hacía la siguiente pregunta: ¿y el Madrid qué, otra vez campeón de Europa?.

Es uno de los principales pueblos de la arquitectura negra por su urbanismo y tradiciones folclóricas ancestrales. Se sitúa a 1.200 m sobre el nivel del mar en una de las laderas del Ocejón.





En Campillo de las Ranas (primer pueblo de España en celebrar una boda gay) se siguen manteniendo esas singulares construcciones a base de apretadas lajas de pizarra y graciosas chimeneas, donde vimos el reloj solar junto a la iglesia y el roble hueco más viejo que el tiempo, y por último nos dirigimos a Campillejo, dando por finalizada la visita mañanera.

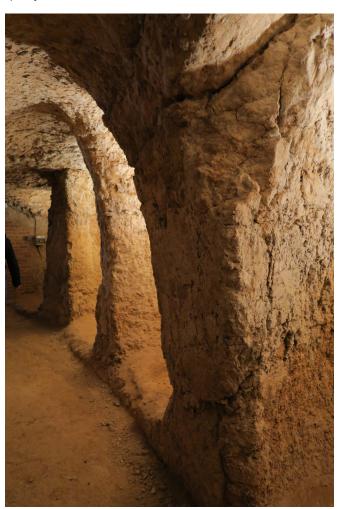




CRÓNICA VIAJERA

A continuación nos acercamos a Hita, para dar cuenta de una deliciosa comida en el Restaurante "La Posada de Rosa", que fue del agrado de todos, empezando la visita de esta villa medieval, que situada en primera línea de fuego durante la guerra civil sufrió un grave deterioro de su patrimonio monumental, cuyo legado fue reconocido en 1965, cuando los restos del casco antiguo, incluyendo la muralla, fueron declarados Conjunto Histórico Artístico.

Además del palenque, donde se desarrollan el primer fin de semana de julio las fiestas medievales, subimos hasta las bodegas, formadas por una o varias galerías en las que se almacenaban las tinajas de barro, actualmente en desuso debido a la pérdida de los viñedos por la filoxera y más arriba los bodegos, utilizados cono refugio durante la guerra civil y acabada la misma muchos vecinos se vieron obligados a volver a utilizarlos como vivienda, hasta que ya en los años sesenta los abandonaron.



Después de realizar las compras de los productos típicos, como quesos, mermeladas, etc. iniciamos el viaje de vuelta de una bonita excursión, ya que el día soleado que tuvimos la hizo más agradable.







FOTOGRAFÍA

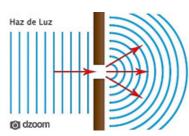
LA DIFRACCCIÓN Y LA FOTOGRAFÍA

por José Esteve Vilaverde

QUÉ ES LA DIFRACCIÓN Y CÓMO AFECTA A LA NITIDEZ DE TUS FOTOS

La difracción es un fenómeno que tiene lugar cuando las ondas que forman la luz atraviesan un orificio estrecho, ya que estas se deforman y a partir de ese punto no avanzarán en forma de haz; sino que "se abrirán" como los faros de un coche en mitad de la noche debido a que el orificio actúa como un nuevo emisor. Y claro, como ya os estaréis imaginando esto es lo que ocurre cuando empleamos las aperturas más pequeñas disponibles en un objetivo, puesto que estamos obligando a pasar a la luz por un agujero diminuto de un modo muy similar a lo mostrado por la siguiente imagen.

Difracción de una onda al pasar a través de un orificio de pequeño tamaño



Por tanto, la difracción hace que la luz ya no se concentre en un punto preciso, sino que se va a dispersar. En fotografía todo es cuestión de equilibrio; así que si necesitamos capturar una

imagen con una gran profundidad de campo para que todo aparezca enfocado, **no todo es cerrar el diafragma a tope y disparar.**

Es verdad que cuanto más cerremos el diafragma más cosas aparecerán enfocadas en la fotografía, pero no es menos cierto que llegará un momento a partir del cual cerrar más el diafragma va a dar lugar a una pérdida general de nitidez.

