



Hoja de Cedro



Tranqueras, Uruguay

Inmigrantes libaneses y sus descendientes

Julio de 2023 Año XVI No. 184

Depósito Legal N° 48.116 (Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay)

EL EDITORIAL por José María Almada Sad



Como el Uruguay no hay. Somos un país de tres millones, pero como sucede con el Líbano, parece haber más uruguayos fuera que dentro de fronteras. Y cuando juega la selección celeste del fútbol nacional, parece que nos multiplicamos. Uruguay es de los pocos países del mundo con democracia plena, y con total libertad de prensa. Es el país donde gobierno y oposición se dan como en la guerra metafóricamente hablando, en la confrontación de ideas, pero parece haber códigos no escritos y cuando algunas de las partes, va a cruzar los límites, parece sonar la campana y cada uno a su rincón. Y es saludable, aunque las estridencias de la vocinglería aturden al pacífico poblador, hace parte del juego por el poder, situación que se define como aquellos que están afuera quieren entrar, y los que están adentro no quieren salir. Uruguay tiene hoy uno de los presidentes más jóvenes y dinámicos de la historia, sin guardaespaldas, atiende a sindicatos, prensa y vecinos mano a mano; muchos lo aplauden y otros le gritan fuertes epítetos contrarios, y todos en paz, siempre en el marco de no pasar los límites de la cordura. Y se han alternado en el poder gobiernos de todas las ideologías, cada uno con su perfil, pero todos en un país digno, que venera la historia de sus héroes libertadores y recuerda el pasado de sus indígenas charrúas. Y seguramente el próximo presidente sea de otra ideología diametralmente opuesta en la saludable alternancia en el poder, y tendrá que gobernarlos a los tres millones sabiendo que en este país no hay reelección para ese cargo; y comprenderá que Uruguay se gobierna por teléfono al decir de un recordado mandatario, una tierra de cortas distancias, donde de poeta, médico y loco todos tenemos un poco. Es un país solidario que recibió hace más de un siglo a nuestros abuelos libaneses, españoles y otros, que venían con las mismas penurias que ahora vienen desde Venezuela, Cuba y otros varios. Y había que dividir el pan con la visita, y Uruguay cumplió. Somos el país de Gardel aunque los hermanos argentinos dicen que nació allá y para desempatar, alguno dice que nació en Francia. También nos disputamos la autoría del dulce de leche, la torta frita y la empanada; aunque más que una pelea parece un sello de amistad con los vecinos. Igual nos pasa con los brasileños, desde el Maracanazo de 1950, los queremos mucho más. Somos el país donde nacieron los protagonistas del Milagro de los Andes. Somos el país de la Justicia independiente, tan independiente que los fallos de los jueces, parecen más bien fallas, pero igual se respetan. Somos el país donde no hay dinero estatal para algunos medicamentos contra el cáncer, pero si deseas cambiar de sexo, el Estado te paga la cirugía. Somos el increíble país donde los empleos se adjudican por orientación sexual y color de piel, y en tercer orden, por talento y méritos. Somos el país sin nieve, sin montañas, sin volcanes y sin huracanes; aunque no tenemos petróleo nos ingeniamos para obtener energía del agua, del viento y del Sol. Somos el increíble país de los mayores consumidores de carne vacuna del planeta y los segundos consumidores de whisky del mundo por habitante. Nuestro Ministro de Salud fue premiado mundialmente por el manejo de la pandemia y nuestros presidiarios tienen derecho a teléfono celular y a dirigir fechorías desde la cárcel. Tenemos más derechos humanos que obligaciones humanas, y tenemos educación laica y gratuita desde el jardín a la Universidad. Si nos dan una pelota de fútbol, salimos campeones y si nos dan un cohete lo explotamos en Navidad, no se nos ocurre usarlo para ir a ver si hay agua en otro planeta como hacen los países más inteligentes, que se olvidan que acá hay suficiente. Somos el país donde el que ríe por último, es el que no entendió el chiste. Como el Uruguay no hay.



ESPACIO KHALIL GIBRAN

Sencillo homenaje de Hoja de Cedro al gran pensador libanés
- patrimonio intelectual de la Humanidad - con reflexiones, frases,
proverbios y pensamientos, no necesariamente de autoría del magno Khalil.

HOY : Frases de George Bernard Shaw 1856-1950. Escritor irlandés
(En Español, Árabe y Japonés)

- El hombre no deja de jugar porque se hace viejo. Se hace viejo porque deja de jugar.
- En la historia de los pueblos han tenido más influencia las epidemias que los gobiernos.
- Los espejos se usan para verse la cara; el arte para verse el alma.
- No tenemos derecho a consumir riqueza sin producirla, y tampoco disfrutar felicidad sin producirla.



• Traducción al árabe gentileza de la periodista y traductora de Beirut, Líbano, Thalia Rhame.

- لا يـ قـلـعـ المـرءـ عـنـ الـلـعـبـ لـكـونـهـ شـاـخـ، بـلـ يـ شـيـخـ لـكـونـهـ أـقـلـعـ عـنـ الـلـعـبـ
- فـيـ تـاـريـخـ الـشـعـوبـ كـانـ لـلـأـوـيـةـ تـأـثـيـرـ أـكـبـرـ مـنـهـ لـلـحـكـومـاتـ
- فـ لـرؤـيـةـ الـروحـ تـسـتـخـدمـ المـرآـيـةـ لـرؤـيـةـ الـوـجـهـ أـمـاـ الـفـنـ
- لا يـ حـقـ لـنـاـ سـتـهـلـاكـ نـرؤـةـ مـاـ مـنـ دـونـ إـنـ تـاجـهاـ، الأـمـرـ عـيـنـهـ فـيـمـا
- يـ خـصـ الـسـعـادـةـ، إـذـ مـاـ مـنـ حـقـنـاـ إـلا سـتـمـتـاعـ بـهاـ مـنـ دـونـ تـولـيـدهـا



• Traducción al japonés gentileza del Prof. Yoshifumi Shimomura ("Yoshi" para los amigos) ; desde Hadano, Kanagawa, Japón.

- 人は年をとったからといって遊ぶのをやめるわけではなく、遊ぶのをやめるから年をとるのです。
- Hito wa toshio tottakaratoitte asobunoo yameru wakedewa naku, asobunoo yamerukara toshio torunodesu.
- 人類の歴史において、政府よりも疫病の方が影響が大きかったです

Jinruino rekishi nioite, seifu yorimo ekibyō nohouga eikyōga ookikattadesu.

► 鏡は自身の顔を見るために使われ、芸術は魂を見るために使われます。
Kagamiwa jisin no kao o mirutamēni tsukaware, geijutū wa tamashii o mirutamēni tsukawaremasu.

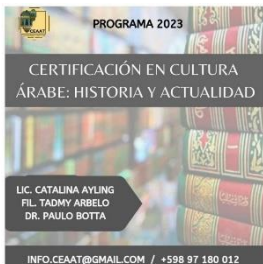
► 我々には富を生産せずにそれを消費する権利はなく、また幸福を生産せずしてそれを享受する権利ありません。

Warewareniwa tomio seisan sezuni soreo shōhisuru kenriwa naku, mata koufukuo seisan sezushite soreo kyouju suru kenrimo arimasen.

La primera obligación de un médico es educar a las personas para que no necesiten un médico.
William Osler

CERTIFICACION EN CULTURA ÁRABE OFRECE EL CEAAT

La Directora del CEAAT, Centro de Estudios Árabes con sede central en Maldonado, Uruguay, la filóloga Tadmey Arbelo nos ha enviado material sobre próxima e interesante actividad del Centro, que con gusto compartimos. “Desde el CEAAT nos complace presentarte la Certificación en Cultura Árabe: Historia y actualidad. Con un programa pensado para aquellas personas que deseen conocer el mundo árabe. Esta certificación es ideal para profesionales de distintas áreas que quieran sumar conocimiento, interesados en trabajar en la región de Medio Oriente, turistas y por interés general. Las clases están divididas en dos formatos: pregrabadas que las podés ver a tu ritmo y en vivo con los mejores especialistas en la temática. El equipo directivo del CEAAT.”



QSARNABA: LA CAPITAL DE LAS ROSAS DEL LÍBANO

“Sigue tu destino... Riega tus plantas; amo tus rosas El resto es la sombra de los árboles ajenos”. (Fernando Pessoa) En Líbano, dar los buenos días a alguien es “Sabah el Keir” algo así como “mañana de bondad y bendición”, pero en el pueblo de Qsarnaba, decir buenos días sería “Sabah el Ward” - que significa “mañana de rosas”. Desde la antigüedad y siempre a principios de mayo, los aldeanos de “Qsarnaba”, distrito de Baalbek - Hermel, suben a las verdes laderas de las montañas cubiertas de rosas para cosechar la fragante “Rosa Damascena”, recopilándola cuidadosamente en bolsas de plástico alrededor de su cintura. Posteriormente, las rosas se transforman en agua de rosas, mermelada o



jarabe de rosas, ya que en casi todas las casas del pueblo hay una máquina para destilar rosas. Forma parte del patrimonio local. Qsarnaba es considerada la capital de las rosas en Líbano y es responsable del 95% de su producción. La rosa de Qsarnaba se conoce como la “rosa de Damasco”, ya que se originó en la zona rural de Damasco hace unos 100 años. La rosa damascena tiene un aroma acre y dulce. Además de su uso en la composición de perfumes, el agua de rosas se utiliza en Oriente en la fabricación de dulces, así como en la perfumería de las mezquitas. En algunos países, esta rosa se considera un amuleto de la suerte, especialmente en las bodas, también se utiliza en preparados medicinales naturales, cosméticos y en la industria del jabón. Mientras el dulce aroma de las rosas de Qsarnaba flota, el día se desvanece detrás de las montañas del Líbano.....

