



Hoja de Cedro



Tranqueras, Uruguay

Inmigrantes libaneses y sus descendientes

Noviembre de 2023 Año XVI No. 188

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

----- EL EDITORIAL por José María Almada Sad -----

En medio del estruendo de las bombas, destrucción y muerte que causan las terribles e irracionales guerras, apostamos a hablar hoy de amistad. No en vano colocamos allí en la columna donde publicamos letras de canciones o poemas y trabajos literarios, la bonita canción del brasileño Roberto Carlos, donde el cantante habla de tener un millón de amigos. Imposible en los hechos, pero en lo metafórico dice mucho, pues a mayor cantidad de amigos seguramente baja de gran manera la posibilidad que abriguemos sentimientos negativos hacia nuestros semejantes. Y ello evitará que tengamos inconducentes conflictos por bienes materiales,



territorios, religiones, o ideología política que en un mundo libre y democrático, la paz debiera ser moneda corriente. Es lo que podemos hacer de nuestro sencillito, apostar a la amistad como pilar de la paz entre semejantes. En su esencia, la amistad es un tesoro de valor inconmensurable que trasciende fronteras y enriquece nuestra

existencia. Se dice que la amistad es el sentimiento más sano porque de las relaciones humanas, es la que no exige compromisos ni ataduras, tiempos ni plazos, ni padrones de belleza física, edades, ni documentos firmados. Y está basado en la confianza, por ello se ha dicho que un amigo es alguien con quien puedes pensar en voz alta. Una vez dije en esta misma columna que tengo capital y fortuna. Enormes además. Y están en un cofre de poca seguridad, sin llaves ni candado, pero repleto hasta el hartazgo. Ese cofre que felizmente muchos atesoran, es el alma llena de amistades y cordialidades, que siempre conducen a las actitudes de aprecio a los semejantes, y nos alejan de las estériles disputas por el siempre efímero poder mal utilizado. En nuestro fugaz paso por la vida, entre el nacimiento y el final, hay una incesante cuenta regresiva, y cuando nos vamos nada llevamos de la misma forma que nada trajimos al venir. Qué mejor entonces que aprovechar nuestro tiempo y sembrar amistad en el mundo; es fácil, es gratis, provoca salud, buen ánimo, alegría...y paz. Sobre todo paz. Una gran mujer de la humanidad dijo que somos apenas una gota en el mar, pero agregó que el mar ya no es el mismo si le quitamos una gota. Y no se trata de mirar para otro lado mientras la barbarie se ensforea entre nosotros, pero se trata de que cada uno haga su parte desde su sitio por sencillo que sea. Apostemos a la amistad y el sano placer que provoca, y quizá un día en lugar de fabricar armas, construiremos farmacias y hospitales, y en lugar de ridículos viajes espaciales en busca de nada, cultivemos nuestra fértil tierra para que haya digna alimentación para todos. Igual que la fe, la amistad mueve montañas. Seamos una gota en el mar.

22 DE NOVIEMBRE DE 2023

ANIVERSARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LÍBANO



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 : BONDAD

(En Español, Árabe y Japonés)

► El mayor placer que conozco es hacer silenciosamente una buena acción y dejar que se descubra por accidente. Charles Lamb

► Buscando el bien de nuestros semejantes, encontramos el nuestro. Platón

► Cuando veas un hombre bueno, piensa en imitarlo; cuando veas uno malo, examina tu propio corazón. Confucio

► No basta con hacer el bien: hay que hacerlo bien. Denis Diderot



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

► شكل سري وأدرك أعظم مدّة أعرفها هي أن أقوم بفعل خير ب
لصدفة أن تكتشفه.
► عندما نبحث عن الخير لأقربانا، نجد له نفسنا
سناً، عندما نقابل مرء جيد، فكري أن تتمثل به أما عندما نقابل امرءاً
فراجع قلبك

► لا يكفي فعل الخير بل يجب فعله جيداً

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



► 私の知る最大の喜びは密かに善行をし、偶然それが発見されることです。

Watashino shiru saidaino yorokobiwa hisokani zengyo wo shi, guzen sorega hakken sareru kotodesu.

► 似ているものの利益を探して、私たちは利益を見つけます。
Niteirumonono riekiwo sagashite, watashitachiwa riekiwo mitsukemasu. Shomotsu, michi, soshite hibiga hito ni

chishiki o ataeru.

► 善人に会ったら、その人を真似、悪人に会ったら、あなた自身の真の心を点検しなさい。

Zen nin ni attatara sonohitowo mane, wakunin ni attara jisin no kokorowo tenken shinasai.

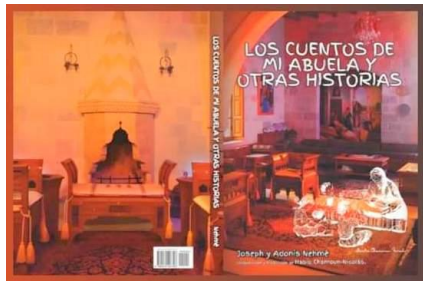
► 良いことをするに十分すぎることはありません、良くやることです。

Yoikotowo suruni jubun sugirukotowa arimasen, yoku yarukoto desu.

Hacer ruido no hace bien... y hacer el bien no debe hacer ruido...

EL DR. HABIB CHAMOUN NICOLÁS INFORMA DE LIBRO EN MONTERREY

El destacado académico paisano, el Dr. Habib Chamoun Nicolás está informando de una actividad cultural, con el auspicio del Consulado Honorario de Líbano en Monterrey, México. Se trata de la presentación del libro “Los Cuentos de mi Abuela y otras historias” de los



autores Joseph y Adonis Nehme, y donde el Dr. Habib aportó un capítulo introductorio de la diáspora libanesa, además de la traducción del libro al español. La especial actividad cultural y académica será en el Club MEXPALI de Monterrey en Avenida Manuel Gómez Morín 1250, San Pedro García NL, y se desarrolla el viernes 10 de Noviembre a las 19:30 horas. En esa ocasión el Dr. Habib Chamoun Nicolás presentará una disertación denominada “Atando cabos”. Habrá otras siguientes presentaciones del libro que serán en Puebla el

miércoles 15 de Noviembre a las 19:30, y tendrá lugar en el Centro Mexicano Libanés. Posteriormente en San Luis Potosí, en la sede del Centro libanés potosino el martes 28 de Noviembre por la mañana a la hora 10:00 horas.