Los objetivos tienen un rango focal en el que dan su rendimiento más óptimo y que si nos salimos del mismo perderemos algo de definición en la imagen obtenida. Pues bien, resulta que aunque los objetivos profesionales (que son, por lo general, los más caros) están diseñados para dar una nitidez tremenda incluso empleando las aperturas más grandes, ningún modelo por muy de gama alta que sea se libra de un fenómeno físico inherente a la propia natu-

raleza ondulatoria de la luz y que hace que en las aperturas más cerradas perdamos bastante definición, **la difracción.**

Para que nuestra cámara forme la fotografía final, el objetivo recoge la luz y la traslada hacia el sensor, donde esta luz se convierte en impulsos eléctricos que finalmente formarán la imagen. Dentro del objetivo, el diafragma se encarga de dejar pasar más o menos luz, abriendo o cerrando sus palas. cuando usamos diafragmas muy cerrados perdemos nitidez en nuestra fotografía.

El fenómeno de la difracción es inevitable, independientemente de la calidad de la cámara y del objetivo que estemos utilizando. Así que la única manera de conseguir que no nos afecte es evitar, en la medida de lo posible, utilizar diafragmas excesivamente cerrados. Después de múltiples pruebas, los expertos han concluido que el diafragma f/16 es el máximo que deberemos usar si queremos evitar la difracción, y aún así, no es recomendable. En diafragmas más cerrados, perderemos una nitidez considerable.

Tendremos más "margen de maniobra" en sensores de igual tamaño cuando su resolución es menor; es decir cuando el número de megapíxeles del sensor no es excesivo, y de ahí que las cámaras compactas con muchos megapíxeles presenten difracción prácticamente en todas las aperturas (por ese mismo motivo no suelen tener diafragmas disponibles más allá de f/8).

Bueno, vamos con los ejemplos de las respectivas aperturas a partir de las cuales comenzaría a aparecer la temida difracción. Es decir, se presenta primero el sensor y su tamaño, y a continuación se indica la máxima apertura del diafragma aceptable, a partir de la cual aparecerá la difracción, si se sigue cerrando el diafragma, es decir haciendo más pequeño el agujero por donde pasa la luz.

El sensor 36 x 24, denominado Full Frame, es el



FOTOGRAFÍA

equivalente al tamaño de la antigua diapositiva. Lo incorporan las cámaras **Reflex** y **Mirrorless** profesionales y semiprofesionales. El sensor 4/3 y 1/1.8, corresponden a cámaras compactas. Los sensores DX y APS, suelen estar presentes en cámaras réflex y mirrorless, aunque ya hay compactas que los .

Es fácil evitar cerrar tu diafragma a más de f/11. Normalmente, los motivos principales que pueden llevarte a pensar que necesitas cerrar tu diafragma de una manera tan extrema son: para reducir la exposición o para aumentar la profundidad de campo de tu fotografía.

Sensor Full Frame (36 x 24 mm) de 24 Mp: f/9.6.

Sensor Full Frame de 12 Mp f/13.6

Sensor Nikon DX (24 x 16 mm) de 12 Mp: f/9

Sensor Nikon DX de 6 M: f/12.7

Sensor Canon APS-C (22 x 15 mm) de 18 Mp: f/7

Sensor Canon APS-C de 10 Mp: f/9.3

Sensor 4/3 (17 x 13 mm) de 12 Mp: f/7.2

Sensor de 1/1.8" (7 x 5 mm; compactas de 12 Mp: f/3

Como se puede apreciar el tener una cámara con un montón de megapixels no siempre es lo mejor, ya que superando una cierta relación *superficie / resolución del sensor*, la difracción aparecerá cada vez a aperturas más pequeñas, con la merma que ello supone de cara a la calidad de las imágenes. De hecho, los fotógrafos profesionales especializados en moda y naturaleza suelen emplear **cámaras de medio formato** cuyos sensores son mucho más grandes que el negativo "estándar" de 35mm y que están en otra dimensión en cuanto a calidad de imagen, resolución y precio.

Gana la Máxima Nitidez en tus Fotos!



Como se ha podido ver, existe una gran diferencia entre disparar con diafragmas abiertos a 5,6, 8 y 11 y disparar usando diafragmas muy cerrados, como 16, 22. Así pues, hay que intentar disparar con el punto dulce de tu objetivo, que en las réflex suele estar entre 5,6 y 11, y en las compactas normales de 5,6 para abajo, dependiendo del objetivo que se usa. Si necesitas cerrar más el diafragma, procura no cerrarlo nunca a más de f/11.