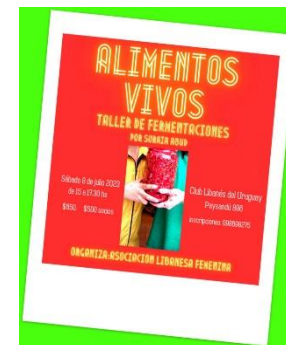


BEIRUT, CAUTIVANTE Y SEDUCTORA....

“Cuando Beirut quiere seducir, su generosidad no tiene límites. Ofrece al elegido sus mejores joyas, lo deslumbra con su alegría, lo hechiza con su inteligencia versátil y a menudo sutil, lo aturde rodeándolo con una red de mil amistades tan repentinas como eternas o efímeras, que viene a ser lo mismo, pues como buenos Orientales, los Libaneses saben perfectamente que la eternidad es el instante.”

TALLER DE ALIMENTOS VIVOS CON SURAIYA ABUD COAIK

La Asociación Libanesa Femenina de Montevideo está presentando una nueva e interesante actividad en estos primeros días de Julio. Se trata de una actividad formativa a cargo de la Antropóloga paisana Suraiya Abud Coaik, Chef y siempre inquieta y vinculada a los temas de culinaria, alimentación y nutrición. Es un curso de introducción a la fermentación, taller denominado “Alimentos Vivos”; se realiza en el Club Libanés – Avenida Paysandú 896 – el sábado 8 de Julio en el horario de 15 a 17,30 horas. Se enfatiza en los beneficios de la alimentación probiótica, es decir alimentos vivos es decir con propiedades beneficiosas a la salud. Se va a elaborar una bebida fermentada y dos preparaciones con vegetales. La actividad es para un cupo máximo de 20 personas, por lo que es necesario inscribirse previamente cumpliendo algunos requisitos básicos, y la inscripción cuesta \$ 650.00 y los asociados del Club Libanés pagan \$ 500.00, y cada participante simplemente debe llevar frasco, tabla y cuchillo. Si bien es una actividad no directamente del mundo libanés que por primera vez se realiza en el Club Libanés, busca estimular a sus socios. El objetivo general es conocer los beneficios de la alimentación viva, los alimentos probióticos. También se brindará una breve reseña histórica de lo que han sido los alimentos fermentados en la alimentación humana, y como podemos hacer hoy día alimentos fermentados en casa, para tener nuestra alacena con alimentos que nos benefician



RINCÓN DEL RECUERDO: NUESTRA TRADUCTORA EN MARRUECOS

Hurgando en el baúl de los recuerdos de estos 15 años de Hoja de Cedro, nos encontramos con infinidad de noticias, acontecimientos, datos que nos alimentan al alma, desempolvan recuerdos muy gratos y nos hacen vivir otra vez la alegría del mismo acontecimiento o noticia de tal o cual momento. Entre la vorágine de información encontramos un lindo momento de la internacionalidad de las comunicaciones y gente de nuestros afectos. Es el caso de nuestra amiga y paisana, quien nos honra hace una década y media efectuándonos las traducciones al árabe, de los pensamientos del



Espacio Khalil Gibrán cada mes, sin ni una sola ausencia. Hablamos de la traductora y funcionaria de larga trayectoria en la cruz Roja Internacional, Thalia Rhame. Libanesa, desde Beirut al principio, por mucho tiempo desde Marsella Francia y desde donde se encuentre nos envía su aporte mensual, en forma totalmente generosa. En una de las oportunidades andaba por Marruecos - Noviembre de 2016 -, tierra donde hoy tenemos una nueva y estimada amiga, nuestra colega y periodista radial Nawal Hajji. Nos decía en su correo de aquel momento: “Hola José, como estás ... te mando mis fotos de Marruecos. Fui a Casablanca que no es la más bonita ciudad de Marruecos pero no es mal y es muy barata. Compré el óleo de Argan que es muy bien para la cara y para el pelo. Abajo las traducciones. Besos **Thalia**” N.del R.: **El aceite de argán es un producto del árbol de argán, nativo de Marruecos. Conocido como el “Árbol de hierro” por su madera muy dura, el árbol prospera en climas áridos y da una fruta carnosa y redonda. Dentro de la fruta hay una nuez que contiene tres granos llenos del valioso aceite de argán. Utilizado durante siglos por los bereberes del Atlas, este aceite es apreciado por sus propiedades culinarias, terapéuticas y cosméticas. Es particularmente conocido por nutrir, fortalecer y reparar la piel y el cabello.**

VOCABLOS DEL DICCIONARIO DEL ESPAÑOL DEL URUGUAY

Continuamos en esta edición de Hoja de Cedro con algunos vocablos contenidos en el Diccionario del español del Uruguay, una obra que recoge las peculiaridades o características más notables de la región, el español rioplatense en su versión uruguaya. Fue editado por la Academia Nacional de Letras en 2011. Recoge solo aquellas palabras que no pertenecen al español general, o que sí pertenecen a él pero con otro significado, tomando como tal al español del Diccionario de la Real Academia Española.

El mes próximo prosigue.

Pañolenci: paño de lana muy fino, denso y afelpado, que se emplea para confeccionar muñecos de trapo, insignias o chalecos. **Pañuelito:** producto de panadería elaborado con una pieza cuadrada de masa de hojaldre, doblada por las cuatro puntas y relleno de crema pastelera o dulce de membrillo. **Pañuelo:** vivienda de escasa superficie. **Pap:** Papanicolaou. **Papa:** pequeño agujero en una media causado por el desgaste. **Papá:** forma de tratamiento empleada para dirigir la palabra o llamar la atención al propio padre. **Papafrita:** persona tonta, boba. **Papagayo:** cometa de figura romboide con dos lados que duplican el largo de los otros dos. **Papal:** partidario o jugador del Club Atlético Bella Vista. **Papanicolau:** examen citológico del cuello del útero de la mujer. **Papelerío:** conjunto de papeles desordenados. **Papelito:** papel picado que se arroja a puñados en las fiestas de carnaval. **Papelonero:** referido a una persona inclinada a hacer papelones. **Papero:** persona dedicada al cultivo de papas, como productor o simple trabajador. **Papín:** papa de unos cuatro centímetros de diámetro. **Papiráceo:** con consistencia de papel. **Papirusa:** mujer muy bonita y atractiva. **Papito:** forma empleada para piropear a un hombre, por parte de una mujer. **Paquear:** mentir, engañar. **Paquete:** conjunto, especialmente de leyes, disposiciones o proyectos administrativos. **Paquetear:** vestir con elegancia y esmero. **Paquetería:** comportamiento refinado. **Paracaidista:** persona que se presenta en un lugar sin ser invitado o citado. **Paradero:** sitio arqueológico donde se encuentran indicios de la estadía circunstancial de comunidades indígenas. **Parada:** bar o club al que habitualmente concurre una persona. **Parador:** bar o restorán que tiene incorporado en algunos casos, alojamiento, en rutas o parajes públicos. **Paragolpes:** pieza de material rígido que sobresale en las partes delantera y trasera de los vehículos a la altura de las ruedas, para amortiguar los choques. **Paragua:** paraguayo. **Paraguas:** artefacto con mango, eje y varillas, retráctil, con una cobertura circular impermeable, para protegerse de la lluvia. **Paraíso:** árbol ornamental, exótico, de follaje caduco; alcanza hasta doce metros de altura; tiene tronco recto de unos cincuenta centímetros de diámetro, corteza oscura y asurcada hojas pinnadas, folíolos ovales, de borde dentado y flores fragantes en panoja, pequeñas de color liláceo; fructifica en drupas tóxicas, de unos diez milímetros de diámetro, de color verde amarillento.

CEMPLE INTERNATIONAL CORP. Trade & Business

Empresa con más de 40 años en el Comercio Internacional



Trading, Representaciones, Inversiones en Uruguay. Con el Servicio de Electronic Projects, liderado por Nicolás Cheker, Ingeniero Electrónico de amplia experiencia. Email: ceo@cempler.com Skype: Lally45
www.cempler.com Tel 00598 – 99666108 00598 - 99206840

Hablemos en árabe...

