



Enero-Diciembre 2011

Boletín n° 84

## La Asociación Amigos de Aragón y sus socios

Queridos Amigos de Aragón:

En nombre de toda la Junta de la Asociación me gustaría desear a todos los socios y amigos ¡Feliz Año Nuevo 2012!

Como es habitual, comenzamos el año ilusionados. 2012 nos planteará desafíos y habremos de hacer frente a alguna dificultad; nos permitirá consolidar cosas y nos dará nuevas oportunidades para mejorar, hacer actividades interesantes, incrementar el número de socios y su participación y quién sabe si nos traerá alguna sorpresa agradable.

Los omnipresentes recortes debidos a la crisis nos afectarán probablemente puesto que las actividades de la Asociación Amigos de Aragón se financian en gran medida mediante subvenciones del Gobierno de Aragón. Sin embargo, con creatividad y con el esfuerzo de todos podremos sacar adelante un programa interesante y realizar las mejoras urgentes de nuestras instalaciones.

Pese a unos comienzos un poco difíciles por haber estado cerrado durante cuatro meses, el restaurante está funcionando muy bien. El “nuevo” equipo con Mario al frente de los fogones recibe siempre a socios, amigos y curiosos con los brazos abiertos y unas comidas excelentes. El 2012 esperamos que sigan consolidándose en su línea y conquistándonos con sus suculentos platos y tapas.

Consolidación será también necesaria en la Junta de la Asociación pues este año se han producido dos incorporaciones nuevas: Mercedes Hernández, antigua presidenta de la Asociación, y Cristina Fernández Sola. Cristina es nueva en estas lides pero este número del boletín hoy ve la luz gracias a ella, convertida en redactora jefe y que ha realizado un magnífico trabajo con el apoyo de su predecesora Ana María Lorente Fernández.

En cuanto a las actividades de la Asociación, mantendremos aquellas que tienen más demanda como por ejemplo las cenas concierto y barbacoas. Queremos también dar un nuevo impulso a algunas actividades que tuvieron gran acogida en el pasado pero no se han repetido con la frecuencia deseable como los paseos de la ventana flamenca o las catas de vino. Nos gustaría reforzar la parte cultural de nuestras actividades y la cooperación con el Gobierno de Aragón y el Instituto Cervantes para organizar conferencias sobre historia o literatura. Hablando de

cultura, no puedo dejar de mencionar nuestra biblioteca, a la que estáis invitados a visitar para tomar en préstamo alguno de los más de 1000 libros relacionados con Aragón y/o escritos por aragoneses de que disponemos.

Finalmente, innovación: os puedo adelantar que estamos en gestiones para traer a Bruselas a un formidable cuentacuentos de Aragón que haga un espectáculo para niños y otro para adultos. Esperemos que nuestras gestiones lleguen a buen término. Y una asociación no puede innovar si nuevos socios no se integran y se involucran. Por eso, desde aquí os hago un llamamiento a que nos deis ideas, nombres de personas que conozcáis que puedan darnos una charla interesante, que participéis activamente no sólo en los distintos eventos sino en la comunicación de proyectos e ideas y en la organización de actividades. Podéis utilizar el correo de la Asociación para comunicarnos vuestras propuestas: [asociacion@amigosdearagon.com](mailto:asociacion@amigosdearagon.com)

Con la ilusión de seguir haciendo juntos Amigos de Aragón os deseamos  
¡Feliz Año 2012!

*María Jesús Segura Catalán*  
*Presidente*

<b><u>JUNTA DIRECTIVA</u></b>		<b><u>SUMARIO</u></b>
Presidente	María Jesús Segura	La Asociación y sus socios ..... 1
Vicepresidente	José Ignacio Sancho	Clasificación guiñote 2011 ..... 3
Vicepresidente y Administración...	Ana Lorente	Previsión actividades 2012 ..... 4
Tesorero	Francisco Ceniceros	Un repaso a las actividades 2011 ..... 5
Festejos y Restaurante	Leandro España	Noticias de nuestra tierra ..... 7
Festejos y Sede	Vivi Salas	Recetas de cocina..... 10
Música	Mercedes Hernández	
Redactora jefe del Boletín:	Ángela Nadal	
	Cristina Fernández Sola	