Si la intención de cerrar más el diafragma para limitar más la entrada de luz en tu cámara, puedes conseguirlo también aumentando la velocidad de obturación, reduciendo el ISO o bajando la compensación de exposición de tu cámara, que se mide en pasos de luz EV. Otra opción para no variar los parámetros de tu cámara es usar un filtro de densidad neutra (ND) para paliar la luz que recibe tu sensor.

Si, en cambio, tu intención era aumentar la **profundidad de campo** de tu fotografía, prueba a alejarte más de tu punto de interés para incrementarla, o usa la **hiperfocal** para ganar la máxima profundidad de campo posible. En otro número explicaremos lo que es la **Hiperfocal**.

No lo olvides, cualquier opción será mejor que cerrar excesivamente el diafragma, para evitar así la difracción.

Información tomada de DZOOM y el Blog del fotógrafo.



GASTRONOMÍA

HISTORIAS, RECETAS Y REFRANES DE NUESTRA GASTRONO-MIA (72)



por Chez Lazegui

Hemos celebrado días pasados el Santo Patrón de Madrid, San Isidro Labrador, así que aprovechando esta efeméride, os adjunto estas recetas estrechamente ligadas a esta celebración.

ENSALADA SAN ISIDRO.

Ingredientes (4 personas)

- 250 gr. de atún en escabeche, media escarola y media lechuga francesa.
- 4 cebollas tiernas; 1 pepino; 2 huevo duros: 50gr de alcaparras y 150 gr. de aceitunas verdes deshuesadas.
- 6 cucharadas de aceite de oliva; 4 cucharadas de vinagre y sal.

Preparación.

Pelar el pepino y cortarlo en rodajas. Ponerlas en un plato sopero y espolvorearlas con una cucharada de sal. Macerarlas durante 15 minutos.

Pelar las cebollas y cortarla en rodajas. Trocear el atún. Lavar las hojas de escarola y de lechuga. Secarlas cuidadosamente y cortarlas en tiras finas. Pelar los huevos duros y cortarlos en cuartos.

Lavar las rodajas de pepino ponerlas en una ensaladera.

Agregar las cebollas tiernas, las tiras de lechuga y de escarola, el atún las aceitunas y las alcaparras,

Aliñar con sal, el aceite y el vinagre

Mezclar bien los ingredientes.

Poner los cuartos de los huevos duros sobre la superficie y servir.



SOPA DE AJO. (Para 6 personas)

Ingredientes:

- Pan de barra: 12 rebanadas finas. Ajo: 3 dientes
- Huevos 3; aceite de oliva: 3 cucharadas
- Pimentón y sal

Preparación:

Poner a hervir 1,5 litros de agua con sal, Batir ligeramente los huevos y pelar los dientes de ajo y ponerlos en un mortero. Añadir una pizca de sal y un cuarto de cucharadita de pimentón. Machacar los ingredientes hasta convertirlos en una pasta. Añadir el aceite y mezclarlo.

Agregar el majado al agua hirviendo. Incorporar las rebanadas de pan y los huevos batidos, lentamente y sin dejar de remover.



GASTRONOMÍA

Retirar la olla del fuego. Taparla y dejarla reposar 10 minutos

Servir enseguida.

(La sopa de ajo primitiva, en la Edad Media, no tenía pimentón, el cual llegó de América más tarde, ni se le ponían los huevos. Aceite, ajo pan y agua eran sus únicos ingredientes; y al tiempo de tomarlas se les añadía un chorro de vino tinto; esta costumbre del vino aún existe en muchos lugares de la geografía castellana y madrileña).





HUESOS DE SANTO. (6 DOCENAS)

Ingredientes:

- 225 gr. de harina
- ¼ litro de aceite y 2 huevos
- 50 gr. de azúcar y una copa de aguardiente
- Levadura en polvo y una cucharadita de sal.

Preparación:

Poner los huevos en un cuenco, agregar el azúcar y batir ligeramente hasta que estén espumosos.

Poner la harina en un recipiente hondo, mezclarla con la levadura en polvo y una pizca de sal. Hacer un hueco en el centro, echar en el los huevos batidos y el aguardiente.