Entrega No. 87 en Hoja de Cedro
DEL CURSO “DILLO EN ÁRABE”

Del Mtro. Jorge Germenus

G H

Grande	kbír
Granja	masera'a
Grano	Habbe
Gratis	mayyán
Gripe	rashHa
Gritar	a'llet
Grosería	galta
Grupo	mayymu'a
Guardia	Haris
Guerra	Háreb
Guisar	etbaj
Guitarra	guitar
Gusano	dud
Gustar	'asheb
Gustoso	masrúr
Haba	ful
Haber	fi
Habichuela	lubia
Hábil (día)	yaum 'amal
Hábil	shóter
Habilidad	shatára
Habitable	kabíl lel saken
Habitación	údda
Habitante	sékin
Habitar	esskun

Este sistema es únicamente para hablar y entender el árabe por medio de fonética sin la escritura árabe. En el árabe existen letras que no tiene el idioma español, por lo tanto tenemos que suplirlas. Pronuncie tal como se lee, aplicando las sencillas reglas que hemos venido difundiendo en Hoja de Cedro sin aumentar o eliminar letras, y obtendrá una correcta pronunciación del idioma árabe.

**Quien lucha puede perder,
quien no lo hace ya perdió.**

Beltort Brecht, alemán

CHIQUILLADA Canción Jorge Cafrune

Pantalón cortito
bolsita de los recuerdos
pantalón cortito
con un solo tirador.

Con cinco medias hicimos la pelota
y aquella siesta perdimos por un gol,
una perrita que andaba abandonada
pasó a ser la mascota del cuadro que
ganó.

Pantalón cortito
bolsita de los recuerdos
pantalón cortito
con un solo tirador.

Dice el abuelo que los días de brisa
los ángeles chiquitos se vienen desde el
sol

y bailotean prendido a las cometas,
flores del primer cielo, caña y papel color.
Media galleta rompiendo los bolsillos,
palito mojarrero, saltitos de gorrión,
los muchachitos de toda la manzana
cuando el sol pica en pila se van pa'l
cañadón.

Pantalón cortito...

Yo ya no entiendo que quieren los vecinos
uno nunca hace nada y a cual más
rezongón.

la calle es libre si queremos pasarlo
corriendo atrás del aro llevando el
andador.

Bochón de a medio, patrón de la vereda
te juro no te pago, aunque gane el matón,
dos dientes de leche me costaste gordito,
la soba de la vieja, pero te tengo yo.

Pantalón cortito...

fiesta en los charcos cuando para la lluvia,
caracoles y ranas y niños a jugar,
el viento empuja botecitos de estra
lindo haberlo vivido pa' poderlo contar...

**Jorge Antonio Cafrune Herrera, cantautor
argentino. Gran difusor de la cultura nativa
de su país. Vivió de 1937 a 1978.**

"INTELIGENCIA AFECTIVA E INMIGRACION LIBANESA" EN RIO

La Academia Libanes-Brasileña de Letras, Artes y Ciencias y el Consulado General del Líbano en Río de Janeiro invitan a la actividad "Encuentro con Académicos: Inteligencia afectiva e inmigración libanesa: Diálogos con miembros de la Academia Libanes-Brasileña". Todo se realiza el próximo jueves 6 del presente mes de julio, a las 18:30 horas, en el Auditorio de la sede del Club Monte Líbano de Río de Janeiro, ubicado en la Avenida Borges de Medeiros, 701 - Lagoa, Río de Janeiro. Se realizará el lanzamiento de la Revista Electrónica "Libanus", también lanzamiento del libro en árabe "La crisis del Ser y su mensaje ontológico" del Dr. Alejandro Bitar, Cónsul del Líbano en Río de Janeiro; se presentará en la oportunidad el trío musical "vientos del Mundo" y se servirá un vino de honor al final. Inscripción gratuita a través del enlace hasta este domingo 2 de julio en el



sitio web : <https://abrir.link/WfjE9>. Espacio sujeto a aforo

RED DE DESARROLLO LIBANÉS LDN APORTA PROFESIONAL

Amin Nehme se une a la Junta Asesora del IEP, Italia. Bajo el slogan "Otorgar una educación superior internacional sin igual", la International Education Partners (IEP), Italia, ha designado al Sr. Amin Nehme, presidente de la Red Libanesa de Desarrollo (Lebanon Development Network - Jal El Dib, Beirut, Líbano), como miembro de la Junta Asesora. Reconocido como un "emprendedor social", Nehme se desempeñó como consultor, capacitador y desarrollador de programas para varias organizaciones locales, regionales e internacionales destacadas. Con su amplia experiencia estratégica en Desarrollo de Capacidades, Mercadeo Social y Liderazgo Organizacional, Nehme aportará una gran profundidad de conocimiento a los diversos programas del IEP. El Consejo Asesor del IEP está compuesto por figuras destacadas y expertos clave en diferentes campos, como la educación global, la gestión, la investigación, el desarrollo y la innovación. International Education Partners (IEP) Italia es una institución educativa prestigiosa y estimada, inquebrantable en su compromiso de brindar programas de educación superior internacional excepcionales e incomparables de alto nivel dentro de los cautivadores confines de Italia. Reconocido por su inquebrantable dedicación a la excelencia académica, IEP Italia se enorgullece de ofrecer una amplia gama de programas de la Fundación intelectualmente estimulantes y programas de Maestría que abarcan una impresionante variedad de disciplinas. Desde los ámbitos de los estudios empresariales y los estudios de gestión hasta las fronteras cautivadoras de la tecnología de la información, la ciencia, la agricultura, el transporte, las aplicaciones geotérmicas, la cadena agroalimentaria y más allá, el repertorio de programas disponibles en IEP Italia es impresionante.



HOJA DE CEDRO es una producción de José María Almada Sad

Déposito Legal No. 48.116 Ministerio de Educación y Cultura del Uruguay

Whatsapp +598 99731635 Correo: almadasad@gmail.com

También puede descargarse de forma libre todos los meses desde la revista Diafanis en su sitio: www.revistadiafanis.com.ar, por gentileza de su Directora Lic. Marisa Advogadro Thomé. Ejemplares mensuales en la Biblioteca Nacional de Uruguay, y LERC Notre Dame University, Beirut.

COMENTARIOS DE NUESTRO TRADUCTOR AL JAPONÉS

El Prof. Yoshifumi Shimomura luego de recibir nuestro envío de Hoja de Cedro de Junio – que incluye sus traducciones al japonés de las frases de nuestro Espacio 'Khalil Gibrán' –

Estoy totalmente de acuerdo con esta frase de Hoja de Cedro: "El hombre no deja de jugar porque se hace viejo. Se hace viejo porque deja de jugar."

nos hizo comentarios: "Hoy, el 5 de junio es el Día Mundial del Medio Ambiente. Todos no conocen la crisis de la tierra inesperadamente. Hoy también es un día para reafirmar nuestra responsabilidad de vivir en la tierra y pensar qué podemos hacer para proteger el medio ambiente. En los últimos años, se ha fomentado globalmente la toma de decisiones sostenibles, pero ¿por qué necesitamos acciones

sostenibles en primer lugar? ¿Qué está pasando en la tierra hoy? ¿Qué son los gases de efecto invernadero? ¿Qué es el cambio climático? Sorprendentemente, puede que no haya mucha gente quien entiende esto? Espero que Hoja de Cedro tenga la oportunidad de informarles acerca de nuestro planeta y sus peligros a lectores? Disfrutemos de la vida!!! Menos trabajo!!! Estoy totalmente de acuerdo con esta frase de Hoja de Cedro: "El hombre no deja de jugar porque se hace viejo. Se hace viejo porque deja de jugar."

"MASHRABIYAS": LAS VENTANAS LIBANESAS QUE ESPÍAN A LA MULTITUD

"Mashrabiya" (a veces llamado Shansheel o Rushan) es un tipo de ventana en la arquitectura tradicional árabe que se remonta al siglo XII en Bagdad, Irak, durante el período abasí, y que se utilizó desde la Edad Media hasta mediados del siglo XX. Es un tipo de ventana mirador (ventana acristalada), cerrada con celosías de madera tallada, ubicada en el segundo piso de una casa o edificio y, a menudo, formada por vidrieras. Está diseñado principalmente para la calle; sin embargo, también se puede girar internamente hacia el patio. En el Líbano, las "Mashrabiya" se pueden encontrar en el Palacio de Beiteddien, en Deir el Qamar, Trípoli, Sidón y en algunos otros lugares. Uno de los propósitos principales de "Mashrabiya" es la privacidad.



Desde ahí, se puede obtener una buena vista de la calle, preservando a sus habitantes, y dando una amplia vista al exterior. Las "Mashrabiya" también se utilizan como herramientas para suavizar el calor y calentar las bajas temperaturas del lugar. En verano, sus grandes aberturas en las paredes hacen posible que haya un flujo constante de aire que pasa por sus pequeños huecos hacia las habitaciones. Los residentes suelen colocar vasijas de cerámica con agua potable en las "Mashrabiya" y así, el aire que ingresa al lugar evapora el agua, volviéndose "relativamente" fría y refrescando el ambiente. En invierno, el diseño de las rejillas y aberturas de las "Mashrabiya" permiten que los rayos del sol ingresen al espacio arquitectónico interior, ya que estas aberturas están diseñadas teniendo en cuenta los ángulos de la luz del sol, aumentando la temperatura interna y calentando el ambiente interior. Y las ventanas libanesas espían a una persona y se enfrentan a la multitud.