EN SAN PABLO CELEBRARON A GIBRÁN EN SUS 140 AÑOS

Esta reciente jornada de martes 31 de Octubre en el Club Monte Líbano de San Pablo, se realizó una destacada actividad cultural presentada por la Asociación Cultural Brasil – Líbano y el Comité Nacional y Museo Gibrán en Líbano. Se trata de un acto en el marco de las conmemoraciones de los 140 años de Khalil Gibrán. En este caso desde las 20:30 horas de la fecha antedicha, se realizó el lanzamiento oficial del sello postal y del matasellos



conmemorativo por parte de la Empresa Brasileña de Correos y Telégrafos, homenajeando los 10 años de la obra literaria y Best Seller “El Profeta”, así como la presentación de los billetes de lotería alusivos al tema, por parte de la

Caixa Econômica Federal (el mayor Banco de Brasil y de Juegos Oficiales). La actividad se cumplió en el Salón “Cedros” del Club Atlético Monte Líbano de San Pablo, en la Avenida República de Líbano 2.267. La exposición del Espacio Cultural del Conjunto Nacional permanece abierta hasta el domingo 12 de noviembre, y el Hall de Teatro de exposiciones del Club Atlético Monte Líbano permanece hasta el jueves 9 de Noviembre.

EL RINCÓN DEL RECUERDO.... DR. ALBERTO ABDALA, HOMENAJE EN LÍBANO

El paisano Dr. Alberto Abdala fue vicepresidente de la República en Uruguay hasta 1972; abogado,



político con altos cargos públicos, artista plástico incluso. Luego de intensas gestiones de nuestro paisano Dr. Luis De la Fuente Abdala, el Consejo Municipal de la ciudad libanesa natal de sus ancestros, junto con el Gobierno de Líbano, lo distinguió designando una calle con su nombre. La

nominación fue el sábado 24 de octubre de 2015 – HACE 8 AÑOS -, en un acto organizado por la Embajada de Uruguay en Líbano y Municipalidad de Qualhat el Khour, origen de la familia Abdala, y en el marco del 70°. Aniversario del establecimiento de relaciones diplomáticas entre Uruguay y Líbano. En la fotografía el propio Dr. Luis de la Fuente, la Embajadora Dra. Marta Pizzanelli, al anterior Embajador Alberto Voss Rubio y autoridades, familiares e invitados.

100 AÑOS DEL CLUB DE GOLF DE BEIRUT, LÍBANO

“El Club de Golf del Líbano” (GCL) se estableció en 1923, según los registros del Real y Antiguo Club de Golf de St Andrews, conocido como la “Casa del Golf”. Es el club de golf más grande y antiguo del Líbano, y el único que aún permanece en pie de los cuatro clubes de golf que estuvieron presentes. Situado junto al mar Mediterráneo, a poca distancia del aeropuerto internacional Rafic Hariri, el GCL es una de las zonas verdes más grandes de Beirut y una de las zonas más bellas, edificantes e inspiradoras del Líbano, con muchos árboles, especies de plantas y vegetación en sus terrenos. GCL es un centro deportivo y recreativo privado para miembros y sus invitados, con reputación de brindar instalaciones de primera clase, un ambiente relajante y un servicio impecable. Situado en una magnífica zona bañada por el sol de 660.500 metros cuadrados, el GCL cuenta con un impresionante campo de golf de 18 hoyos que recorre calles perfectamente cuidadas. Estas calles naturalmente



esculpidas, así como los greens complicados, se combinan para hacer del campo de golf una de las mejores y más auténticas pruebas de golf de la región. Se han realizado importantes inversiones para mejorar el campo en los últimos años, lo que culminó con la celebración de muchos torneos regionales. La GCL también se enorgullece de ofrecer a sus miembros las canchas de tenis más modernas y completamente equipadas del Líbano, con 7 canchas (5 de arcilla y 2 de superficie dura), que han albergado varias competencias,

incluida la Copa Davis y la Federación Internacional de Tenis (ITF). Posee un centro acuático equipado con una piscina de seis carriles, un tanque de buceo, una piscina junior y espléndidos jardines para tomar el sol. Además, los miembros tienen acceso a un campo de mini fútbol recién construido y a una cancha de squash renovada con última tecnología. Las instalaciones del GCL están construidas con estilo. Aunque mantiene un aura de tradición, ofrece instalaciones modernas y lujosas. Es el hogar de actividades en el interior, como un gimnasio de última generación, un salón de lectura e Internet, un restaurante, un club de bridge, una sala de billar, tres mesas de snooker, una sala de juegos de mesa recreativos, un estilo antiguo inglés, pub y oficinas administrativas del club. En la foto compartida por el paisano Alceu de Brasil, se aprecia a jovencitas del Club de Golf de Beirut, foto tomada el reciente sábado 28 de octubre.

YOSHI DESDE JAPÓN, EN ESPECIAL ESPAÑOL, Y LAS CASTAÑAS...

“Buen día, Buenas noches José. Gracias por Hoja de Cedro Ahora lo estoy leyendo. Ya estamos en Octubre, La vida es maravillosa vale la pena. Al lado de mi casa se encuentra una guardería local y actualmente los niños vienen a recoger castañas. Parece muy divertido. El otoño es la temporada de las deliciosas castañas. Esta mañana en la casa estaba haciendo unas tartas o pasteles con castañas. Me encantan tartas. Hoy es lunes, el primer día de la semana, y por la tarde entrenaré en un gimnasio cercano y por la noche enseñaré japonés online. Mi esposa ha ido a unas aguas termales con su madre desde ayer. Aquellos niños terminaron de recoger castañas y se volvieron al Jardín de Infancia. Te envío una foto que salió hoy en frente de la entrada de la escuela primaria donde yo suelo visitar. Hoy hizo buen día, no tan calor ni frío Fue un día lindo, muy agradable. Ahora es otoño. Estoy pasando mi tiempo de tranquilidad sin hacer nada, José, “Trabajar demasiado no es bueno”. Un abrazo, Yoshi”.



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.

Pastafrola: torta hecha de manteca, cubierta de dulce, por lo general de membrillo, y tiras de la misma masa, cruzadas por encima. **Pastel:** triángulo de masa de hojaldre, relleno de dulce o crema, frito en grasa. **Pastera:** fábrica de pasta de celulosa. **Pasteta:** mezcla blanda y pegajosa de algo. **Pastiche:** texto oral o escrito, confuso. También se dice de una comida que no tiene buena presentación. **Pastilla:** píldora anticonceptiva. **Pastillaje:** modelado de objetos en pasta de azúcar para repostería. **Pastín:** fideo seco y menudo que se emplea en la sopa. **Pastina:** mezcla compuesta de portland blanco, carbonato y otros aditivos, que se utiliza para rellenar las juntas en revestimientos cerámicos. **Pastito:** planta herbácea anual, cosmopolita que alcanza unos treinta centímetros de altura; tiene hojas lineales de color verde pálido, de hasta quince centímetros de longitud y flores en panoja con espiguillas planas, acorazonadas, que penden de cabos flexibles y frágiles; crece en terrenos variados. **Pasto:** asociación de hierbas bajas que crecen espontáneamente cubriendo la tierra. **Pastor:** sistema de electrificación de alambres que permite cercar praderas con pocos hilos y soportes trasladables. **Pastorear:** mantener algo bajo vigilancia. **Pastoreo:** servicio que permite pastar animales en un lugar a cambio de una tarifa por tiempo y por animal. **Pásula:** gorrión hembra. **Patá:** parte recta del anzuelo por la que se ata la piola. **Patada:** descarga eléctrica. **Patadón:** patada muy fuerte en el fútbol. **Patadura:** persona que carece de habilidades para jugar al fútbol o para bailar. **Patalear:** protestar ruidosa y airadamente. **Pataleo:** protesta hecha con enojo e irritación. **Pataleta:** desmayo, desvanecimiento, vahído. **Patatús:** ataque de nervios. **Pateada:** caminata larga. **Pateador:** comida que afecta el hígado. **Pateadura:** paliza, golpiza. **Patear:** transmitir una descarga eléctrica por parte de un aparato o cable con carga. **Patentar:** empadronar. **Patente:** impuesto municipal que paga el propietario del vehículo. **Paterío:** abundancia de patos. **Patero:** escopeta adecuada para cazar patos. **Patí:** pez de río, de hasta un metro de longitud; tiene cuerpo plateado con manchas oscuras difusas en el dorso, vientre claro, cabeza deprimida, boca grande, hocico con forma de espátulas, barbas bien desarrolladas, aletas sin espinas, cola bifurcada con lóbulos puntiagudos; vive en grandes ríos de aguas profundas y turbias.