Aceitarse ligeramente las manos, unir los ingredientes poco a poco con la punta de los dedos, y mezclarlos con la harina de los costados, hasta formar un bollo de masa. Aceitar la mesa de trabajo y volcar el bollo en ella.

Amasarlo hasta conseguir una masa lisa, aceitar la superficie y dejarla tapada con un paño de cocina unos 30 minutos.

Estirarla con un rodillo de pastelería Hasta conseguir una hoja de1 cm de espesor. Cortarla en tiras de 1 cm. de ancho, y luego en trozos de 8 cm. de largo.

Hacer un corte longitudinal en cada trozo, sin llegar a dividirlos del todo.

Calentar el aceite en una cacerola, o en una freidora. Freír los huesos de santo, por tandas hasta dorarlos.

Escurrirlos en un papel absorbente, dejándolos que se enfríen para poder servirlos.

(Los huesos de Santo son famosos en toda España, donde se fabrican en el mes de noviembre, por las fiestas de Todos los Santos. Los más típicos son los de Madrid y los de Andalucía, concretamente los de las Monjas de Santa Isabel)





MÚSICA POPULAR

por José Manuel Rodríguez Alarcón

MASSIEL

En la pila del bautismo a la hija de Don Emilio Santamaría y Da Concepción Espinosa le pusieron María de los Ángeles Félix, pero años después su profesor de ballet, la rebautizó como Massiel y así se quedó. Don Emilio era un sastre asturiano que al finalizar la Guerra Civil se trasladó a Madrid, donde se convertiría en uno de los más afamados representantes artísticos de la capital. El destino de Massiel estaba escrito casi de antemano. La joven quería serlo todo: actriz, cantante, locutora...

La amistad de su padre con el presentador Joaquín Prat hace que llegue a éste una cinta con una canción cantada por la niña. A principios de 1966 actúa en la Sala Paraninfo de Madrid, cantando una única canción: "Di que no". Por aquellos años, Massiel es progre y contestataria -así se llamaban entonces-y entraba de lleno en la canción protesta. Graba algún disco que no tiene ningún éxito. Concurre al Festival de Mallorca de 1966 con dos canciones. Una de ellas, "Rufo el pescador", consigue el Premio de la Crítica y es la vencedora moral y comercial de aquel evento. El nombre de Massiel empieza a circular siempre unida a la naciente canción protesta.



Massiel se consagrará con el EP "Rosas en el Mar" (Novola, 1967), seguramente la mejor canción de su carrera y un mayoritario éxito de ventas. Un tema de un compositor debutante llamado Luis Eduardo Aute, que se dice fue la primera canción compuesta por él. El nombre de Massiel se quedará por tres meses en el top 10. A partir de ahí, y durante un corto espacio de tiempo, la oposición al franquismo la considerará su musa.



Revalidará el triunfo con "Aleluya Nº 1" (Novola, 1967), otro tema de Aute. Tanto en la voz de Massiel como en la de su creador, esta letanía vende una barbaridad. Sin embargo, Massiel no parece tener muy claro su futuro y cuando todo apunta a una exitosa carrera musical en España, viaja para actuar en Londres y Cuba e interpreta papeles importantes en dos películas.

massie



MUSICA POPULAR

La preselección para Eurovisión había sido laboriosa tras la renuncia de Raphael a ser por tercer año consecutivo el representante español. Manolo y Ramón (Dúo Dinámico) habían compuesto una canción, "La, la, la", quedando por delante de "Nos falta fe", de Juan y Junior. Finalmente TVE había nombrado a Joan Manuel Serrat como representante. Serrat había grabado el tema en castellano y había hecho promoción. Sin embargo, Serrat estaba entre la espada y la pared. En Cataluña se le acusaba de cantar en una lengua opresora y venderse al franquismo. Once días antes de la celebración del festival, Serrat dice que o canta el tema en catalán o no va a Eurovisión. La participación española queda en el alero. La emisión radiofónica o televisiva de las canciones de Serrat queda prohibida durante años.