Cuando abro la ventana de mi dormitorio todas las mañanas es como abrir el mismo libro, pero en una página nueva...

Mario Quintana



- ☺ **Prof. Yoshifumi Shimomura**, Kanagawa, Japón : Muchas gracias, José. Después de levantarme, voy a leer.
- ☺ **Prof. Gustavo Ferreira**, Udelar, Tacuarembó : Muchas gracias José que tengas un muy buen fin de semana ! Abrazo
- ☺ **Rita Pereira**, Rivera : ¡ Muchas gracias !
- ☺ **Samir Halaby**, Colombia : Gracias José, muy amable, espero todo marche bien.
- ☺ **Susana Budeguer**, Tucumán, Argentina : ¡ Muchísimas gracias !
- ☺ **Jules Heartly**, Estados Unidos : Muchas Gracias. Best Regards, Jules.
- ☺ **Carina Rodríguez Carneiro** : Gracias José ! Abrazo
- ☺ **Prof. Paulo Sarquiz**, Santa María, Brasil : Capturaste con precisión el momento más emotivo de nuestra visita a Líbano. Una vez más muchas gracias por la atención. Gran abrazo.
- ☺ **Nawal Hajji**, Marruecos : Buenos días gran amigo. Un orgullo recibir esta edición desde el país amigo Uruguay. Seguro que leo los artículos con entusiasmo e interés.
- ☺ **Fabiana García Montejo**, Rivera : Muchas gracias !
- ☺ **María Gabriela Morales**, Costa del Sol, España : Muchas gracias, siempre un placer leerle.
- ☺ **José Lirio Núñez**, Tranqueras : Muchas gracias José, un fuerte abrazo !!
- ☺ **Miguel Helou**, Tranqueras : Muchas gracias por compartirlo.
- ☺ **Raquel Piaggio**, Montevideo: Muchas gracias José ! Abrazo
- ☺ **Beirut Flores Payque**, Artigas : Gracias amigo, un abrazo a ti y familia.
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed**, Canelones : Muchas gracias buen descanso. Cariños .
- ☺ **Bertha Teresa Abraham Jalil**, México : Muchísimas gracias estimado José María, por el espacio tan amplio que le has dado a la difusión de mi obra más reciente. Estás contribuyendo con ello al interés por conocer el legado de Daniel F. Rubin de la Borbolla. Recibe un gran abrazo.
- ☺ **Jovita Gómez Couto**, Alicante, España : Que bonito José. Muchas gracias. Un abrazo
- ☺ **Susana Sarraf** , Rosario, Argentina: Hola José ! Muchas gracias. Saludos
- ☺ **Micaela Da Silveira**, Rivera : Muy, muy bueno el artículo de portada. Profundo y siempre necesario. Gracias por compartir. Saludos.
- ☺ **Laura Silva (Khalida El Helwa)**, Tacuarembó : Mi querido amigo. Muchas gracias ! Excelente semana para ti !
- ☺ **Antonella "Lally" Colciaggio de Chéker**, Montevideo : Gracias !!! Totalmente de acuerdo con el editorial !!!
- ☺ **Alberto Lozano**, Tranqueras : Buenas noches querido amigo José. Muy amable muchas gracias por tu gentileza de compartir tan prestigiosa Hoja de Cedro. Gracias. Querido amigo paisano te invito a mirar y compartir con amigos lo nuevo de Valentina Lozano. Muchas gracias por tu apoyo.
- ☺ **Marisa Advogadro Thomé**, Mendoza, Argentina : Muchas gracias. "Hoja de Cedro" de junio disponible para descargar de forma libre en Diafanis – <https://revistadiafanis.com.ar/2023/05/hoja-de-cedro-de-junio-disponible-para-descargar-de-forma-libre-en-diafanis/>
- ☺ **Samir Halaby**, Colombia : Gracias José. Muy amable. Espero todo marche bien

- ☺ **Raquel Coaik**, Montevideo : Muchas gracias José María ! Siempre raudo con la entrega de tu esmerada publicación. Ella es el fruto de tu esfuerzo y esmerada dedicación. Saludos !!
- ☺ **Elida Fernández Osorio**, Tranqueras : Muchas gracias José.
- ☺ **Sandra Silva y Verde**, Rivera : Muchas gracias !
- ☺ **Luis González Olhaberriet** , Rivera: Muchas gracias como siempre. Fuerte abrazo
- ☺ **Karina Colombo**, Lagos del Norte, Rivera : Muchas gracias.
- ☺ **Luis Leites** , San Gregorio de Polanco : Recibido amigo. Vengo atrasado porque repaso algún artículo del anterior. Ya le salimos a este, en breve. Gracias.
- ☺ **Emilio Fros**, Rivera : Recibido. Gracias . Fuerte abrazo.
- ☺ **Guillermo Challup Liendo**, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia : Buenos días apreciado hermano gracias por la HOJA DE CEDRO, hoy disfrutaré leyendo.
- ☺ **Ana Rosa Noermy**, Rivera : Holaaaa. Yo en Montevideo. Y mañana me voy para Pinares al cumple No. 2 de Francisca.
- ☺ **Padre César Lahoud**, Montevideo : Estimado José María, Recibí con interés el nuevo número de "Hoja de Cedro", y lo agradezco por haber avisado sobre el fallecimiento del Padre Abad Elías Salemi (QEPD). También le agradezco haber publicado la noticia sobre la fiesta de Nuestra Señora del Líbano que celebramos el 20 de mayo pasado. Saludos cordiales desde Montevideo.
- ☺ **Mtra. Gretel Fernández** , Colonia Aparicio Saravia : Buenas tardes querido amigo !! Mil gracias por enviarme mensualmente Hoja de Cedro, siempre nutrido de información !! Que junio te sorprenda con sus maravillas !! Un fuerte abrazo !!
- ☺ **Sebastián Valencia**, Alemania : Que alegría José, felicitaciones !
- ☺ **Mary Payque**, Fray Bentos : Gracias Paisano. Que este Junio sea bueno para todos. Quizás, allá, donde están nuestras raíces sea primavera o verano. Sueño en conocer nuestra patria de origen. Un abrazo.
- ☺ **Rita Ramia**, Montevideo : Gracias por mandar la Hoja de Cedro. Disfruto mucho leerla y también este contacto con un paisano nuestro. Tengo muy lindos recuerdos de los 15 años que viví en Rivera. Buena jornada.
- ☺ **Edison Huerta**, Rivera : Muchas gracias querido amigo !!!
- ☺ **José Sáquer**, Montevideo : Buenas noches. Como andas. Gracias.
- ☺ **José Seguí** , Montevideo : Muchas gracias querido José. Abrazo grande
- ☺ **Sonia Aguilar**, Tranqueras : Muchas gracias.
- ☺ **Nelly González** , Tranqueras: Gracias querido amigo
- ☺ **Eduardo Palermo**, Rivera : Muchas gracias
- ☺ **Marta Chalela**, Rivera : Muchas gracias Almada.... mi celular está loco... anoche estuve tarde mirando mensajes y no había nada. Hoy encuentro Hoja de Cedro. Se llena la memoria y entra tarde.... El celular está más viejo qué yo Cariños !!
- ☺ **Adriana Mora**, Montevideo : Amigo !!! ¡Qué maravilla ! Le ganaste al mes de junio !!! Estaba segura que me iba a llegar tu Hoja de Cedro antes que comenzara el mes de junio !! ¡La verdad que no sé cómo lo logras !! ¡¡Muchas gracias José María!! Valoro mucho el resultado de tanto esfuerzo. Un gran abrazo, amigo!! Y ¡ muchas gracias !
- ☺ **Susana Peyre**, Montevideo : Señor José María Almada Sad. En el día del abuelo, mis saludos a todos y todas las abuelas libanesas uruguayos !!!!! A seguir cuidándonos junto a nuestros afectos más preciados, saludos.
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed**, Canelones : Buenas noches José María muy interesante la reflexión en el Editorial. Cómo siempre. Que linda la historia de José y Jacob. Mi papá ingresó a Brasil en el año 1906 con 22 años .Gracias siempre por compartir. Cariños.

VERDADERAS JOYAS TURISTICAS DEL LÍBANO

ESPECIAL PARA HOJA DE CEDRO, POR **RANIA NAWAR**

Rania es guía turística graduada del Ministerio de Turismo Libanés y miembro del Sindicato de los Guías Turísticos de Líbano.