**XIII CAMPEONATO DE GUIÑOTE “TROFEO FÉLIX SALAS”**  
Bruselas 2011

<b>CLASIFICACIÓN GUIÑOTE 2011</b>							
	Partidas jugadas	Partidas ganadas	Partidas perdidas	Puntos	Cotos ganados	Cotos perdidos	Diferencia
Sánchez y J. Ignacio	6	5	1	<b>10</b>	11	3	<b>+8</b>
Cesáreo y Manolo	6	5	1	<b>10</b>	10	5	<b>+5</b>
Marisa y Paco	3	1	2	<b>2</b>	4	5	<b>-1</b>
Merche y Eric	5	1	4	<b>2</b>	3	8	<b>-5</b>
Leandro y Manuel	4	0	4	<b>0</b>	1	8	<b>-7</b>

Campeones de esta edición:

**José Sánchez y José Ignacio Sancho**

## PREVISIÓN DE ACTIVIDADES 2012

(a confirmar, fechas aproximadas)

<b>Programa de actividades de la Asociación AMIGOS DE ARAGON, asbl. Bruselas (Bélgica)</b>		
<b>Fecha</b>	<b>Nombre de la actividad</b>	<b>Comentario</b>
<b>ENERO</b>		
28/01/2012	Concurso de platos de cuchara	En el restaurante Amigos de Aragón
<b>FEBRERO</b>		
07/02/2012	Comienza el concurso de guiñote (hasta septiembre)	Premios y vino español ofrecido (en septiembre)
08/02/2012	Curso de "Kobido" o masaje facial japonés	En el restaurante Amigos de Aragón
17/02/2012	Cena-concierto	En el restaurante Amigos de Aragón
<b>MARZO</b>		
07/03/2012	Curso de "Kobido" o masaje facial japonés	En el restaurante Amigos de Aragón
16/03/2012	Cena-concierto con cuenta-cuentos adultos	En el restaurante Amigos de Aragón
17/03/2012	Sesión cuenta-cuentos niños	En el restaurante Amigos de Aragón

## UN REPASO A LAS ACTIVIDADES DEL AÑO 2011

09/04/2011

### Reapertura del restaurante

Tras permanecer cerrado durante varios meses, el 09/04 nuestro restaurante volvió a abrirse, esta vez bajo la dirección de Mario y Daniel. Esperamos una larga y fructífera colaboración y les deseamos muchos éxitos.

13/05/2011

### Cena concierto con el Dúo Cóndor

Música latinoamericana, cumbia, bolero, salsa ... para celebrar la festividad de San Jorge.

14/05/2011

### Barbacoa San Jorge 2011

Fue organizada como en otros años en el Parque Malou con gran éxito de convocatoria.

17/06/2011

### Cena concierto con Le Swing a Jo



20/07/2011

### Concierto "Flamenco Integral" con Antonio Segura acompañado por el cantaor Raimundo Gutiérrez

Extraordinario el guitarrista y extraordinario el cantaor.

Llenos de fuerza, raza y calidad nos demostraron que en Europa también se hace buen flamenco con sus rumbas, sevillanas, bulerías etc etc. ¡¡¡Maravilloso!!!



23/09/2011

### Concierto con Silvia Ábalos

Silvia Abalos, acompañada por la excelente Catherine Smet al piano amenizó la cena-concierto que fue un éxito de asistencia y de calidad tanto de la música como de la extraordinaria cena que nos preparó Mario



10/10/2011

### Visita de Luisa Fernanda Rudi, presidenta de la Comunidad Autónoma

El lunes 10 de octubre tuvimos el honor de recibir en nuestra sede la visita de la Presidenta del Gobierno de Aragón, Doña Luisa Fernanda Rudi Úbeda, que ofreció un vino español a los asistentes.

Anteriormente se había reunido con un grupo de funcionarios aragoneses de la Unión Europea.