Hay que buscar un repuesto. Ofrecen el asunto a Marisol, buena amiga de los autores, que declina la oferta. Y papá Emilio consigue que su hija y representada sea la elegida in extremis. En diez días, Massiel debe regresar de México, preparar la canción, grabar y sacar el disco, promocionarlo en Europa y preparar su actuación en el Royal Albert Hall de Londres. Se hicieron malabarismos. En 24 horas Massiel grabó una canción que no conocía en español e inglés. Al día siguiente viajó a París y se compró un vestido minifaldero y de ahí saltó a Londres con el tiempo justo de ensayar en el teatro circular. El 6 de abril todo parece preparado para que el ídolo local Cliff Richard gane con su "Congratulations", pero en las últimas votaciones seis votos de Alemania hacen que Massiel y el "La, la, la" ganen por un solo voto el concurso de Eurovisión 68.



Al día siguiente, los periódicos hablan de gesta nacional y comparan a Massiel con Agustina de Aragón. No todo fueron rosas y Massiel pagó un alto precio por su triunfo. Su ideología era opuesta al régimen y ahora se veía ensalzada y felicitada por los capitostes gubernamentales. Muchos de sus antiguos seguidores le vuelven la espalda; en Cataluña, años después, seguía siendo abucheada. En 2000, diría en una entrevista que se arrepentía de haber ido a Eurovisión. Sin embargo el disco ocuparía durante cuatro semanas el nº 1 absoluto de ventas en España.

A partir de ese momento, la carrera y la vida de Massiel cambian radicalmente y el sambenito eurovisivo la perseguirá para los restos. Su siguiente disco importante saldrá en otoño: "Deja la Flor / Sol de Medianoche" (Novola, 1968), con el que la cantante intenta recuperar su antigua imagen. Va a renacer su carrera, justo en los años de la transición, con canciones revolucionarias mexicanas, como "María de los Guardias" (Polydor, 1976)

Mientras tanto, las recopilaciones de sus viejas canciones se reeditan y venden, pero sus discos actuales cada vez venden menos. Claro que habrá una excepción importante y la Massiel más banal y desinhibida triunfara de nuevo con "El Noa-Noa / El Amor" (Hispavox, 1981). El resto de la carrera musical de Massiel es ya una intermitencia que camina cuesta abajo. En los últimos años hemos podido verla como jurado eurovisivo, en programas televisivos, en la gala del cincuenta aniversario de Eurovisión y defendiendo a los animales maltratados.







La impresión generalizada es que Eurovisión cambió para mal la trayectoria de una cantante llamada a ser la musa de la izquierda española y que se quedó nadando entre dos aguas en una piscina de indefinición con ciertos ramalazos de capricho y dando justificaciones sobre su pasado que a pocos importaban y casi nadie le pedía. En lo estrictamente musical, puede hablarse de dos "massieles" distintas: la comercial de los singles, y la voluble y comprometida de los LP, especialmente en los primeros diez años de su carrera.

Las canciones más importantes de esta artista se pueden escuchar en nuestra página web, en la sección de Colaboraciones - Música Popular, pinchando en su fotografía. También allí se puede encontrar una biografía mucho más amplia y más información sobre las canciones, que por las limitaciones de espacio de este boletín, no se pueden publicar.



ÓPERA ENTRE AMIGOS

HISTORIA DE LA ZARZUELA (28)

angelmoreno@gmail.com

Seguimos con las zarzuelas de Jacinto Guerrero.

1925 – María Sol. Libreto de José Ramos Martín.
 Estrenada en el Teatro de la Zarzuela de Madrid.

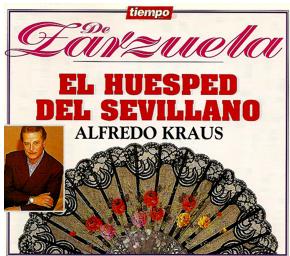
Argumento. En la España de 1516, doña María Sol tiene a bien poner los cuernos a su marido con don Hernando, que dice estar enamorado de ella. Se queda viuda y, dadas las circunstancias y el precedente, pregunta a don Hernando que qué van a hacer y su respuesta es que de casarse nada. Y, por si no quedara claro, se marcha a Flandes. Ella, enamorada, le sigue y le encuentra en Brujas pretendiendo casarse con doña Catalina, hija de un noble flamenco, don Huberto. Gracias a un amigo, don Hernando descubre que va a caer en una trampa urdida por el no tan noble flamenco para apoderarse de su dinero. Finalmente se conjura el peligro, todo vuelve a la normalidad y don Hernando a los brazos de la constante María Sol.