HOY: MONTE LÍBANO

La cordillera del Líbano o Monte Líbano es un macizo montañoso que se encuentra dentro del Líbano, entre la depresión de Trípoli y el río Litani, y que atraviesa todo el país de noreste a sureste conformando así dos áreas especiales diferenciadas en territorio, clima y economía. Su cumbre más alta es el Qurnat as Sawdā', de 3.088 m. La mayoría del resto de alturas destacables se encuentran entre los 1.900 y los 2.700 m. Su ubicación, haciendo frente a la línea de costa mediterránea, le permite recibir precipitaciones próximas a los 1.500 mm anuales en el norte y a los 1.000 en el sur, dejando al oeste de la cadena zonas áridas por situarse a sotavento de las borrascas. La tierra es caliza, lo que permite la filtración de las aguas y la erosión intensa que han formado profundas gargantas a lo largo del tiempo. Su estratégica situación permitió en el pasado ser refugio de comunidades como los maronitas o los drusos, aun a finales del siglo XX, y ha favorecido la pervivencia de creencias minoritarias en tierras de mayoría musulmana. Ha servido como punto desde el que se han o hacia el que se han dirigido múltiples acciones bélicas entre libaneses durante los conflictos padecidos a lo largo de su historia. La población en el siglo XXI es menos abundante de lo que fue en el pasado, y la mayoría fue trasladándose a la costa (Sidón, Yūniya, Beirut y Trípoli), y en menor medida a las poblaciones del interior como Zahla y Baalbek. La economía de la zona se basa en el pastoreo, la sericicultura, el cultivo de la vid y el olivo, así como las hortalizas y árboles frutales en terrazas de pequeño tamaño. También ha adquirido importancia el turismo, principalmente en invierno, destacando la existencia de tres estaciones de esquí abiertas y muy concurridas.

No pretendas apagar con fuego un incendio, ni remediar con agua una inundación. Confucio, pensador chino. (551^a.C. – 478 a.C.)



EL SÁBADO 8 PRESENTAN PRIMER AUTO LIBANÉS DE ENERGÍA SOLAR

El coche Lira es un coche eléctrico de fabricación libanesa que funciona con energía solar y es respetuoso con el medio ambiente y no genera ningún tipo de contaminación. El auto cuenta con todas las especificaciones y seguridad en general, y contiene un dispositivo GPS, una cámara delantera y trasera, sensores, una pantalla táctil para el control y un programa Android. El coche es de tamaño pequeño, pero al mismo tiempo es espacioso y cómodo desde el interior, y tiene capacidad para 5 personas, y la caja es del tamaño de las cajas de coche pequeñas diseñadas a nivel mundial, y su estructura es distintiva y diferente a cualquier otro auto. Así, el próximo 8 de julio los libaneses tendrán una cita con la ceremonia de lanzamiento del primer coche eléctrico de fabricación libanesa que funciona con energía solar.

Compartido por Zgharta en "EstoeselLíbano"



DIVERSIÓN EN TYRO Y HOTEL EN BEIRUT

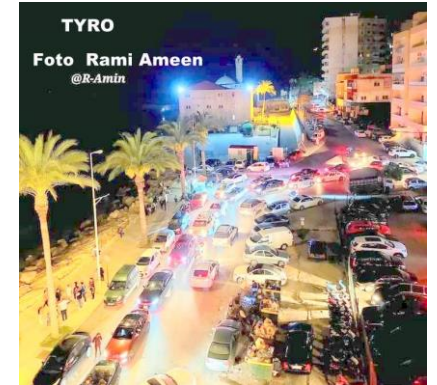
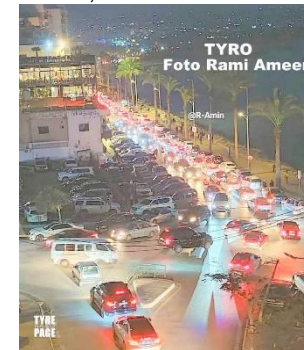
Además de nuestra Sección "Verdaderas Joyas del Líbano" que nos aporta desde Líbano la amiga Rania Nawar, siempre nos resulta grato en Hoja de Cedro, difundir cosas interesantes del turismo en Líbano, uno de los renglones que en todos los tiempos ha sido una inyección económica para el país. Líbano es un gran destino turístico por sus inigualables playas del azul Mediterráneo, sus cedros, sus templos romanos y reliquias, sus ciudades de miles de años, su culinaria y más. Hace pocos días y recordando que en Líbano es verano, en el sitio "EstoeselLíbano" y con

fotografías de Rami

Ameen se publica el

siguiente comentario:

"En la ciudad de Tiro los viernes por la noche no hay lugar para el aburrimiento. Cantidad de gente por doquier en sus aceras, en las calles y en las esquinas, en los barrios, en sus edificios, es el secreto de su alegría, y belleza". Por otro lado otra buena noticia relacionada al turismo en la tierra de los cedros, es que El emblemático Hotel "Four Seasons" de Beirut, ("Cuatro Estaciones" de Beirut") reabrirá sus puertas a finales de este año 2023, han



revelado con alegría fuentes locales. Otra gran noticia para el turismo en Líbano. Esta noticia ha sido compartida en redes por Zury Athie. En momentos donde persisten tiempos de crisis en nuestra patria de ultramar, son lindas y estimulantes estas noticias.

BONITO REENCUENTRO FAMILIAR CON SALOMÓN EN ECUADOR

El paisano Salomón Fadul de el Cantón Pasaje, Provincia El Oro , Ecuador, nos relató hace pocos días en Junio una bonita historia que habla de hospitalidad, entrega y gratitud.

“El espíritu libanés... noble y generoso, nos ha marcado el camino a seguir, sembrando bondades para cosechar gratitudes”

“Ayer tuve la visita de los gemelos Pacheco Velepucha, a los 55 años. Ellos a principios de los años 60 llegaron al Hospital de Pasaje como damnificados de un incendio en Chila. Mi madre que era voluntaria de una agrupación benefactora del hospital siguiendo su sensibilidad y generosidad heredada de sus padres y abuelos del Monte Líbano, se hizo cargo de ellos y

además de una niña de nombre Sabina; todos ellos de 7 a 8 años. Cuando llegó mi madre con los tres nuevos acompañantes...la sorpresa de mi Padre y hermanas fue mayúscula !! Y desde entonces convivieron con nosotros, con un puesto en la mesa por un espacio de cuatro años o algo más. Los tiempos, las distancias, los alejaron de nuestra memoria. Pero ayer ante un poderoso llamado de gratitud ante la vida y la presencia de mis padres en el camino de sus vidas los convocaron hasta mi casa para agradecer por tanta bondad y generosidad recibidas. Ellos llegaron de niños como Ángel Desiderio y José Honorato, luego una serie de errores en el Registro Civil, al tratar de obtener sus partidas de nacimiento en Quito, les dieron la oportunidad hasta de cambiarse de nombre; ahora llegaron como Cristhian Fidel y Alex Jhon Pacheco Velepucha. Con una larga trayectoria de 20 años y tres hijas, ya profesionales, Cristhian dejó España. Alex Jhon forjó el futuro de sus dos hijas en la Universidad, a pulso de trabajo honrado y ejemplar en Quito. Como no voy a ser grato con Dios, con la vida que me dieron mis padres, Ángel y Angélica. No existen medallas ni condecoraciones para reconocer acciones tan sencillas y nobles...ninguna como la visita de estos dos humildes y admirables hombres de bien a las tumbas de mis padres y mi hermana Juanita en el Camposanto de mi pueblo...Pasaje !!! El espíritu Libanés...noble y generoso, nos ha marcado el camino a seguir, sembrando bondades para cosechar gratitudes !!!”