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. 90 en Hoja de Cedro
DEL CURSO “DILO EN ÁRABE”
Del Mtro. Jorge Germenus

H

<u>Hola</u>	márHaba
<u>Hombre</u>	reyyel
<u>Hombría</u>	rayyúlat
<u>Hombro</u>	ektéf
<u>Honor</u>	sháraf
<u>Honorable</u>	sharíf
<u>Hora</u>	se’a
<u>Hormiga</u>	námel
<u>Horno</u>	fern
<u>Horrible</u>	fasí
<u>Hospital</u>	mustashfe
<u>Hotel</u>	útel
<u>Hoy</u>	el yaum
<u>Hueco</u>	farág
<u>Huella</u>	átar
<u>Huérfano</u>	yatím
<u>Huerto</u>	yynaíne
<u>Hueso</u>	’adem
<u>Huevo</u>	baed
<u>Huida</u>	Hurúb
<u>Huidizo</u>	Hárib
<u>Huir</u>	eHrub
<u>Hule</u>	kimásh
<u>Humano</u>	ensaniy
<u>Humo</u>	deján

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.

**El huevo de hoy es mejor
que el pollo de mañana.**

Proverbio árabe

Eu quero ter um milhão de amigos...

EU QUERO APENAS... Roberto Carlos

... Eu quero apenas olhar os campos
eu quero apenas cantar meu canto
eu só não quero cantar sozinho
eu quero um coro de passarinhos
quero levar o meu canto amigo
a qualquer amigo que precisar
... Eu quero ter um milhão de amigos
e bem mais forte poder cantar.
... Eu quero apenas um vento forte
levar meu barco no rumo norte
e no caminho o que eu pescar
quero dividir quando lá chegar
quero levar o meu canto amigo
a qualquer amigo que precisar.
... Eu quero ter um milhão de amigos
e bem mais forte poder cantar.
... Eu quero crer na paz do futuro
eu quero ter um quintal sem muro
quero meu filho pisando firme
cantando alto, sorrindo livre
quero levar o meu canto amigo
a qualquer amigo que precisar.
... Eu quero ter um milhão de amigos
e bem mais forte poder cantar.
... Eu quero o amor decidindo a vida
sentir a força da mão amiga
o meu irmão com um sorriso aberto
se ele chorar quero estar por perto
quero levar o meu canto amigo
a qualquer amigo que precisar.
... Eu quero ter um milhão de amigos
e bem mais forte poder cantar.
... Venha comigo olhar os campos
cante comigo também meu canto
eu só não quero cantar sozinho
eu quero um coro de passarinhos
quero levar o meu canto amigo a
qualquer amigo que precisar.
... Eu quero ter um milhão de amigos
e bem mais forte poder cantar....

Nacido el 19 de Abril de 1941, a sus 82 años el brasileño Roberto Carlos Braga Moreira, tiene una trayectoria impresionante llena de éxitos y premios. Como anécdota, en 1999 grabó un trabajo de 20 éxitos en español para países latinos, que incluso ganó un Globo de Oro en Uruguay. Tiene una pierna ortopédica desde que tenía 6 años, por un accidente ferroviario.

LÍBANO PRESENTE EN FERIA DE LAS COLECTIVIDADES EN MONTEVIDEO

El domingo 5 de Noviembre el Municipio CH de la Intendencia Departamental de Montevideo, presenta un espléndido evento donde estarán representados unas veinticinco naciones. Se trata de la Feria Cultural y Gastronómica de las Colectividades, a realizarse en la fecha indicada en el Municipio CH de la capital uruguaya, en la Avenida Luis Morquio, y con entrada libre. El evento comenzará a partir del mediodía a las 12 horas hasta la noche, aproximadamente a las 21 horas. Se anuncian distintos eventos de cada colectividad de acuerdo al perfil de cada una; se podrá disfrutar de variada gastronomía, manifestaciones culturales incluyendo música de varias de las naciones, entretenimientos y diversión, danzas de algunas de las colectividades. Un verdadero baño de cultura y diversión con entretenimientos en amplio horario. El evento tiene el auspicio del Ministerio de Turismo y también del Ministerio de Educación y Cultura, y por supuesto la participación activa de las más diversas naciones que tienes sus agrupaciones en la capital

uruguaya, confirmando el crisol de razas que es nuestro país desde sus orígenes. Se hace saber a todos que en caso de inestabilidad del tiempo, todo se traslada para el domingo 19 de noviembre.

24ª EDICIÓN DE LA FIESTA DEL INMIGRANTE EN SALTO, URUGUAY

La Unión de Inmigrantes prepara una nueva edición de la fiesta que congrega a todas las colectividades de Salto. La Vigésima Cuarta edición de la exitosa realización se desarrolla entre el 11 y 12 de noviembre, organizado por la Unión de Inmigrantes de Salto y se va a realizar en la Plaza Treinta y Tres Orientales de la capital salteña. El 11 de noviembre se realiza el ya clásico desfile que comenzará a las 19:30 con una concentración en calle



Victoria, Cecilia y Alicia en el Diario CAMBIO, Salto

Uruguay en plaza Artigas y con la salida a la hora 20, después se continúa con un escenario en plaza Treinta y Tres. En el desfile van a actuar las cachilas y está gestionado el histórico primer ómnibus local de la Intendencia. Vienen desde la vecina orilla con la colectividad italiana de Concordia, las colectividades locales y varias escuelas de danzas. Desfilarán las colectividades de Alemania, Italia, Líbano, País Vasco, Palestina, Polonia, Rumania, Rusia, Suiza, Ucrania, Argentina, Brasil, España, Francia y Gran Bretaña. Cuando se arrije a la plaza

estará esperando la banda de la Brigada Nº 3, y va a haber una serie de actuaciones con "Transitando Huellas", la Escuela 91, la colectividad italiana de Concordia, el grupo folclórico argentino "Acordeones de Previale", danzas españolas de Marcela Cavallo y el grupo ruso Máximo Oborski que es de nivel internacional. Habrá servicio de cantina y es totalmente gratuito el ingreso. Las actividades continuarán el domingo a partir de la hora 19 con una serie de actuaciones, y además con comidas típicas. La laboriosa gente de la Unión salteña ha visitado medios de prensa y fueron recibidos también por el equipo de la Dirección de Cultura de la Intendencia y su encargado Pablo Ferreira. "Esto es netamente cultural, queremos mostrar y seguir manteniendo nuestras raíces, es apolítico, sin religiones, sin ningún fin de lucro" dijeron referentes de la Unión. Sin duda será un magnífico evento como siempre.



