



Dentro del XI Ciclo de Conciertos en Homenaje a Aureo Herrero, que organiza el Ayuntamiento de El Barraco y la Asociación Cultural que lleva el nombre del homenajeado, se contará con la actuación del guitarrista suizo Karim Samah, buscador de la creación, la experimentación y la improvisación dentro del mundo de la música.

LUGAR: SALÓN ÁUREO HERRERO DE EL BARRACO; HORARIO: 9,00 H.

Los dos alto el fuego

JOSÉ CAVERO

COMO era fácil anticipar, las dos decisiones de poner en marcha el alto el fuego de esta temporada -los fuegos gallegos y el fuego israelí y de las milicias de Hezbollah, tan distintos en causas y efectos- traen tras de sí 'larga cola' en consecuencias y efectos. El alto el fuego en Líbano presenta la necesidad de constituir una tropa internacional cuya composición aparece complicada o conflictiva. Como suele suceder en ocasiones parecidas, hay países que demuestran una modélica generosidad y países que pretenden, de antemano, condicionar su razón de ser y de estar.

En nuestro país, Zapatero pretendió consensuar de antemano con otras fuerzas políticas, en particular con el PP e IU, el envío de 700-800 soldados. El PP exige que Zapatero comparezca en el parlamento para explicar la misión, una exigencia perfectamente comprensible y a tono con lo que ha sucedido en los restantes envíos de tropas a países extranjeros de la presente legislatura. No parece que haya el menor problema, aunque sea en la Diputación Permanente del Congreso, o en la comisión de Defensa y no en el Pleno, por razón de las fechas y la urgencia del problema a resolver. Más complicado de atender parece el planteamiento del PP de «apoyar la operación siempre que el papel de nuestros soldados sea el de imponer la paz». ¿Cómo se impone la paz? ¿Sometiendo, a la fuerza, a las partes enfrentadas? El PP, precisamente, exige que las fuerzas españolas puedan usar la fuerza en el Líbano, en su tarea pacificadora. En el fondo, siempre se debate la misma cuestión: si Zapatero autoriza en otros países el empleo de tropas que impidió que siguieran en Iraq.

En cuanto al alto el fuego de Galicia, ha resultado portentosa la disminución y desaparición de focos una vez que cada cual se puso a la tarea de impedirlos: la presencia activa de los políticos, la vigilancia estricta de las fuerzas del orden, o la detención de los sospechosos de aportar el fuego inicial. Lo cual quiere decir que hay muchas probabilidades de éxito siempre y cuando se estimulen de antemano esas exigencias de controlar el fuego y a quienes lo 'instalan' antes de que llegue a producirse. Este otro alto el fuego también trae consigo, inevitablemente, un amplio debate político. La depuración de las responsabilidades tiene que aportar algo más que conjeturas y sospechas, y la treintena de detenciones practicadas tienen que aportar algunas luces más sobre los interesados por incendiar Galicia.

TRADICIÓN

FÁBRICA DE CHOCOLATES DE MINGORRÍA

Esta es la tercera ocasión que la fábrica de chocolates Marugán, de Mingorría, rememora su pasado en actividad (1832-1970) y lo hace de cara a todo aquel que quiera conocer las bondades del chocolate y la profunda relación de este producto, considerado un placer de dioses, con los viajes de Colón al nuevo mundo, de donde trajo el cacao. María Dolores Marugán, descendiente de los chocolateros, es la artífice de esta iniciativa



Imagen parcial de la fábrica de chocolates Marugán, con María Dolores al fondo. / DAVID CASTRO

'Placer de dioses'

La fábrica de chocolates Marugán, ubicada en Mingorría, inició ayer sus III Jornadas de Puertas Abiertas con el objetivo de dar a conocer las bondades de este alimento

ANA AGUSTÍN / ÁVILA

NO es la primera vez que María Dolores Marugán decide abrir al público la fábrica de sus antepasados, con mucha nostalgia y no menos ilusión. Y es que, se trata de la tercera ocasión en la que los mingorrianos y los visitantes que por estas fechas se acercan al pueblo, que no son pocos, pueden disfrutar de un verdadero museo del chocolate que en 1832 y hasta 1970 era una de las fábricas de chocolate más importantes de la provincia.

«El objetivo es recordar un poco cómo se hacía el chocolate de manera artesanal y dar a conocer toda esta tradición a los vecinos, sus hijos y a los visitantes que quieran acercarse». En honor a su familia y a sus propios recuerdos se decidió el pasado año a abrir esta fábrica llena de recuerdos, de maquinaria, de fotografías... Todo ello forma parte de una galería transitante que se llena de público de forma literal cuando se abren las puertas de esta industria viva por unos días. «Esto es como abrir una puerta a la historia, no solo del pueblo, sino de la memoria colectiva». De tal manera, desde ayer y hasta mañana, día 17 de agosto, se celebrará una jornada de puertas



Uno de los moldes originales de chocolate de la antigua fábrica. / DAVID CASTRO

abiertas que volverá a repetirse en octubre.

El objetivo es poder hacer de esta fábrica un museo permanente, «pero se necesitan muchos recursos y ayudas institucionales que no tenemos».

En esta ocasión, Lola ha querido rendir un homenaje a Colón, gracias al cual el cacao traspasó el océano y llegó a nuestro continente, «primero como moneda de cambio». Como esta inquieta mujer es maestra de profesión tam-

bién ha querido recordar de manera sencilla como se presentaba a lo largo de la historia de la escolaridad a Cristóbal Colón. «Es mi pequeña aportación a lo que está haciendo Ávila en este año».

Durante las jornadas, la gente puede ver una exposición fotográfica retrospectiva desde el año 1832 de la familia Marugán, los fundadores de esta fábrica chocolatera, los artífices de tan delicioso manjar, hasta la última generación compuesta por sus primos y ella

misma, niños en las imágenes que se muestran. También se puede ver un vídeo que muestra la elaboración artesanal del chocolate, cuando no había electricidad, y de la que se realizaba con las máquinas que se conservan en la fábrica, artilugios que se pueden contemplar en una sala contigua. En otra habitación, Lola ha recopilado publicaciones y carátulas antiguas, manuscritos y moldes antiguos, desde 1800 «que son los que no tienen ninguna inscripción gráfica». En total se recogen 7 tipos distintos de moldes que estaban dentro de esta fábrica, en los trasteros y otras dependencias no útiles. Este año, se exponen vestidos de la fundadora y su hija y utensilios que se utilizaban para la elaboración del chocolate, que se muestran en el despacho, lugar donde se puede comprar chocolate elaborado de forma artesanal para la ocasión. María Dolores también ha querido mostrar la importancia del chocolate en la cosmética actual. El Ayuntamiento de Mingorría ha colaborado con Lola en la infraestructura necesaria para hacer posible al visitante una jornada especial. Sin embargo, espera poder conseguir otras ayudas «para restaurar las cubiertas».