El acto fue muy distendido y nuestra presidenta mostró curiosidad por las actividades de la Asociación, al mismo tiempo que nos animó a seguir con esta labor tan importante y a veces poco valorada.



**21/10/2011**  
**Cena de El Pilar 2011**

Amenizada por el Dúo Cándor. Exquisita cena exquisita con productos traídos desde Aragón y que hicieron que nos sintiéramos más cerca de nuestra tierra.

El ambiente estuvo a la altura con unos asistentes que se divertieron de lo lindo y que bailaron hasta bien entrada la noche con las músicas de siempre interpretadas por este maravilloso grupo.

**12/11/2011**  
**Concurso de tapas**

Celebrado en el restaurante Amigos de Aragón. Un total de catorce tapas de excelente nivel y mejor sabor se presentaron a concurso.

El jurado estuvo compuesto por Catherine, Mario y Dani. Tras una minuciosa degustación de cada una de las tapas, el jurado fue puntuando tanto la presentación como la originalidad y por supuesto el sabor.

El resultado fue:

3er premio - Carmen Rubio Arias-Paz

2º premio - Ana Lorente

1er premio - Liliane Tejero

Inmediatamente todos los asistentes pudimos degustar las sabrosas tapas que, según el jurado, eran de un excelente nivel.

**18/11/2011**  
**Concierto de Azafrán**

Numeroso público acudió a nuestra sede para escuchar por primera vez en Amigos de Aragón la música de Azafrán. El grupo hizo un recorrido por la música de siempre: desde temas de los 70 hasta nuestros días y supieron ganarse al público con su carisma, simpatía y buen hacer



**06/12/2011**  
**Degustación de aceite de Calanda (Teruel)**

Se entiende por "Aceite de Oliva del Bajo Aragón" el aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas cuyo cultivo, procesado y envasado se realiza en esta comarca.

La variedad de oliva utilizada para este aceite es "Empeltre", autóctona del Bajo Aragón donde se concentra el 75% de la producción mundial. Su aceite es de textura fluida, con un olor afrutado suave y de sabor delicado, dulce y algo almendrado.

La marca del aceite que se degustó fue la de "EL OLIVE DOGLIO", que proviene de plantaciones pequeñas y familiares por lo que se garantiza un tratamiento artesanal tanto en su proceso de recolección como de producción.

Tras la degustación los asistentes pudieron encargar este aceite a un precio muy interesante y traído a Bruselas directamente desde Calanda.

## NOTICIAS DE NUESTRA TIERRA

### Primer parque de nylon en Europa

La artista japonesa Toshiko Horiuchi Macadam es una de las más importantes representantes del movimiento artístico "fibre art" que nació en la década de los 70 con la intención de transmitir emociones a través de tejidos. Este movimiento consiste en la creación de estructuras hechas de fibra de nylon tejida.



Nacida en 1940 y residente actualmente en Canadá, la artista comenzó hace años a centrarse en la construcción de áreas de juego en nylon tejido. Fue por azar durante una de sus exposiciones cuando dos niños entraron y le preguntaron que si podían usarla. Comenzaron a trepar y a jugar subiéndola y bajándola por la instalación que, de esta forma, cobró vida e hizo que la artista empezase a explorar otras utilidades de su trabajo.

Ahora ha comenzado a trabajar en Europa y su primer trabajo ha sido en el Parque comercial y de ocio Puerto Venecia. Allí, ha instalado unas estructuras de juego seguras, de diferentes formas orgánicas, por donde el niño puede escalar y saltar.

Estos entornos son a la vez una expresión artística con llamativos colores y formas y una fuente de emoción y diversión infantil. En palabras de la autora: "la vibración que se produce cuando los niños juegan en las estructuras y la textura y sensación de los tejidos asemejan de alguna manera el útero materno".

La artista asegura que "estas esculturas de juego promueven la felicidad y la libertad en los niños y les permite crear relaciones de amistad y desarrollar mejor sus habilidades sociales".