REINALDO F. MANÁA PRESIDE LA SOCIEDAD LIBANESA DE PELOTAS

Los paisanos brasileños de la Sociedad Libanesa de la ciudad riograndense de Pelotas, anuncian su nueva Junta Directiva de su laboriosa Sociedad. Reinaldo Félix Manáa asume la presidencia, acompañado por Jorge Halal como vicepresidente, reforzando el compromiso de promover cultura y vínculos libaneses en la comunidad. Ha dicho ahora en Octubre el flamante Presidente "Este equipo está comprometido a continuar fortaleciendo los lazos entre los



descendientes de libaneses en Pelotas, así como a promover eventos culturales, sociales y educativos que enriquezcan a nuestra comunidad y promuevan el conocimiento sobre la rica herencia libanesa. Esperamos colaborar con todos los miembros y amigos de la Sociedad Libanesa de Pelotas y contamos con el apoyo de todos para lograr nuestros objetivos comunes. Juntos celebraremos la riqueza de nuestra cultura y tradiciones libanesas. Agradecemos la confianza depositada en nuestra gestión y estamos entusiasmados de enfrentar los desafíos y oportunidades que nos depara el futuro. Además del puesto honorable que ahora se me otorga, me siento orgulloso de poder dirigir y desempeñar tal función". Ubicado en el corazón de la ciudad, la sede ofrece el lugar perfecto para fiestas y barbacoas memorables. Con cómodo estacionamiento, un ambiente climatizado y amplios espacios, garantiza comodidad para socios y sus invitados. Para reservas de la sede el teléfono es +55 53 8109-1706. Y el nuevo gimnasio libanés con cancha recalificada para mejor desempeño, asadores para ese

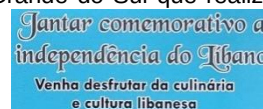


asado post partido, modernos vestuarios, un acogedor bar, iluminación 100% LED para brillar en cada partido y mucho más. El teléfono para reservas del gimnasio de la Sociedad Libanesa de Pelotas es +55 53 99193-4552. La Sociedad Libanesa pelotense entre muchos otros eventos, realiza proyectos sociales importantes como El Día del Niño, las Clases de Baile, Octubre Rosa y la Navidad Solidaria, todas lindas iniciativas que sin duda traen alegría y apoyo a las comunidades locales. Estas actividades ayudan a fortalecer los lazos comunitarios y crear un impacto positivo en la vida de la paisanada libanesa y amigos en general.

ENCUENTRO DE LOS "AMIGOS DE LÍBANO Y DE BRASIL" EN POA

La paisanada de la Sociedad "Amigos de Líbano y de Brasil" de Porto Alegre están organizando una interesante actividad académica para el día viernes 10 de Noviembre desde las 20 horas. Se realizará en el local del Restaurante Monte Líbano, en la Sociedad Libanesa de Porto Alegre, ubicada en la Rua Barão do Rio Grande, 10 Barrio Boa Vista, Porto Alegre, contactos por el +55 51 3028-6855 o mail a secretaria@sociedadelibanesa.com.br. El tema de la conferencia será "El invento del alfabeto: ¡ Una nueva era para la humanidad !". El disertante en la ocasión será Miguel Sadi Jr. La invitación individual para la cena de la oportunidad cuesta R\$ 100.00 (cien Reales), sin incluir bebidas. Para participar de este evento las confirmaciones deben hacerse al 51 – 99845 -9352. Se puede pagar por el sistema PIX al CPF 221279760-53 a nombre del paisano José Eduardo Buchabqui, por Bradesco.

EVENTO EN SANTA MARIA Otra colectividad libanesa de Rio Grande do Sul que realiza una actividad especial, es la Sociedad Cultural Libanesa de Santa María. Se trata de una Cena conmemorativa por la Independencia de Líbano. El evento se realiza en el Hotel Itaimbé de la ciudad, el martes 21 de noviembre desde las 19:30 horas. Habrá protocolos y danzas tradicionales libanesas, y por supuesto la cena con platillos de la tierra de los cedros.



COCINA LIBANESA لمت بخال لبنان MANOS A LA OLLA

HOY : Shawarma

Preparación para 6 personas

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

Ingredientes Un kilogramo de bifes finos, medio kilogramo de grasa cortada en fetas, sal y pimienta.

Preparación Condimentar la carne con sal y pimienta, colocarla en una espada de brochette intercalando un bife y una feta de grasa hasta completar. Cocinar al spiedo. Sin retirar de la espada cortar la carne en forma vertical de manera que quede en tiritas. Servir acompañado de ensaladas.



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

RESTAURANTE “EL SOUSSI”: LA PERLA DEL DESAYUNO DE BEIRUT

“Desairar a alguien es exigirle el café hirviendo y dejarlo enfriar”. (Millor Fernández)
Hay empresas que se establecen en localidades para evitar espacios vacíos en la ciudad.



Pero hay otras que son simplemente la respuesta a nuestros anhelos y que acaban formando parte del lugar y de la historia, labrándose con ellas la tradición que, como dice T.S. Eliot, “no se da por derecho de herencia, y si lo quieres, cuesta mucho trabajo conseguirlo”. En Líbano, el desayuno se llama “Terwika” y hay un restaurante en Beirut que sólo sirve desayuno: el tradicional restaurante El Soussi, inaugurado en 1890 y que, después de 85 años, se trasladó a la Calle Chehade, en Mar Elias, donde ha estado desde 1975. El Restaurante

El Soussi es uno de esos lugares que forjaron la palabra tradición y su autenticidad radica precisamente en la forma tradicional de preparar las comidas y la enorme rapidez en atender a los clientes. ¿Es la comida? Bueno, ¡este es un menú separado! El Soussi destaca por sus auténticos platos de desayuno libanés, en especial el Hummus Balila; habas; Fatteh - (elaborado con carne, garbanzos, pan de pita tostado y cuajada fresca); Huevos con Awarma - (awarma es carne de oveja cocida y envasada en una cazuela de barro y el resto de la carne se sala y se pone a secar al aire libre); Fatteh con Awarma; Assabeh o Saudeh Nayee aw meklieh, que es hígado crudo o frito; a ensaladas como la Rocca, entre otros platos. Sí, este es el desayuno libanés más tradicional que existe. El Restaurante El-Soussi, cuyo fundador se llamaba Hajj El Soussi, y que ahora es administrado por sus descendientes, terminó conservando su modesta y antigua decoración, compuesta por sillas y mesas de madera y plástico, con fotografías esparcidas por todo el lugar. En el tiempo: en 2013, El Soussi fue elegido por el “Canal Internacional de TV CNN” entre los 12 mejores restaurantes del mundo que sirven desayunos. Sobre la mesa donde reposa la “Terwika”, se deja furtivamente una tarjeta con las palabras de Guimarães Rosa: “Las cosas cambian en la lentitud y rapidez de los tiempos”.