LOS VINOS DE LAS BODEGAS ALMADÉN EN SANTANA DO LIVRAMENTO

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

Ya abordamos diversas regiones productoras de vinos: Francia, España, Italia, Uruguay y Líbano, entre otras, nos faltaba escribir sobre los vinos de California, EEUU. Con una extensión que casi equivale a tres cuartas partes del tamaño de [Francia](#), California representa casi el 90 por ciento de toda la producción de [vino estadounidense](#). La producción es un tercio mayor que la de [Australia](#). Si California fuera un país independiente, sería el cuarto mayor productor de vino del mundo. La [viticultura](#) del estado se remonta al siglo XIX cuando [misioneros españoles](#) plantaron los primeros viñedos para producir [vino de Misa](#). Seguido del renacimiento del vino a mediados de siglo XX, el vino de California entró en la etapa internacional en la [competencia de vino Sentencia de París](#) de 1976, cuando le ganaron a los [vinos franceses](#) en las categorías de vino tinto y blanco. Hoy en día existen más de 1200 bodegas en el estado, que van desde pequeñas bodegas boutique a las grandes empresas como [E & J Gallo Winery](#), con distribución en todo el mundo. Ahora tuvimos la oportunidad de visitar una bodega que tiene sus orígenes allá y así podemos contar la historia de las Bodegas Almadén, en base en lo que conocimos y podemos hablar de la calidad de sus vinos después de haberlos degustado. Esta tradicional bodega nació en California en 1852, Almadén fue la primera Bodega Comercial allí, en el Siglo XIX. En 1972 una investigación hecha entre las Universidades de California (EEUU) y la Federal de Santa María (Brasil), estudió e identificó la región de la Campaña Gaúcha como una de las más promisorias del Hemisferio Sur (famoso paralelo 31). Con 100 días de sol en verano, la región fue considerada una de las mejores del mundo para la viticultura. En base a esos estudios, en 1973 la Bodega Almadén llegó a Brasil, siendo la primera bodega en instalarse en Livramento. En 1974 se dio inicio a la importación de vides de California y a la plantación del primer viñedo Almadén y se lanzaron los primeros vinos de Almadén. En 1986 la marca obtuvo el liderazgo en el mercado brasileño de vinos. Y en 1993 ya lanzó en el mercado brasileño los primeros varietales finos bajo la marca Almadén. Sus raíces en Brasil son cada vez más profundas, son 49 años en suelo brasileño desde su fundación, 13 de los cuales como una de las unidades del Grupo Miolo (*Miolo Wine Group*), que en 2009 compró la marca Almadén, y así hubo una gran transformación, reformulando productos y modernizando viñedos y bodegas. De las 1.200 hectáreas de la propiedad, 450 tienen viñedos propios en espaldera, hay 25 variedades de uva, de las que se elaboran 13 vinos (siete tintos, cinco blancos y un rosado). También de allí son el Single Vineyard Cabernet Franc y el Single Vineyard Riesling Johannisberg, ambos con IP (indicación de procedencia) de la Campaña Gaúcha, y Miolo Vinhas Velhas Tannat, ícono de la unidad. Pionero en tecnología de acero inoxidable y control de temperatura en fermentación, con una capacidad total de almacenaje de 8,5 millones de litros, Almadén ha mapeado todos sus viñedos. Hay 138 parcelas, de las cuales 111 están en producción. Esta bodega fue la primera en América Latina en introducir el prensado neumático continuo. Este espíritu pionero fue seguido por el Grupo Miolo al implementar la primera cosecha mecánica en Brasil en 2011. Miolo no solo continuó sino que invirtió en el proyecto que completó el grupo, uniendo Almadén a las bodegas de Vale dos Viñedos (Miolo), Candiota (Seival) y Vale do San Francisco (Terra Nova). Desde 2009 hubieron grandes inversiones en la renovación y gestión de los viñedos. Anualmente, durante la vendimia de poco más de dos meses, se producen cerca de 6 millones de kilos de uva, tarea que involucra a más de 400 personas. Además de variedades más conocidas como las tintas Tannat, Cabernet Sauvignon y Merlot y las blancas Chardonnay y Sauvignon Blanc. Almadén mantiene una amplia labor de investigación que le ha permitido cultivar 25 variedades distintas, apostando por uvas menos conocidas como los tintos Alicante Bouschet, Marselan y Tempranillo y los blancos Sémillon y French Colombard. La Campaña Gaúcha, tiene la misma posición geográfica que Uruguay, paralelo 31, y por lo tanto produce muy buenas uvas. Con destaque para el Tannat de Almadén, es un delicioso vino tinto seco de color rojo rubí, con aromas frutados y un paladar joven, equilibrado y armonioso, combina muy bien con carnes asadas y pastas. Tiene graduación alcohólica de 13% y debe ser disfrutado entre 16°C a 18°C. Los vinos Almadén son 100% veganos, libre de derivados de origen animal, todos los vinos presentan la etiqueta trasera de los productos con la inserción del Sello de *The Vegan Society*, la sociedad vegana más antigua del mundo, reconocida por la Organización Vegetariana Internacional.

COCINA LIBANESA **لحم بختال بنة** MANOS A LA OLLA

HOY : BKnafi Bi Yuben, postre.

Tomada de “EL LIBRO DE COCINA ÁRABE” del paisano “libanés” Jorge Miguel Saba, de Rosario, Argentina. “Para descubrir el cautivante sabor de Oriente”.

Ingredientes Tres cuarto kilogramo de masa de knafi (panqueques), medio kilogramo de queso muzzarella o queso mantecoso picado, medio kilogramo de ricota, un cuarto kilogramo de manteca, una taza de azúcar para el almíbar, una cucharadita de agua de azahar.

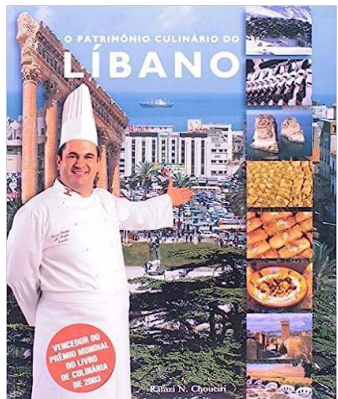
Preparación Preparar el almíbar. En una cacerola colocar la manteca llevándola a fuego lento. Cuando está caliente ir agregando pedacitos de masa de knafi, siempre al fuego. Nos queda una masa que extendemos sobre una asadera enmantecada, aplastándola con las manos. Ahí se agrega la ricota mezclada con el queso y se cubre con el resto de la masa preparada aplastando nuevamente con las manos. Rociar con manteca y llevar al horno hasta que la masa superior esté crocante o dorada a fuego moderado. Al sacarla del horno rociar con almíbar y servir bien caliente.



Que la comida sea tu alimento, y el alimento tu medicina. Hipócrates

FALLECIÓ EL CHEF RAMZI CHOUERI, MAESTRO DE LA COCINA LIBANESA

El chef Ramzi Choueiri, figura emblemática de la cocina libanesa y de Oriente Medio, falleció en Junio a los 52 años a causa de problemas cardíacos, según una noticia publicada en su



página de Instagram. Nacido en Beirut en 1971, el Chef Ramzi ha llevado los colores de su país y de la cocina nacional a lo más alto de las mesas más grandes del mundo, dejando tras de sí un notable legado culinario: ha ganado numerosos premios y distinciones, incluida la Medalla al Mérito del Líbano (2003). El chef ostentaba cuatro récords mundiales Guinness por las porciones más grandes de hummus, tabulé, falafel y fatte. Entre 1993 y 2010, el chef Ramzi revolucionó el arte de la cocina libanesa y oriental al lanzar el primer programa de cocina en vivo del mundo árabe, que alcanzó hasta 10 millones de espectadores diarios, según su biografía disponible en su sitio web. Su Enciclopedia Culinaria, lanzada en 1997, batió récords de ventas sin precedentes en el mundo árabe y ganó el prestigioso Prix Gourmand en 2003. En 2018, el

chef Ramzi decidió dejar su carrera detrás de los fogones para dedicarse por completo a la fundación Al-Kafaat, fundada por su padre Nadim Choueiri, que acoge de forma gratuita a miles de niños con necesidades especiales y desfavorecidos en centros especializados. El chef ocupaba el cargo de director general de esta fundación desde 2015. Graduado en derecho y economía de la Universidad de Lyon, Francia, el chef Ramzi también estudió artes culinarias en la Universidad de Londres y fue distinguido como miembro de la Unión Francesa de Pasteleros - Panaderos. El chef Ramzi, que estuvo en Brasil en la década de 2000 y publicó su libro en portugués (O Patrimônio Culinário do Lebanon), también fue nombrado embajador de Qatar Airways de la cocina árabe en el mundo, asesor culinario personal del ejército jordano, designado por el rey Abdullah y la Reina Rania, y Embajadora para Oriente Medio y Norte de África de la empresa holandesa Princess. El chef Ramzi ha sido apodado el "embajador de la cocina libanesa" por CNN y el "Paul Bocuse del mundo árabe" por Associated Press.

China invertirá en energías renovables en Líbano

IRAQ DUPLICA LA CANTIDAD DE PETRÓLEO A LÍBANO DESDE ESTE MES

Como se sabe Líbano es el único país de Medio Oriente que no tiene petróleo. La buena noticia es que la Organización de Comercialización de Petróleo de Irak duplicará, a partir de julio, la cantidad mensual de fuel oil asignada al Líbano en virtud del acuerdo válido, desde 80 a 160 mil toneladas. El Ministro Interino de Energía y Agua del Líbano, Walid Fayyad, recibió una carta de la citada Organización, afiliada al Ministerio de Petróleo de Irak, informándole. Esto se produce tras consultas y reuniones del ministro Fayyad con la parte iraquí, la última de ellas en mayo con el Primer Ministro iraquí Mohammed Shia al-Sudani, y el Ministro de Petróleo Hayyan Abdul Gani. Este aumento permite duplicar el suministro de energía eléctrica generada por las plantas de producción que operan con gasóleo y combustible, cubriendo las necesidades de electricidad de los libaneses en este verano. Mientras tanto, Fayyad asistió al 14º Foro Internacional de Inversión y Construcción en Infraestructura (IIICF) en la ciudad china de Macao, firmando un Memorando de Entendimiento con la firma Power China para iniciar inversiones en energía renovable en el Líbano.