Temas musicales destacados. El pasodoble "Por su Rey", las romanza de Hernando "Amor de mis amores", el foxtrot "Ay, infeliz, infeliz", de nuevo otra romanza de Hernando "Cuchillo español... Yo la adoro con el mismo fuego" y la canción con coro de Hernando "Que es su boca cual flor encendida". Es curioso que la única grabación que hoy se puede escuchar de esta obra es una que se hizo en discos de 78 rpm a los pocos días de su estreno en 1925, interpretada por los mismos que la estrenaron, entre ellos un Marcos Redondo con una excelente voz más de tenor, entonces, que la conocida y posterior de barítono.



1926 – El huésped del Sevillano. Libreto de Enrique Reoyo y Juan Ignacio Luca de Tena. Estrenada en el Teatro Apolo de Madrid.

Argumento. Toledo en 1610. Juan Luis, un joven y prometedor pintor, ha recibido el encargo del rey de pintar una Virgen y busca una modelo para su cuadro. Ve en la calle a Raquel y enseguida sabe que ha encontrado lo que busca. La situación se complica porque el malvado conde don Diego rapta a Raquel y la encierra en el Mesón del Sevillano, donde el conde y sus criados se alojan, para de allí llevarla a su castillo. Una moza del mesón, Constancica, descubre lo que ocurre y avisa a Rodrigo, su novio y criado de Juan Luis. Éste urde un plan para liberar a Raquel, consiguiendo que el conde y sus hombres se disfracen de frailes y que, finalmente, resulten apaleados y detenidos por la guardia del rey. Todo esto es observado por un escritor que se aloja en el mesón, Miguel de Cervantes, que se inspira en Constancica para escribir una de sus novelas, La ilustre fregona. Si los libretistas hubieran conocido un documento publicado unos años antes, en 1919, habrían cambiado el nombre de su libreto y la zarzuela tendría por nombre El huésped de la Sevillana, puesto que ese afamado lugar se llamaba realmente Mesón de la Sevillana.



Temas musicales destacados. El preludio con coro inicial *"En la fuente cristalina"* al que sigue el popular canto a la espada toledana, *"Fiel espada triunfadora"*. La romanza de Raquel *"Cuando"*



ÓPERA ENTRE AMIGOS

el grave sonar de la campana... Castellana toledana". El dúo de Raquel y Juan Luis "Insolente presumido... Moza la toledana". El coro de las lagarteranas "Lagarteranas somos". El dúo de Constancica y Juan Luis "Si tu fueras pastora" y la romanza triste de Raquel "La pena me hace llorar". La chacona, un baile popular, "El brío y la ligereza". La romanza de Juan Luis "Mujer de los ojos negros" y el nocturno final "Pintura sobre pintura".

 1928 – Martierra. Libreto de Alfonso Hernández-Catá. Estrenada en el Teatro de la Zarzuela de Madrid.

Argumento. En Martierra, un pueblo entre la montaña y el mar, hay una fuerte rivalidad entre marineros y labradores. En la fiesta del pueblo los dos bandos están discutiendo cuando ven llegar a la playa restos de un naufragio. Américo, un marinero, ve a lo lejos unos náufragos y sale con su barca a rescatarlos mientras el pueblo reza en la iglesia. Américo regresa con una joven desmayada y ambos bandos pelean por cuidarla. El párroco media y llevan a la joven a la iglesia. Cuando la joven, Santa, se recupera, Américo y José, un labrador, manifiestan su amor por la joven y ella se muestra esquiva y amable con ambos. Santa ayuda a todos y media entre los dos bandos para que se reconcilien. Llega al pueblo un anciano buscando a Santa y ambos desaparecen. Américo, desesperado, se hace a la mar con su barca mientras los demás rezan.