No midas tu riqueza por el dinero que tienes, médela por aquellas cosas que tienes y que no cambiarías por dinero. Paulo Coelho

¿ 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.

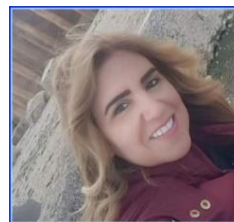
VERDADERAS JOYAS TURISTICAS DEL LÍBANO

ESPECIAL PARA HOJA DE CEDRO, POR **LANIA 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 suroeste 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 anuales en el norte y a los 1.000 en el sur, dejando al oeste de la cadena zonas La tierra es caliza, lo que permite una intensa que han formado estratégica situación comunidades como los XX, y ha favorecido la tierras de mayoría que se han o hacia el que libaneses durante los población en el siglo XXI es la mayoría fue Trípoli), y en menor medida



áridas por situarse a sotavento de las borrascas. permite la filtración de las aguas y la erosión profundas gargantas a lo largo del tiempo. Su permitió en el pasado ser refugio de maronitas o los drusos, aun a finales del siglo supervivencia de creencias minoritarias en musulmana. Ha servido como punto desde el se han dirigido múltiples acciones bélicas entre conflictos padecidos a lo largo de su historia. La menos abundante de lo que fue en el pasado, y trasladándose a la costa (Sidón, Yūniya, Beirut y a las poblaciones del interior como Zahla y Baalbek. La economía de la zona se basa en el pastoreo, la sericultura, 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.

TIRADORA RAY BASSIL PRIMERA CLASIFICADA DE LÍBANO A PARÍS 2024

La tiradora con escopeta Ray Bassil conquistó este 30 de Octubre el oro en la modalidad de fosa en el Campeonato de Asia de tiro deportivo y es la primera clasificada de Líbano hacia los Juegos Olímpicos de París 2024. En la ciudad de Changwon, Corea del Sur la mundialista libanesa triunfó con 40 puntos por delante de la local Seonah Cho (37) y la china Xiaojing Wang (31), plata y bronce, respectivamente. A la final de seis, la tiradora levantina avanzó como primera de la ronda de clasificación con 114 unidades tras cinco rondas, en una prueba que reunió a 31 exponentes de más de 10 naciones. La otra representante de la nación de los cedros en la competencia Lea Korban concluyó en el puesto 16.



Educar a un alumno no es hacerle aprender algo que no sabía, sino hacer de él alguien que no existía. John Ruskin

NUEVA EMBAJADORA DE ARGENTINA EN LÍBANO

La Embajada del Líbano en Buenos Aires homenajeó a la Embajadora Ruiz Quintar. La sede diplomática del país del cedro, encabezada por el Sr. Embajador de Líbano en Argentina Johnny Ibrahim, ofreció una cena de camaradería para celebrar la designación y augurar éxitos a la gestión de la flamante embajadora argentina en Beirut, María Virginia Ruiz Quintar.

Mediante una cordial cena con la presencia de autoridades diplomáticas, políticas, religiosas e institucionales, la Embajada de la República del Líbano en Argentina dio la bienvenida, a la reciente designación de la Dra. María Virginia Ruiz Quintar a cargo de la embajada argentina en Líbano y deseó éxitos a su gestión. El evento realizado previo a la partida de la diplomática argentina hacia Beirut, contó con la presencia de altas autoridades de la Cancillería Argentina, el Ministro Mateo Estremé, titular de la Dirección de África del Norte y Medio Oriente; el Ministro Alberto Trueba, Director Nacional de Ceremonial y el Embajador Mariano Simón Padrós, ex Embajador argentino en Argelia. Junto a ellos, participó el Gobernador de la provincia de Jujuy, Gerardo Morales y su Sra. Esposa; así como la máxima autoridad de la Iglesia Católica Maronita, Monseñor Juan Habib Chamieh. También en el ámbito religioso, participaron Sharif El Kontar en representación del Consejo Nacional Druso y la Asociación de Beneficencia Drusa (ABD); y el Sr. Gustavo Jaluf Nayar en representación del Consejo Administrativo Ortodoxo y la Iglesia Ortodoxa Antioquina, ante la ausencia en el país de Monseñor Santiago El Khoury.



Junto a ellos, participó el Gobernador de la provincia de Jujuy, Gerardo Morales y su Sra. Esposa; así como la máxima autoridad de la Iglesia Católica Maronita, Monseñor Juan Habib Chamieh. También en el ámbito religioso, participaron Sharif El Kontar en representación del Consejo Nacional Druso y la Asociación de Beneficencia Drusa (ABD); y el Sr. Gustavo Jaluf Nayar en representación del Consejo Administrativo Ortodoxo y la Iglesia Ortodoxa Antioquina, ante la ausencia en el país de Monseñor Santiago El Khoury.

En materia institucional, estuvieron presentes los presidentes: del Club Libanés de Buenos Aires Juan Saliba; de la Asociación de Beneficencia del Hospital Sirio Libanés (HSL), Dr. Ricardo Simes; del Club Sirio Libanés de Buenos Aires, Yaoudat Brahim y de la Sociedad Sirio Libanesa de Córdoba, Dr. Horacio Manzur. En su emotivo mensaje, el Embajador Johnny Ibrahim expresó sus deseos de éxito a la Embajadora Ruiz Quintar en su gestión, así como su predisposición a trabajar en conjunto en pos del fortalecimiento de las relaciones bilaterales argentino-libanesas. Por su parte, la diplomática argentina agradeció la cordial y especial invitación de su colega del país del cedro, así como la participación de las autoridades presentes, destacando su especial significancia en momentos previos a su partida para iniciar la gestión en Beirut. *Extractado de Diario Sirio Libanés, Argentina.*



En su emotivo mensaje, el Embajador Johnny Ibrahim expresó sus deseos de éxito a la Embajadora Ruiz Quintar en su gestión, así como su predisposición a trabajar en conjunto en pos del fortalecimiento de las relaciones bilaterales argentino-libanesas. Por su parte, la diplomática argentina agradeció la cordial y especial invitación de su colega del país del cedro, así como la participación de las autoridades presentes, destacando su especial significancia en momentos previos a su partida para iniciar la gestión en Beirut. *Extractado de Diario Sirio Libanés, Argentina.*

EMBAJADA DE BRASIL EN LÍBANO SE TRASLADÓ A NUEVO LOCAL

La Embajada de Brasil en Beirut se trasladó a una nueva dirección a partir del 16 de octubre: **Omar Daouk Street, M1 Building, 4th Floor, Downtown, Beirut**. Los números de teléfono, incluido el de emergencias, y la dirección de correo electrónico de contacto seguirán siendo los mismos (+961 70 108 374 y +55 61 98260-0610).