ENOTURISMO EN BODEGAS ALMADÉN EN SANTANA DO LIVRAMENTO

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

En nuestra estadía en Uruguay y en región de frontera, aprovechamos para visitar algunas bodegas, en Montevideo, Canelones y también en el lado brasileño. Las bodegas Almadén ahora pertenecen al grupo Miolo y están muy bien preparadas para el ecoturismo, en esta región donde prevalece el turismo de compras, promovido por los free shop de Rivera. Almadén ahora impulsa el turismo en la región con estructura que incluye museo, deck (piso elevado de madera) panorámico sobre los viñedos, torres, pasarela sobre tanques, salas de degustación y también dispone de su propio free shop de vinos. Nace una nueva era en la Campaña Gaucha, en vísperas de cumplir 50 años en Brasil, Vinícola Almadén inauguró la Ruta Enoturística de Almadén, en Santana do Livramento, un nuevo atractivo que acelerará el desarrollo turístico de la región, ya consolidada como una de las principales productoras de vinos finos brasileños. La inversión del grupo Miolo (*Miolo Wine Group*) es de R\$ 3 millones con la generación inicial de 30 nuevos empleos directos y la expectativa de atraer 100.000 visitantes por año. Ahora la vinícola Almadén está abierta para mostrar su historia para el turista y permitir saborear la vida, degustando sus vinos. Siguiendo el nuevo concepto de la marca, el complejo une historia, cultura e innovación. El gran diferencial de esta visita está en la primera tienda de vinos libre de impuesto (free shop de vinos) de Brasil en una bodega, con exposición y venta de 120 etiquetas del Grupo Miolo de Brasil, ofrece a los consumidores todo el portafolio del grupo a precios más bajos porque están libres de impuestos, la economía al comprar aquí alcanza aproximadamente 30%. Además del precio, la practicidad de poder comprar etiquetas de todas las marcas del grupo en un solo lugar es una de las ventajas. El director superintendente del Grupo Miolo, Adriano Miolo, explica que este proyecto amplía el negocio de experiencias con el consumidor final. "Nuestro objetivo es transformar esta ruta en el éxito que es el enoturismo en el Vale dos Vinhedos". El enoturismo es un gran atractivo en la Sierra Gaucha, región de Bento Gonçalves. Para Adriano Miolo, hacer realidad este proyecto trae un sentimiento de logro y revive todo lo que sucedió en Vale dos Vinhedos y Vale do São Francisco en las últimas dos décadas. "Tenemos un patrimonio histórico en nuestras manos. Preservar y compartir es nuestro deber", destaca. Aún más brasileña, Almadén se enorgullece de conservar los viñedos de uva de vinificación más antiguos de Brasil, aplicando su espíritu pionero en enoturismo en la promoción de la Campaña Gaúcha, región que cuenta con la Indicación de Origen desde 2021. Almadén, la primera marca en certificar sus vinos con IP (indicación de procedencia) Campaña Gaucha, es la bodega que tiene más vinos certificados. En la vía del desarrollo, la región ganará aún más velocidad con el Tren de la Pampa, que debe comenzar a operar todavía en 2023. Serán 20 km desde la Estación Santana do Livramento hasta la Estación Palomas, el recorrido hará una parada para visita y degustación en la Bodega Almadén. En el nuevo recorrido enoturístico al llegar a Almadén, el turista se encuentra ante una entrada revitalizada, que le da la bienvenida y le conduce hasta la recepción. A partir de ahí, se avanza en la historia, con recortes de recuerdos contruidos por la marca. El Museo de la Semilla reúne, en un área de 100 metros cuadrados, una colección de fotografías y objetos catalogados que cuentan esta trayectoria. Un video lleva a los visitantes a un viaje por pasado y presente, mostrando la relevancia de la marca para la región y para la viticultura brasileña. Ahí comienza el recorrido externo, desde donde se podrá observar el paisaje característico de la Campaña Gaucha, podrá ser visto mejor desde un deck panorámico de 25 metros de largo por sobre los viñedos a una altura de 3 metros. Desde el mirador se puede apreciar el Cerro Palomas, postal de la ciudad al pie del horizonte de la viña. Allí, el visitante recibe información sobre los viñedos, el cultivo y las variedades de uva. En el camino, también es posible ver dos torres, de 45 m y 25 m de altura, instaladas en la propiedad, que señalan el complejo en el paisaje. Desde el viñedo hasta la cantina (bodega), sigue una pasarela aérea de 4,5 m de altura sobre los depósitos de acero inoxidable. Todo el saber hacer de Almadén en la elaboración de vinos se puede ver en este momento. La bodega tiene una capacidad de procesamiento de 6 millones de kilogramos de uva al año y una capacidad de almacenamiento de 8,3 millones de litros, lo que la convierte en una de las más modernas y automatizadas de América Latina. Desde allí, el itinerario continúa hasta las salas de cata donde se degustan cuatro productos, seleccionados según la temporada. La demostración finaliza en el Free Shop de vinos Almadén.

SOCIEDAD LIBANESA DE MONTEVIDEO HOMENAJEO A AMADO CHIHAN

El pasado jueves 22 de junio en las primeras horas de la noche, la Sociedad Libanesa de Montevideo, en su sede la Avenida Millán, realizó un lindo y grato homenaje al escultor descendiente libanés Amado Chihan. Ello debido a que la familia Chihan donó a la institución una réplica del busto a nuestro magno escritor y artista orgullo del Líbano Khalil Gibrán. Se contó con la presencia de la Sra. Susana Chihan, hija del escultor homenajeado, quien además se dirigió a la concurrencia explicando la donación-réplica del busto a Khalil Gibrán existente en la Rambla 21 de Setiembre - , obsequio muy valorado por la institución destinataria. Susana además es entrañable amiga de "toda la vida" de la destacada paisana María Luisa Ramia.



Además de la Sra. Susana también hicieron uso de la palabra el Presidente de la Sociedad Libanesa de Montevideo, Esc. Eduardo Adda y la Secretaria Sylvia Gulpio dando la bienvenida, reseña del escultor y con mucho agradecimiento de la institución a este gesto de la familia paisana. Muy especialmente integró la cabecera y encantó a todos con su oratoria, prodigiosa memoria e increíble energía – lejos de "jubilarse" anunció nuevas esculturas en el futuro inmediato –, el escultor Eduardo Lapaitic de 92 años de edad; fue amigo y colega escultor de Amado Chihan, compartiendo gratas experiencias a lo largo de la vida artística y personal de ambos. Al busto donado la Sociedad Libanesa le agregó una placa, sobre el bonito pedestal en madera que fue obra del integrante de la Directiva de la institución Sr. Luis Da Silva. Cabe destacar que la Asociación Libanesa Femenina que preside Raquel Coaik, aportó materiales traídos desde Becharré en Líbano, lugar de nacimiento del magno Khalil Gibrán y del Museo en su memoria emplazado en aquella localidad libanesa. Además de la Sra. Susana y familiares, el escultor Lapaitic, estuvieron invitados para la ocasión representantes de las Escuelas de Primaria "República Libanesa" y Khalil Gibrán" de Montevideo, instituciones libanesas de la capital, Parroquia Nuestra Señora de Líbano y Misión Maronita. Hubo algunas bajas por "nanas de salud"



como Rita Ramia por fuerte estado gripal, Elena Nauar que sufrió fractura de una mano. Y entre los presentes, dos queridos amigos de nuestra Hoja de Cedro y la Sociedad Libanesa de Rivera, el Ing. Prof. José Fager de la Universidad de la República, y la Prof. Adriana Mora, presidente en Uruguay de la institución internacional IBBY (International Board on Books for Young People) de libros y cultura. Ambos desarrollan un proyecto cultural sobre Líbano desde la cátedra universitaria que dirige el Ing. Fager, y que envuelve a las dos Escuelas nombradas y la Escuela 150 "República Libanesa" de Rivera. Valorando el gesto de la familia Chihan, desde Hoja de Cedro felicitamos a la Sociedad Libanesa de Montevideo – que en breve tienen Asamblea de Socios y Elecciones – por esta actividad que suma la presencia en sus instalaciones de la figura de nuestro ícono cultural Khalil Gibrán.

¿ Quieres leer la Revista Internacional Diafanis ? Accede a su sitio web <https://revistadiafanis.com.ar/> Es una producción de la Lic. Marisa Advogadro Thomé, desde Argentina. Espléndidos artículos. Un regalo cultural para el alma.

CAIL: CURSO SOBRE LÍBANO DE CARA AL 8º. CONGRESO

Compartimos en Hoja de Cedro esta linda información que nos llega desde la paisanada argentina del CAIL: "¡Hola todo el mundo! Con mucha alegría nos ponemos en contacto para invitarlos a participar de la próxima Cohorte del Curso con aval Ministerial, sobre el Líbano. Título: Líbano... Entre la Historia y la Emigración/inmigración. Cinco módulos en cinco encuentros virtuales que nos permitirán conocer y abordar el surgimiento del Líbano como nación sino también como Estado moderno y sus problemáticas internas, conocer sus fortalezas y debilidades, los sucesos afortunados y los trágicos, de un fascinante país. Adjuntamos un Flyer con detalles de las fechas y también un link donde los interesados podrán preinscribirse. Hay cupos limitados y su costo es mínimo (destinado al 8vo. Congreso Internacional de Escritores y Lectores por el Líbano 2023, a realizarse en Córdoba en septiembre). Al completar el formulario online recibirán toda la información sobre el mismo. Al contar con resolución Ministerial del Ministerio de Educación su certificación dará puntaje a los docentes en actividad. Está destinado a todo el mundo que desee conocer esta atrapante historia de Oriente Próximo y su impacto en las sociedades actuales. <https://forms.gle/sTxUgFK2PREv9TAA> ¡La invitación está hecha! No te la pierdas, saludos cordiales Prof. Walter A. Muller Moujir, Director del CAIL (Centro Argentino de la Inmigración Libanesa)"

mundo que desee conocer esta atrapante historia de Oriente Próximo y su impacto en las sociedades actuales. <https://forms.gle/sTxUgFK2PREv9TAA> ¡La invitación está hecha! No te la pierdas, saludos cordiales Prof. Walter A. Muller Moujir, Director del CAIL (Centro Argentino de la Inmigración Libanesa)"