Temas musicales destacados. El dúo de Américo y José, cada uno añorando lo suyo, "Tu voz me recuerda los puertos lejanos... tu voz me recuerda los surcos derechos". El dúo de José y Santa con coro "Estamos encerrando, no nos dan vino". El concertante "Una mano de mujer" y la romanza final de Américo "Vino, serás generoso"



De esta zarzuela sólo se conserva una grabación de 1928 con una razonable calidad para ser de entonces y con los mismos intérpretes que la estrenaron.

1930 – La rosa del azafrán. Libreto de Federico Romero y Guillermo Fernández-Shaw. Estrenada en el Teatro Calderón de Madrid.

Argumento. En una hacienda manchega. Sagrario es la dueña y Juan Pedro un labrador contratado. Catalina y Moniguito otros trabajadores y Don Generoso un anciano trastornado desde que perdió un hijo. Catalina pide permiso a doña Sagrario para hacerse novia de Juan Pedro y ella pone como condición que Juan Pedro abandone la hacienda porque dos comprometidos no deben compartir techo y también contrariada porque ella quiere en secreto a Juan Pedro. Moniquito persigue a Catalina... Juan Pedro vuelve y, haciéndose pasar por el hijo perdido de Don Generoso, consigue que este recupere la razón, a la vez que Sagrario y Juan Pedro se sinceran y comprometen. Catalina se casa con Carracuca, un viudo con posibles, y Moniquito se queda suelto. IACINTO GUERRERO

La Rosa del Azafrán

Temas musicales destacados. Casi todos son muy populares y conocidos. Tras el preludio la canción de Catalina "Aunque soy de La Mancha no mancho a nadie" y enseguida la canción del sembrador "Cuando siembro voy cantando". El dúo de Juan Pedro y Sagrario "Ama, lo que usted me pide... Manchega, flor y gala de la llanura". La serenata "Hoy es sábado y no quiero dormir en la quintería". La escena de la monda de la flor del azafrán "La rosa del azafrán es una flor arrogante". La sentida romanza de Sagrario "No me duele que se vaya". El coro de las espigadoras "Esta mañana muy tempranico... Ay, ay, ay ,ay, qué trabajos nos manda el señor" y la busca de pareja para el viudo "La Juliana, de casarse contigo tié gana... No me gusta pa ti la Juliana". El dúo final de Sagrario y Juan Pedro "Tengo una angustia de muerte... Lo que tú quieres decirme".

Y nos quedan tres zarzuelas de don Jacinto para el próximo número.



por Juan de Pablo Ayuso

LA INFAMIA DE UN LATROCINIO

El Departamento de Caja de Efectivo de la CECA, ubicado en el patio de operaciones que sirvió de plató para filmar una pequeña secuencia de la película "Atraco a las 3", de forma premonitoria, años después, fue el destino de un empleado de CECA de triste recuerdo quien, lejos de ser un mediocre actor, se convirtió en un delincuente y en un aventurero malhechor, con la complicidad de dos compañeros más, ayudados por un cuarto personaje como soporte de la "operación" en el exterior.

En esta sección titulada "recuerdos", se encuadra este relato que preferiría no haber recordado nunca jamás, pero mi conciencia no me ha permitido ocultar y callar unos hechos que a todos nos llenó de vergüenza y reprobación.

Apelando a la condición de fidelidad que siempre he sentido hacia la mejor Empresa de España que me abrió sus puertas para trabajar en ella, y que me ha colmado de orgullo durante más de 45 años de mi vida, desde que ingresé en su plantilla, permitidme que me refiera a uno de los episodios más tristes y despreciables acaecidos en la Confederación, para condenar esta despreciable acción:

Los protagonistas de este denigrante hecho, como antes apuntaba, fueron dos ordenanzas, un oficial y un cómplice exterior, sobre los que cayó todo el peso de la Ley por un latrocinio cometido durante la prestación de un servicio oficial, fuera de nuestra Entidad.

Eran las 3 en punto de la tarde de un día próximo al mes de mayo del año 1971 y a un ordenanza destinado en el departamento de Caja de Efectivo, se le había encomendado, como era habitual, retirar de la cuenta de CECA, mediante un cheque al portador, una importante suma de dinero de la oficina principal de un banco de la calle de Alcalá, a pocos metros de distancia de nuestra sede principal.