### La jota, Bien de Interés Cultural

El pasado mes de enero, el grupo municipal del Partido Aragonés en el Ayuntamiento de Zaragoza presentó una moción para que el Consistorio instase al Gobierno de Aragón a que instruyese un expediente para declarar a la jota aragonesa como Bien de Interés Cultural Inmaterial.



Las Cortes de Aragón aprobaron por unanimidad el pasado mes de octubre la proposición no de ley al

entender que la jota es "una de las señas de identidad" de la Comunidad, ligada a su historia y a su esencia."

En el pleno se ha incidido en que es un reconocimiento al "esfuerzo, compromiso y entrega" de miles de personas que de uno u otro modo están relacionadas con el mundo de la jota dentro y fuera de Aragón.

Según las cifras dadas por la diputada del PAR, María Herrero, hay 112 grupos de jota y unas 8000 personas que la practican.

En la exposición de motivos de la iniciativa, se resalta que la jota aragonesa, tanto por su musicalidad como por su expresión cantada o bailada, ha preservado sus raíces de generación en generación, formando parte de un legado popular que se ha mantenido vivo a través de los siglos.

Todos los grupos se mostraron a favor de esta declaración.

## Tarazona protagonista de un sello de correos

Coincidiendo con el año de su reapertura, Correos ha editado un sello que tiene como protagonista a la catedral de Santa María de la Huerta de Tarazona. Esta catedral fue declarada Bien de Interés Cultural en 2002.



El valor del sello es de 2,84 euros y la tirada que se ha realizado es de 280.000 ejemplares. Está impreso en calcografía-offset, en papel estucado, engomado, mate fosforescente. Por el momento, está teniendo una gran acogida y la oficina de Correos cercana al templo está vendiendo

numerosos ejemplares y espera llegar a una cifra récord.

Tras casi treinta años de restauración, la catedral fue abierta de nuevo el pasado mes de abril.

Con esta edición, Correos difunde el patrimonio de Aragón ya que también incluye en la programación de este año otros dos sellos más de la cultura aragonesa, el de la Catedral del Salvador de Albarracín y el del médico y teólogo, Miguel Servet.

## Segundo de Chomón en la gran pantalla

La historia del cineasta aragonés Segundo Víctor Aurelio Chomón y Ruiz, conocido como Segundo de Chomón ([Teruel, 17 de octubre de 1871](#) - [París, 2 de mayo de 1929](#)), llegará muy pronto a la gran pantalla.

Con el título '**El hombre que quiso ser Segundo**', la cinta mostrará la vida e historia de este bajoaragonés. El actor gallego Manuel Manquiña será quien interprete al turolense. En el rodaje participará también el realizador Ramón Alós.

El largometraje se va a rodar en España, Francia e Italia, países en los que el cineasta trabajó para las principales productoras de cine de comienzos del siglo pasado.



El proyecto cuenta con subvenciones del Instituto de Cinematografía y de las Artes Audiovisuales así como del Instituto Valenciano de Cinematografía.

Segundo de Chomón destacó como director pionero del cine mudo y técnico de trucajes en películas como *Cabiria* (1914) o *Napoleón* (1927).

Fue considerado uno de los grandes hombres del cine de su tiempo, tanto por su gran calidad técnica como por su creatividad.

La cinta tendrá una duración de 85 minutos y se rodará en alta definición.

## ÁLBUM DE FOTOS

Para todos los curiosos que quieren ver las fotos tomadas en el curso de nuestras actividades y eventos, os invitamos a mirar en la sección fotos de nuestra página Web: [www.amigosdearagon.com](http://www.amigosdearagon.com)

**¡YAAAAA!**  
**¡Ya podéis pagar la cuota**  
**anual de la Asociación**  
**Amigos de Aragón si queréis**  
**gozar de todas las ventajas al**  
**máximo!**

(y poned vuestro nombre en el concepto de la transferencia, por favor)

### Cuotas anuales Amigos de Aragón 2012

<b>Socio individual:</b>	<b>38 €</b>
<b>Familia:</b>	<b>63 €</b>
<b>Jubilados:</b>	<b>25 €</b>
<b>Estudiantes y becarios:</b>	<b>25 €</b>
<b>Familias fuera de Bélgica:</b>	<b>25 €</b>