FIN DE LA EPIDEMIA DE CÓLERA EN LÍBANO

El Ministerio de Salud de Líbano ha anunciado mediante un comunicado a través de la Agencia de Noticias Nacional el fin de la epidemia de cólera en el país, después de más de 12 semanas sin ningún caso confirmado de la enfermedad. Esta enfermedad reapareció en Líbano en octubre pasado, siendo la primera vez desde 1993. Según el comunicado, desde finales de febrero de 2023 no se ha registrado ningún caso de cólera en Líbano, lo cual indica que han pasado más de 12 semanas sin la enfermedad. El Ministerio de Salud continuará monitoreando de cerca y llevará a cabo campañas de concientización y prevención en colaboración con los socios pertinentes, especialmente en las regiones más expuestas. El comunicado también agradece los esfuerzos y medidas tomadas para combatir esta epidemia desde su reaparición. El Ministerio de Salud reconoce la labor de diversas organizaciones internacionales, entre ellas UNICEF y el Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR), por su papel en la gestión de la epidemia. En colaboración con el Ministerio de Salud, estas asociaciones internacionales llevaron a cabo una extensa campaña de vacunación en las áreas más afectadas, especialmente en el norte de Líbano y la región de Bekaa, así como mejoraron las infraestructuras de agua. Según los datos del Ministerio de Salud, el último caso de cólera fue identificado el 5 de enero, y desde entonces no ha habido cambios en los datos: se han registrado oficialmente 671 casos confirmados y 23 muertes desde octubre de 2022. Además, se han analizado más de 8,000 casos sospechosos. Líbano celebra así el fin de la epidemia de cólera, pero permanecerá vigilante y tomará medidas para evitar futuros brotes de enfermedades transmitidas por agua y alimentos contaminados.

Extractado: Diario Sirio Libanés, Argentina

¡ SE VIENE EL 8º. CONGRESO !

CAIIL Y SOCIEDAD LIBANESA DE ROSARIO - ARGENTINA

C O N V O C A T O R I A

Con el fin de difundir la producción literaria generada por las diásporas libanesas en todas sus manifestaciones, se convoca al 8vo. CONGRESO INTERNACIONAL DE ESCRITORES Y LECTORES POR EL LÍBANO, edición a cumplirse los días 15 y 16 de Septiembre de 2023 y que se desarrollará en la Ciudad de Córdoba, de forma presencial y virtual simultáneamente.

Formulario de Preinscripción:

<https://forms.gle/287iZuhTnoQq2F7T7>

RECIBIMOS VALIOSO MATERIAL DE LA MISIÓN MARONITA

"Querido José María, tengo el agrado de adjuntar el Power Point documento de BKERKI I JUNE 16th, 2023. Mis mejores deseos, **Zaven Zakarian**. Coordinador de la oficina de la Fundación Maronita en el Mundo en la República Oriental del Uruguay".



El material al que hace referencia Zaven, contiene una cantidad de información muy interesante que nos pone al día de las acciones de la Misión Maronita en el mundo. Incluye listado de autoridades mundiales, así como un completo organigrama encabezado por la Oficina Central en Líbano y luego las oficinas en regiones geográficas y países, incluido Uruguay. Se destacan algunas trascendentes gestiones como Solicitudes de ciudadanía libanesa antes de 1932, copias digitales de 1921 1924, censo, Copias digitales de registros libaneses en las Embajadas de México y

Argentina, mas de 200.000 correos electrónicos y números de teléfono de libaneses que viven en el extranjero, con Listas de registro actualizadas. También incluye un listado de los principales logros como Ayudar a más de 70 000 solicitantes a registrarse, Academia maronita: más de 450 asistentes de 32 países, Co-fundador "Solidaridad", Co-fundador "Sur Les Pas du Christ", Patrocinio portal "Lebanity", Publicación de un artículo sobre desplazados sirios en el Líbano: en 2017 y en 2023, Publicación de un estudio detallado sobre la naturalización, por Decreto N° 5247 de 1994. Involucrar a los municipios libaneses en la campaña de registro, Colaboración con USAID en el proyecto "Promoción de medios de vida sostenibles PSL", mejora de los canales de exportación de las producciones, ayuda a la producción y exportación de bienes. Incluye también una serie de estudios publicados por la Fundación, así como distribución religiosa de naturalizados en Líbano; también indicadores del impacto en Líbano que causa la presencia de más de dos millones refugiados sirios en el país de los cedros. Y lo que es muy importante, cuantiosos logros alcanzados en materia de solidaridad con datos en alimentación, salud, educación y otros. Y como corolario, los múltiples proyectos para el futuro inmediato, coronando una espléndida información de una gran obra de la Fundación.

Lo más increíble de los milagros, es que ocurren.

"JALEO" Y SUS ARTÍCULOS DE HOY

Querido Almada. Hoy escribimos exactamente lo que evidenciamos en nuestra visita a la Vinícola Almadén en Santana do Livramento. Esta visita nos permitió aprender mucho más sobre vinos, fue una verdadera clase de enología, y al degustar los vinos, Bianca demostró ser una excelente Sommelier. Aquí conseguimos entender el porqué de la calidad de los vinos, no apenas de Santana do Livramento, sino también de los vinos uruguayos, porque los viñedos están en la misma posición geográfica, ambas regiones están en el paralelo 31, una zona privilegiada para el cultivo de uvas. Y así continuamos aprendiendo para escribir mejor sobre vinos. Agradezco a ti, José María y a nuestros lectores. Mis saludos a todos.

Carlos "Jaleo" González"

GRAN ACTUACION DE BIA HADDAD EN EL TENIS MUNDIAL

Los brasileños amantes del tenis están eufóricos con la histórica campaña de Bia Haddad en Roland Garrós, eso hizo que el brasileño volviera a vibrar con el tenis. Beatriz Haddad Maia



nació el 30 de mayo de 1996 en São Paulo. De familia de ascendencia libanesa. Ella reescribió la historia del tenis brasileño con la mentalidad, superación y disciplina de un campeón. La tenista brasileña de origen libanesa Bia Haddad enfrentó a la polaca Iga Swiatek, No. 1 del mundo, el jueves 8 de Junio, a las 11:15 a.m. (hora de Brasilia), en la semifinal femenina de Roland Garrós, donde si bien no logró el triunfo, fue el mayor logro de la historia del tenis brasileño. La polaca, número uno del mundo, superó a Beatriz Haddad Maia con un marcador de 6-2 y 7-6(7) en 2 horas y 9 minutos de un duelo repleto de idas y venidas por parte de ambas jugadoras. La irregularidad con el saque de Iga se combinaba con la agresividad de Bia desde el resto para que el partido se volviera impredecible por momentos. Después de colocar a Brasil entre los cuatro primeros de un Grand Slam, algo que no había sucedido desde el US Open de 1968 con María Esther

Bueno, fue aclamada en todo Brasil y los aficionados del tenis en el mundo. La tenista Beatriz Haddad Maia, es hija de Lais Scaff Haddad y Ayrton Elias Maia Filho. Llenó de orgullo a los brasileiros y a las comunidades libanesas.

MAÑANA SÁBADO COMIENZA EL FESTIVAL DE BAALBECK

Mañana sábado 1 de Julio comienza el tradicional y exitoso Festival de Baalbeck, en Líbano. El festival internacional de Baalbeck es el evento cultural más antiguo y prestigioso de



oriente medio con una historia que supera las seis décadas. El Festival se inició en 1956 bajo el patrocinio del presidente de la



República Camille Chamoun. Se reconoció que la gloria de los templos romanos que rodean hasta hoy el festival sería un escenario único y tendría un importante impacto cultural, turístico

y socioeconómico en el Líbano y en la ciudad de Baalbeck. Dirigido por un comité de 12 voluntarios de diversos orígenes culturales, el festival se convirtió en un faro en la promoción de la cultura y el turismo en el Líbano. El Ministro de Turismo, Walid Nassar, declaró sobre la edición de este año: "Cuando vemos que ocurren eventos de este tipo, nos preguntamos si realmente estamos en el Líbano. A pesar de la crisis económica, el comité del Festival sigue dando muestras de su buen rumbo, su voluntad y su fe", alabando el éxito de las alianzas público-privadas como modelo a seguir en la coyuntura actual. A pesar de la grave crisis financiera y social que atraviesa Líbano, el país intenta volver este verano a atraer turistas de todo el mundo y revertir su debilitada economía. Esperanza y resiliencia son definitivamente un binomio para los libaneses. Los puntos principales del Programa a partir de mañana son sábado 1 de Julio: Roberto Bolle y amigos. Domingo 02 de Julio: Grupo Al Kindi con Sheikh Hamed Daoud y los Derviches de Damasco. Viernes 7 de Julio: Raíces en nuestras manos desde España y Líbano Nacho Arimany. Viernes 14 de Julio: Melhem Zein, Domingo 16 de Julio: Imany Voodoo Cello.