La Voz de Galicia

SÁBADO
6 DE DICIEMBRE
DEL 2014

SUSCRIPCIONES
Teléfono gratuito 900 154 218
CENTRALITA 981 180 180

EN LA CUERDA FLOJA

Respetarse

Paco Sánchez

Esta página recogía ayer la historia de dos hombres: uno había perdido el bolso de su mujer, el otro lo había encontrado y se lo había devuelto sin abrirlo. Se trata de un relato refrescante en medio de las noticias, pero no infrecuente. Un día perdí la cartera en Valladolid y me la devolvieron intacta, pese a que llevaba más dinero del normal porque estaba de viaje. Siempre que lo cuento, alguien corresponde con una anécdota similar. En la entrevista de ayer, Alfonso Andrade le preguntaba a Constantino Chao cómo se sentiría si no hubiera devuelto el bolso: «Tendría unos remordimientos enormes. De hecho, lo pasé mal al pensar cómo estaría sufriendo quien lo había perdido». A eso siempre le hemos llamado conciencia.

En el equipamiento humano, la conciencia viene de serie, pero hay que configurarla para que responda bien. Y aun así, requiere mucho mantenimiento o se deforma. Una conciencia auténtica no escuchada termina por callar, si no se pervierte antes. Los dos entrevistados de ayer aluden a esto: «El que devuelve un bolso lo lleva en los genes, aunque también está la educación, lo que aprendemos en casa», decía Antonio Míguez.

La calidad de la conciencia depende del concepto que cada uno tiene de sí mismo y de los demás. Algo a lo que contribuyen muchos elementos culturales. Es difícil, por ejemplo, que un n[illegible] una niña que se han criado vi[illegible] do pornografía respeten o se hagan respetar. Quie[illegible] ta se corrompe i[illegible]evitablemen[illegible] de mil maneras. [illegible]ambién, quien no respeta a los [illegible]emás, incluso a los qu[illegible] quier[illegible] ser respet[illegible] dos. [illegible] conciencia au[illegible] conser[illegible] la sensibilidad, previene el em[illegible]tamiento. Ah[illegible]ese ide la clave de l[illegible]cha contra [illegible] corrupción. www.[illegible]onbar.c[illegible]

Tres millones de gallegos

Manuel Bouzada
Vicepresidente de la Asociación de Panaderos de la Provincia de Pontevedra

«El pan gallego se exporta al País Vasco y a Barcelona como el marisco o la carne»

Este panadero reivindica la elaboración artesanal de [illegible]se producto

MARÍA CEDRÓN
REDACCIÓN / LA VOZ

Dice que los panaderos están operativos 24 horas del día. Cuecen de noche, reparten de día... Pero Manuel Bouzada, copropietario de Panadería Bouzada, ha adaptado su reloj biológico a ese mundo desde niño. Sus padres le enseñaron un modo de trabajar el pan que no debería olvidarse. Sobre todo porque es eso lo que ha convertido al pan gallego en toda una delicatesen tan cotizada como el marisco o el carne. Ahora acaban de nombrarlo vicepresidente de la Asociación de Panaderos de la Provincia de Pontevedra. Y ahí está. Para lo que se[illegible]

La mayor delicatesen para este panadero es molete del Deza con chorizo de Lalín. MIGUEL SOUTO

—Hijo y nieto de panader[illegible] ¿le gusta el pan?
—Me gusta y m[illegible]o.

—¿Con chori[illegible] de Lal[illegible] queso de Arzúa.
—Con [illegible]o de [illegible]lín, pero por[illegible]e no s[illegible] muy p[illegible]idario d[illegible]queso. A[illegible]que el de Arzúa es d[illegible]na [illegible]an calidad.

—[illegible] sect[illegible] frece cada vez más var[illegible]ad de productos. De la [illegible]rra y [illegible] bollo hemos pasado a[illegible]an de cereales, de harina... [illegible]él escoge?
—De todas las variedades me quedo con la barra del pan común, la de toda la vida. Y con el pan de molete de la zona de Lalín. No hay duda, el de la comarca del Deza.

—¡Cómo barre para casa!. Primero con el chorizo, ahora con el pan. ¿Qué diferencia a unos de otros más allá de que puedan de ser de trigo u otro cereal?
—El pan de la zona es de una harina de fuerza supuestamente bien trabajada y que se deja reposar durante un buen tiempo. Luego está horneado en horno de leña. Con una textura, una corteza, un gran sabor...

—Pero a ese pan de toda la vida le ha salido un gran competidor como es la masa precongelada. ¿Les afecta?
—Es una competencia que ha surgido en las grandes áreas. No afecta a la panadería tradicional del rural, aunque depende de la zona. En las grandes ciudades tira mucho porque es un pan que está caliente. Pero a las tres o cuatro horas nada. Es un pan del momento. El otro aguanta y tiene otro sabor.

—La calidad se nota. El pan gallego está muy cotizado.
—El pan de aquí, del Deza, lo piden en otras ciudades de España y de hecho se exporta para restaurantes del País Vasco, Barcelona... Estamos exportando pan igual que el marisco o la carne.

—Durante años las dietas adelgazantes han hecho una guerra contra el pan, pero parece ahora que no engorda.
—El pan es un alimento bueno, de los más naturales, con mucha fibra. No es el pan lo que engorda, es lo que le acompaña. La culpa no es del pan.

—Bueno, que no falte pan.
—Que no lo haga en ninguna mesa.

- UNA PELÍCULA **«Falcon Crest»**
- UN LIBRO **«El viejo y el mar»**
- SU COCHE **Mercedes C 350**

COMPROBANTES

GRACIAS a todos nuestros socios de Honor, Benefactores, Protectores, Mérito, Colaboradores, Estudiantes.

Con su generosa colaboración podemos apoyar al Museo a través de donación de obras de arte y otras acciones.

Por socio podrán disfrutar de ventajas exclusivas como la entrada gratuita al Museo, visitar gratis el Museo, invitación a los nuevamente de las exposiciones, visitas guiadas internas exclusivas, cursos, conferencias, talleres, colaboraciones, descuentos en tienda, librería, restaurante, cafetería y juegos, además de información sobre las actividades de la Asociación y del Museo. Boletín digital. Tarjeta ITEAM, reservación fácil, ventajas de los Amigos del Museo. Más.

GRACIAS POR ASOCIARTE

Real Asociación Amigos Museo Reina Sofía

Tú también puedes colaborar y disfrutar de las ventajas de ser socio

www.amigosmuseoreinasofia.org
c/ Santa Isabel, 52 • 28012 Madrid • Tel. 915 304 287
asociacion@amigosmuseoreinasofia.org