Código BIC: BBVABEBB

IBAN: BE88 642 0027588 41

**Ingresos a la cuenta del BBVA:**  
**642-0027588-41**

Ctra. Madrid km.315.8  
Edif. ExpoZaragoza nave 9B  
50012 ZARAGOZA  
Tfno: 976/759500  
Fax. 976/759501  
MOVIL: 687 84 48 48  
expotyre@infocopy.com

**Expo  
Tyre**

NEUMÁTICOS • LLANTAS  
MECÁNICA RÁPIDA  
SONIDO • ACCESORIOS



Rubén Tejero  
Distribuidor oficial:

**TOURA**

**ZAVIS**

**1000 MILIA**

**Sumun**  
comunicación global SL

Camino de las Torres 51-53, oficina 7  
50008 \* ZGZ  
telf / fax 976 49 54 20  
sumun@sumun.net  
www.sumun.net

[www.sumun.net](http://www.sumun.net)

La empresa Sumun Comunicación Global ofrece servicios de:

- Medios Gráficos e Ilustración. Diseño, maquetación y preimpresión así como desarrollo de sitios web.
- Producción Audiovisual y 3D. Videos corporativos, presentaciones de productos, spots para televisión, animaciones en 3D...
- Imágenes estáticas en 3D (infografías). Acabados fotorrealistas, animaciones de personajes o creación de mascotas.
- Creatividad e Imagen. Asesoría creativa, rediseño de oficinas, espacios corporativos, diseño de productos, stands...

Todos los departamentos trabajan tanto de forma independiente como ligadas para darse apoyo mutuo y conseguir un producto terminado de altísima calidad.

Para mas información no duden en ponerse en contacto con nosotros.

## RECETAS DE COCINA

De la mano de Liliane Tejero y Ana Lorente

Tres ricas recetas que completan una muy completa comida, tanto de diario como para fechas especiales. Los tres platos se han elaborado con productos sanos, asequibles y muy nuestros: ajo, sardinas y naranjas.  
¡A disfrutar!

### SOPA DE AJO



#### Ingredientes (para 2-3 personas):

1 diente de ajo  
1/2 cebolla  
Algo de pan  
1,5 cubitos de caldo  
Aceite  
Pimentón dulce

2 huevos

Poner un litro de agua a hervir en una cacerola. Picar un diente de ajo - sin el germen - bien finito y echarlo al agua. Mientras, cortar media cebolla pequeña en lunitas y freírlas a fuego suave para que no se quemen. Cortar unas rodajitas finas de pan y freírlas o tostarlas al horno (la sopa así será menos grasa). Echar ambas cosas a la sopa y 1,5 cubitos de caldo. En el aceite caliente de freír las cebollas (que no quede más que un par de cucharadas de aceite), añadir ½ cucharadita de pimentón dulce y dar vueltas deprisa fuera del fuego. Verter sobre la sopa y revolver. Batir un par de huevos y echar en hilito sobre la sopa hirviente, removiendo el conjunto con un tenedor. Dejar cocer a fuego lento cinco minutos y servir.

### SARDINAS RELLENAS A LA MARROQUÍ



#### Ingredientes:

3-4 sardinas por persona (escogedlas de tipo mediterráneo que son más pequeñas y menos grasas)  
1 cucharada de arroz  
1 ramo de coriandro  
1 ramo de perejil plano  
4 dientes de ajo  
1 limón  
½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de pimienta gris

1 cucharadita de cúrcuma  
1 cucharadita de cominos molidos  
4 cucharadas de aceite de oliva  
2 tomates medianos  
100 gramos de olivas para decorar

Pedir al pescadero que quite las cabezas y espinas y separe las sardinas en dos o bien, hacedlo vosotros mismos. Lavarlas. Lavar el arroz y escurrirlo. Lavar el coriandro y el perejil y picarlos. Reservar algunas hojas para la decoración.