No prepares el camino para tu hijo; prepara a tu hijo para el camino.

VINOS Y OTROS, CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

Denominación de Origen Controlada (DOC) es el nombre de una región, que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio, cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada. Se emplea para proteger ciertos alimentos que, desde tiempos antiguos se producen en la zona. Las denominaciones de origen son muy antiguas, las primeras están escritas en la Biblia, donde se menciona el "vino de Samaria", el "vino del Carmelo", el "vino de Jezreel" y el "vino de Helbón". Esta tradición de denominación de origen continuó durante toda la Antigüedad y la Edad Media, a pesar que en la época no existían leyes para proteger esas regiones productoras. El primer sistema de clasificación de viñedos del mundo protegido por ley, se introdujo en Tokaj-Hegyalja, en el Imperio de los Habsburgo (Hungría), en 1730. Algunos años más tarde, en 1756, el marqués de Pombal definió la Región Demarcada del Duero (Portugal) para proteger y promover la producción de Vino Do Porto. Otra denominación de origen histórica fue otorgada por el Protocolo de Madrid (1891), que estipuló que sólo el vino espumoso producido en la región de Champaña, Francia, podía denominarse Champán, esta denominación fue confirmada por el Tratado de Versalles, pocos años después de la Primera Guerra Mundial. Solo en Francia existen más de 400 productos con denominación de origen controlada. La AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), es un certificado francés que tiene en cuenta la ubicación, todo bajo la supervisión del Institut National des Appellations d'Origine (INAO), que fue creado en 1935, por el ministerio de agricultura francés. El INAO concedió la primera AOC en 1937 al vino Côtes du Rhône, y después a muchos otros productos de las regiones de Burdeos, de Borgoña y otras. En España, la primera Denominación de Origen Calificada (D.O.C.) fue en 1925, se aplica a los vinos producidos en la región de la comunidad autónoma Rioja, que envuelve también Navarra y Álava, donde se plantan anualmente 61.645 hectáreas, en un total de 16.413 viñedos. En 1932 el Estatuto del Vino español da el reconocimiento nacional e internacional a Jerez de la Frontera, la región productora de los famosos vinos dulces y licores de Jerez. En Italia, la Denominazione di origine controllata es la etiqueta italiana para certificar la calidad de los productos alimenticios, especialmente los vinos, y fue establecido en 1963. Entre los vinos italianos más famosos está el Brunello di Montalcino, tiene D.O.C.G. (Denominación de Origen Controlada y Garantía), de la comuna de Montalcino, región vitivinícola de Toscana, zona central de Italia. Existen muchos otros vinos italianos con DOC, entre ellos el vino italiano Sassicaia Bolgheri, también de Toscana, que una botella de 750 ml cuesta más de 1000 dólares. En Brasil, el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI), otorgó la primera denominación de origen a la región vitivinícola de Valle de los Viñedos, situado en la "Serra Gaúcha". En Uruguay, destaque para Carmelo, donde están las bodegas más antiguas del país, Bodega Los Cerros de San Juan, que cuenta con un viñedo Tannat que es Patrimonio Histórico del Uruguay y Patrimonio Vitivinícola Universal y Bodega Irurtia que tuvo su primera cosecha en 1913. Existen diversas otras regiones uruguayas con denominación de origen, entre ellas la región de Cerro Chapeu, Rivera, bien en la frontera con Brasil. Pero denominación de origen no es apenas para vinos. En Chile, la primera indicación geográfica registrada en 2010 fue para el Limón de Pica, producido por la Cooperativa Agrícola Pica Ltda. El pisco es una bebida destilada de vino, su origen es la ciudad de Pisco, Perú, pero quien obtuvo su denominación de origen fue Chile, para las regiones de Atacama y Coquimbo. El Tequila mexicano originario del municipio de Tequila en el estado de Jalisco, se elabora a partir de la fermentación y destilado de jugo de agave, su denominación de origen es para cinco estados mexicanos productores de agave. El Roquefort es un queso azul francés de leche de oveja procedente de la región de Causses del Aveyron, tiene denominación de origen desde 1990. La zona en la que se recolecta la leche está situada alrededor de la ciudad de Roquefort-sur-Soulzon. El queso uruguayo por excelencia es el Colonia que se elabora desde 1851, tiene aromas y sabores notables, y tiene reconocimiento que equivale a una denominación de origen. Los mejores vinos libaneses son los del Castillo de Ksara, fundado por los padres jesuitas en 1857, en el valle de Bekaa. Los quesos uruguayos de Colonia y los vinos libaneses son patrimonios por excelencia en sus respectivos países, por eso merecen artículos exclusivos.

LA “FEMENINA” DE MONTEVIDEO TRABAJA EN GRATOS PROYECTOS

La estimada Raquel Coaik, Presidente de la Asociación Libanesa Femenina nos envió información que con gusto compartimos. “Queridos Descendientes Libaneses y Sirios/Libaneses. Nos dirigimos a ustedes en nombre de la Asociación Libanesa Femenina. En estos tiempos en que el mundo se ha vuelto más interconectado que nunca, es importante mantener vivo el legado de nuestros antepasados y mantener viva la llama de nuestra herencia cultural. La riqueza de nuestra historia se encuentra en historias, experiencias y memorias de nuestros antepasados que llegaron a estas tierras con sueños y aspiraciones, les invitamos a compartir con nosotros las mismas. Ya sea relatos de emigración, tradición familiar especial, receta tradicional o simplemente un recuerdo que les llena de orgullo y así será una herencia compartida. De este modo inspiraremos a las generaciones futuras a mantener viva la conexión con sus raíces. Para compartir sus historias, pueden comunicarse con nosotros a través de los siguientes vínculos, entre otros: asociacionlibanesafemenina@gmail.com, <https://www.facebook.com/asociacionlibanesa-feminina>”

INVITAN A COLABORAR PARA LLEVAR VIRGEN DE LOS 33 A LÍBANO

“La Asociación Libanesa Femenina se complace en extender una invitación a las organizaciones interesadas en colaborar en un proyecto de relevancia cultural y religiosa. Nuestra intención es llevar la Virgen de los Treinta y Tres al Líbano, un gesto que simboliza la conexión entre nuestras creencias religiosas y la tierra de nuestros ancestros. La Virgen de los Treinta y Tres es un símbolo de gran importancia en la tradición religiosa uruguaya y en la comunidad libanesa. Este proyecto representa una oportunidad para fortalecer los lazos culturales entre ambas comunidades. Si su organización comparte nuestro interés en este proyecto y está dispuesta a colaborar, le invitamos a ponerse en contacto con nosotros para discutir cómo podemos trabajar juntos de manera efectiva. Queremos que coincida con la celebración de los 100 años de la llegada de la Misión Maronita al Uruguay. Para obtener más información y detalles sobre cómo unirse a esta iniciativa, le instamos a ponerse en contacto con asociacionlibanesafemenina@gmail.com o telefónicamente. *María del Carmen García Rezk, Secretaria, Raquel Coaik, Presidente*”.