A esa hora, que coincidía con la salida de todo el personal, aún no había regresado con el dinero reintegrado, el citado ordenanza, para poder atender las necesidades diarias de efectivo y poder pagar la nómina mensual de una gran Empresa española, cuyos emolumentos, en aquellos años, se cobraban en metálico, dentro de un sobre cerrado y nominativo para cada trabajador. El nerviosismo y preocupación de todos los compañeros del departamento se veía reflejado en sus rostros, intuyendo que algo raro estaba sucediendo. De manera que, el mismo jefe del departamento, alterado y con los nervios a flor de piel, telefoneó al banco en cuestión desde donde le confirmaron que hacía más de 45 minutos que el subalterno empleado había salido del banco, con todo el efectivo cobrado en billetes de curso legal y en la forma de entrega habitual.

Al parecer, el desleal empleado, mientras se le esperaba hasta ese último instante para regresar con el dinero, ya había salido en un vuelo de Iberia directo a un país latinoamericano, con la supuesta complicidad de un piloto de la misma línea aérea.



Días después, otros dos compañeros implicados, serían detenidos a las 8 en punto de la mañana cuando se disponían a entrar a trabajar, siendo esposados en ese preciso momento y puestos a disposición judicial.

Nuestro recién nombrado director general, Miguel Allué, sustituyendo a Luis Coronel de Palma, que acababa de tomar posesión como Gobernador del Banco de España, nos reunió a toda la plantilla en el Salón de Actos, comenzando diciéndonos que sería "una cobardía por su parte" no informarnos de lo sucedido y que deseaba dar con el paradero del principal huído, destinando para ello toda la fortaleza y recursos necesarios para conseguir su extradición y escarmiento, cosa que al final se consiguió, gracias a la argucia de los Inspectores de Policía que lo localizaron en un país del entorno caribeño.

Se cuenta que, uno de los Inspectores, cuando se encontró con él en un bar de una ciudad, cuyo nombre no quiero recordar, al mismo tiempo que le invitaba a una cerveza para celebrar el principio de una "larga amistad", tuvo que atenderle en el mismo local porque ya no articulaba bien las palabras y no podía mantenerse en equilibrio, agravado por una visión doble y borrosa que le impedía caminar.

De manera que, el comprensible y amable policía le ayudó a levantarse y, cogiéndole por un brazo, apoyado sobre su propio hombro, lo metió en el primer taxi libre que encontró, pidiendo al taxista con extremada contundencia: ¡¡¡Al aeropuerto, por favor!!!

El presunto reo, rebosante de embriaguez y con aparentes signos de intoxicación etílica, aún tuvo palabras para gritar balbuceando bien alto: ¡¡¡ ahí, esa última ronda, la pago yo!!.

Pero llegando al aeropuerto, el acusado en cuestión, ni tenía fuerzas ni dinero para pagar otra nueva consumición, entrando en un sueño tan profundo, que cayó rendido en el asiento del avión.

Se comentaba en círculos próximos que, quince minutos antes de aterrizar, cuando comenzaba a iluminarse el horizonte anunciando el alba y la aeronave sobrevolaba Paracuellos del Jarama, una azafata de Iberia daba la bienvenida a Madrid a todo el pasaje, mientras el viajero esposado, interrogaba a su compañero de asiento: ¿Qué ha pasado? ¿Por qué estoy esposado?. Le faltaba preguntar: ¿Dónde estoy?

Pero el Inspector de Policía se había adelantado para decirle que estaba regresando a casa, aunque antes de entrar en ella, tendría que rendir cuentas en un Tribunal, cuyos magistrados estaban esperándole, junto a la acusación particular.

Es un mal recuerdo, pero como tal, había que contarlo también. He tratado de suavizar el relato en el contexto de una escenificación, tal vez novelada, y darle un tinte anecdótico rozando la ficción, omitiendo al mismo tiempo nombres y apellidos para no perjudicar la imagen de hermanos suyos y al mismo tiempo compañeros nuestros, cuya conducta intachable y ejemplar, he querido preservar.









Asistentes a la Excursión "Los pueblos negros de Guadalajara y la villa medieval de Hita"



Grupo de Asistentes a la Actividad Cultural-Gastronómica en el Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial



Alcalá, 27- 28014 Madrid E-mail: jubiceca@gmail.com Web: https://jubiceca.wordpress.com