Pelar el ajo y machacarlo. Cortar el limón en dos: Exprimir una mitad y cortar la otra en rodajas.

En una ensaladera, preparar el relleno: poner las hierbas picadas, la mitad del ajo machacado, el jugo de limón, la mita de sal, pimienta, cúrcuma y cominos molidos, 2 cucharadas de aceite de oliva y el arroz. Mezclar bien para obtener un relleno homogéneo.

Comenzar por rellenar las sardinas poniendo sobre un plato o una tabla la mitad de una sardina, poner encima una cucharada de relleno. Poner encima la otra mitad de sardina y continuar con todas igual.

Precalentar el horno a 200°C. Sobre una placa de horno, poner el resto de aceite, las rodajas de limón, la sal y pimienta restantes, el tomate a rodajas, el ajo y el resto de especias. Si ha sobrado relleno, ponerlo también. Poner las sardinas pegadas unas a otras. Rociar con el agua.

Meter la placa con las sardinas al horno y dejar cocer 20 minutos.

Servir en una fuente de servicio, decorar con las rodajas de limón cocidas y las olivas o unas hojas de coriandro y perejil.

## **NARANJAS EN JARABE DE ESPECIAS**

### ***Ingredientes:***

4 naranjas peladas y cortadas en rodajas de 1 cm  
200 gr. de yogur griego natural  
3 cucharadas de nata líquida  
Una cucharadita de miel  
Para el jarabe:  
115 gr. de azúcar de palma rallado  
Una estrella de badiana  
2 vainas de vainilla  
Un bastoncito de canela  
1 cucharada de agua de azahar  
La piel de una naranja cortada en bastoncitos como cerillitas



---

Cocer las naranjas al vapor durante cerca de cinco minutos, hasta que estén templadas y empiecen a soltar juguillo. Poned la fruta en una ensaladera y reservad el jugo.

Para el jarabe, mezclar en una cacerola el azúcar y 200 ml. de agua. El azúcar de palma en bloque, se encuentra en las tiendas de alimentos tropicales.

Cocer a fuego lento removiendo para que se disuelva el azúcar y añadir la badiana, las vainas abiertas a lo largo, la canela, el agua de azahar y el jugo reservado. Dejar hervir diez minutos o el tiempo necesario para reducir el líquido a la mitad. Verter el jarabe sobre las naranjas y dejar enfriar. Refrigerar una hora por lo menos.

En el momento de servir, batir el yogur con la nata y la miel. Disponer tres rodajas de naranja en un bol y napar con el jarabe. Adornar con una buena cucharada de yogur a la miel y servir enseguida.

---



**CAI** está en tu vida

lo importante en la vida es que encuentres **tu sitio**

la Obra Social CAI te ayuda a ganar vida, te apoya cuando empiezas un nuevo proyecto vital, te acerca la cultura, celebra y promueve proyectos medioambientales, apoya el deporte, a los innovadores, la recuperación de patrimonio, la investigación, es integradora de los colectivos desfavorecidos, está presente en toda la Comunidad Aragonesa.

CAI está en tu vida

**obra social**

con el medioambiente con la innovación con los que se adaptan con la cultura con el deporte con los nuevos aragoneses con todos.

socio patrocinador **EXPO ZARAGOZA 2008**

**CAI** está en tu vida

www.cai.es



Asociación *Amigos de Aragón* asbl ® nº 1846598  
Dirección postal: BP 72 – Bruxelles Schuman – B-1040 Bruxelles.  
Sede social: Rue des Patriotes, 73 – B-1000 Bruselas - Tel: 02.733.23.04  
<http://www.amigosdearagon.com>  
[asociacion@amigosdearagon.com](mailto:asociacion@amigosdearagon.com)

**Nuevo servicio:  
Teléfono Turístico 902 14 2008**



- Atención turística en 4 idiomas ( castellano, inglés, francés, italiano)
- Horario de 9 a 21h
- El servicio de información turística se centralizará a través de un único número de información, 902 14 2008 lo que facilitará y agilizará el servicio.