“ENTRE CEDROS Y CAFÉ”, DESTACADO PROGRAMA RADIAL

En la noche del jueves 12 de Octubre, salió al aire una nueva edición del exitoso programa radial argentino “Entre Cedros y Café”, con destacadas voces como Jules Heartly desde Nueva York, Marisa Avogadro Thomé desde Mendoza, Walter Muller Moujir desde Rosario, Sonia Krumm desde Entre Ríos. Es una realización de la paisana Laila Daitter quien se refiere así al exitoso espacio de comunicación: “Sabemos que un proyecto es motorizado por el deseo y que llevarlo adelante no es fácil porque está lleno de dificultades. Lo bueno es que no estamos solos. Contamos con amigos incondicionales que nos tienden una mano para avanzar. Gracias a Amalia Aucar y a Sandra Citarella por acompañar el proyecto. A Said Chaya por el aguante y la espera (ya sabrán por qué al escuchar el programa). A Monchi y a Olga Beatriz Ocampo, porque sin ellos no podría haberlo logrado. A cada uno de los amigos del programa que están siempre compartiendo el espacio, difundiendo y participando. Si tenés una historia que contar, alguna huella valiosa que dejaron tus ancestros en vos, éste es el lugar para contarla. Enviá un mensaje al WhatsApp +5493794283475”. “Les aseguro que lo disfrutarán porque está realizado con todo el amor del mundo” agregó la paisana. Felicitaciones. El link de la emisora es <https://lavozdelabiblioteca.webradiosite.com/links>



- ☺ **Padre Francisco Javier Alvarez Nieves, Tranqueras** : Buenas noches. Muchas gracias
- ☺ **Marta Chalela, Rivera** : Gracias querido amigo.
- ☺ **Guillermo Challup Liendo, Santa Cruz de la Sierra, Bolivia** : Gracias apreciado hermano, muchas bendiciones y viva el Líbano tierra de nuestros ancestros.
- ☺ **Bertha T. Abraham Jalil, México**: Mil gracias Querido José María. Saludos !!
- ☺ **Fabiana García Montejo, Rivera** : Buenas, buenas. Muchas gracias.
- ☺ **Alberto Lozano, Tranqueras** : Querido baisano amigo, gracias por compartir.
- ☺ **Charifa Hagge Ahmed, Canelones** : Gracias. Cariños.
- ☺ **Alberto Barquet, Montevideo** : Gracias mi querido baisano !! A disfrutar !! Felicitaciones por mantener viva esa savia de Cedro ! Fuerte abrazo querido baisano !!
- ☺ **Susana Sarraf, Rosario, Argentina**: Hola José ! Muchas gracias !! Un abrazo !
- ☺ **Mary Payque, Fray Bentos** : Gracias José María. Una Hoja de Cedro más para alimentar mis raíces. Es un verdadero deleite leer tu columna y todo el contenido de sus páginas.
- ☺ **Nawal Hajji, Marruecos** : Buenos días amigo. Artículos interesantes que recibimos desde Uruguay. Un placer y orgullo contar con su colaboración y lo que comparte. Gracias mil y saludos desde Rabat. Feliz día.
- ☺ **Fernando Cruz Kronfly** : Muchas gracias, José María, como siempre. Muy interesante todo esto.
- ☺ **Aler Donadío, Rivera** : Muchas gracias José yo ando por Yaguarí, Brasil, espero tu visita.
- ☺ **Luis Leites, San Gregorio** : Gracias querido amigo. Procederemos a disfrutarlo. Abrazo !
- ☺ **Raquel Piaggio, Montevideo** : Muchas gracias José ! Abrazo
- ☺ **Emilio Fros, Rivera** : Gracias José. Hermoso como siempre. Fuerte abrazo.
- ☺ **Asociación Libanesa Femenina, Montevideo** : Querido paisano ! Muy agradecidas por tan valioso material, que será parte de nuestras reuniones. Muchos saludos José María !
- ☺ **Nelly González, Tranqueras**: Muchas gracias amigo!!!!
- ☺ **Edison Huerta, Rivera** : Muchas gracias querido amigo José !! Fraternal abrazo.
- ☺ **Karina Colombo, Lagos del Norte, Rivera** : Muchas gracias José
- ☺ **José Seguí, Montevideo** : Gracias Shukran habibe Yusef.
- ☺ **Carina Rodríguez Carneiro, Tranqueras**, : Muchas gracias José
- ☺ **Beirut Flores, Artigas** : Gracias José María, que lujo ! Lo estaré pasando al grupo.
- ☺ **Adriana Conti, Salto** : ¡Muchísimas gracias!
- ☺ **Rima Halimah, Rivera** : Muchas gracias mi estimado amigo.
- ☺ **Eduardo Paermo, Rivera** : Muchas gracias.
- ☺ **Leonidas Bayo, Rivera** : Muchas gracias.
- ☺ **Nelín Faguaga, Tranqueras** : Muchas gracias ! Buen domingo !
- ☺ **Richard Leites** : Tranqueras: Gracias. Buen fin de semana.
- ☺ **Lody Neffa** : Muchas Gracias Saludos.
- ☺ **Sylvia Gulpio Laín, Montevideo** : Gracias querido paisano ya tengo lectura para disfrutar cariños para ti y los tuyos.
- ☺ **Adriana Mora: IBBY Uruguay** : Muchísimas gracias querido Amigo José María! Ya tengo buena lectura para mañana. Me gustan estos dos actores !! Son muy buenos y no sabía que eran libaneses !!! Comparto contigo algo que me enviaron hoy mismo (Sociedad Hijos de Darbeshtar) .

DE WALTER, DE CEDRAL, ARGENTINA

"Impresionante como nos ha acostumbrado la Hoja de Cedro, un ícono de la cultura libanesa. Gracias querido José Almada por darle un lugar distinguido al 8vo. Congreso Internacional de Escritores y Lectores por el Líbano. Uruguay presente en esta cruzada por enaltecer al país de los Cedros a través de la producción literaria. CEDRAL recomienda la Hoja de Cedro como publicación destacada de la colectividad libanesa para el mundo. *Walter Muller Moujir*".

DE LA MAESTRA GRETTEL

"Buenas tardes querido amigo! Como siempre, muy buena la información que nos aporta Hoja de Cedro ! Lo leo detenidamente, reflexiono sobre el contenido y comparto con mi familia. En esta oportunidad además de felicitarte por este trabajo, dedicación, sabiduría y todas las condiciones que reúnes, te deseo de todo corazón, un FELIZ CUMPLEAÑOS, (13 de Noviembre). Mis deseos de éxitos, oportunidades y logros en tu vida personal y en todo aquello que te propongas y anheles. A celebrar la vida, que Dios siempre ilumine tu camino para que continúes firme, sembrando el bien por el mundo. Muchas felicidades. Gran abrazo. Tu amiga de siempre. *Gretel*".
(Mtra. Gretel M. Fernández).

EL ING. "JALEO" Y SUS ARTÍCULOS DE HOY

"Estimado Almada. Hoy volvimos hablar de vinos, y también de historias. Porque las denominaciones de orígenes son históricas, y están registradas hasta en la Biblia. Investigar y escribir sobre el vino Do Porto y otros vinos con denominación de origen, es hacer un "viaje" imaginario, por las márgenes del tercer mayor río de la Península Ibérica, el Duero. Este río nace en España, en el Parque Natural Sierra de Cebollera, Provincia de Rioja y pasa por el Parque Natural das Arribas do Douro, en la frontera de España y Portugal. El 14 de diciembre de 2001, la UNESCO denominó la Región Vitivinícola del Alto Duero como Patrimonio Mundial de la Humanidad, en la categoría de paisaje cultural. Mis cordiales saludos a todos. Carlos "Jaleo" González, *San Pablo, Brasil*".



DE SUSANA, DESDE MONTEVIDEO

"Señor José María Almada Sad para usted y sus afectos más preciados, para la comunidad libanesa uruguaya que tengan un excelente fin de semana del patrimonio de nuestro país !! Gracias por el envío de la Hoja de Cedro. Que tengan todos y todas un hermoso mes de octubre y mañana un bonito Día del Hijo, que iluminan a nosotros desde nuestro corazón y el sentimiento de nuestras familias de Uruguay y el mundo. Les envío saludos sinceros. *Susana Peyre*".

DE LA PROFE LAURA (KHALIDA EL HELWA)

"Querido amigo muchas gracias !! Gracias por tan hermosa nota! Realmente fue maravilloso lo vivido en Paso Fundo, siendo por primera vez Jurado y Maestra dictando seminarios en el exterior. Y acompañada de mis amigas y fieles bailarinas. Fue una experiencia muy bien definida por Marta... Mística !. Gracias por el cariño siempre. Aprovecho para contarte que el día 14 de Octubre se realiza la Segunda edición del "Bailando a Orillas del Iporá", evento organizado por mi amiga Marita Torres profesora y Bailarina del Folklore. Es un encuentro y Certamen de Danzas avalado por la CIAD - Confederación Interamericana de Danza. Y tendré el privilegio de participar como Jurado. Es un evento donde participan bailarines de todo el país, Argentina y Brasil. Sin lugar a dudas será un éxito como el del año anterior.. Excelente fin de semana para ti y familia. Saludos ! *Laura*".

JORNADA CULTURAL DE CEDRAL EN ROSARIO, ARGENTINA EL 27

Intensa actividad de CEDRAL se vivió el viernes 27 de octubre en Rosario. El público colmó la sala de la Biblioteca de la Asociación de Empleados de Comercio de la Ciudad de Rosario, en el marco de la actividad propuesta y organizada por CEDRAL, a fin de seguir difundiendo la cultura libanesa. En esta oportunidad con el Ciclo de Cine libanés, coordinado por el Prof.



Daniel Soso Azar. Los asistentes, casi un centenar, disfrutaron muchísimo del documental que invita a descubrir al Líbano desde otra óptica, desde otros sentidos, desde otras realidades. "El espejo de Afrodita" llevó de la mano a los espectadores por diferentes territorialidades libanesas, interpellando su significado y dando a conocer otra realidad poco difundida. Como señaló el Prof. Walter Muller Moujir, cuando uno googlea "Líbano" aparecen imágenes que lo circunscriben de manera muy negativa, sin embargo, otra mirada es posible. El debate final permitió dialogar con el público y destacar perlas del Líbano, a la vez que se reflexionó sobre la angustiante situación en Gaza. CEDRAL agradece muchísimo la participación y la grata compañía de quienes asistieron.

LÍBANO LLORA LA MUERTE DE LA DESTACADA PERIODISTA GISELE KHOURY

El país de los Cedros amaneció el 15 de Octubre con una muy triste noticia, la desaparición física de la reconocida periodista Gisele Khoury. Nacida en Keservan, Líbano hace 62 años, falleció hoy en Beirut. Gisele fue una eximia periodista, que se destacó en varias cadenas de televisión libanesas, trabajando para BBC en Árabe y desde 2020 en TV Skyes Arabia, siendo su programa "Con Gisele", visto por millones de personas en Medio Oriente y el Norte de África. Durante su carrera, entrevistó a prominentes figuras del mundo árabe. En el 2006, el New York Times, la distinguió como una de las 10 periodistas más importantes a nivel mundial. Además de la nacionalidad libanesa, tenía la nacionalidad francesa, habiendo sido condecorada, por Francia, Orden de las Artes y las Letras en el grado de Oficial (2012) y Legión Francesa en el grado de caballero (2019), que le entregaran los Presidentes Hollande y Macron. Era viuda del periodista y escritor libanés Samir Kassir, quien falleciera asesinado el 2 de junio de 2005. Kassir había sido muy crítico con el régimen sirio, y su influencia e intervención en Líbano en la época. Después de la muerte de su marido, Khoury abrió la Fundación Samir Kassir, que promovía la libertad y la lucha por la justicia, de la cual era su Presidenta. Gisele es otra víctima del maldito cáncer, que le arrebató una vez más la vida, a una hermosa e inteligente mujer, que ya había dejado huella, pero tenía muchísimo más para dar. En lo personal, me causa estupor e indignación, que a lo largo del mundo sigan proliferando las guerras, y se estén organizando viajes a la luna y a distintos planetas para megamillonarios, cuando a pesar de los avances médicos, millones de personas siguen muriendo en el mundo, víctimas de esta cruel enfermedad. Pienso en ella, y en tantas personas más y en la muy trillada frase, que no comparto en lo más mínimo "Nadie es imprescindible", "Todos somos sustituibles" etc. En primer lugar, esa frase olvida, que todos somos únicos e irrepetibles, por lo que una persona podrá ocupar el rol de otra, en el lugar que la anterior se desempeñaba y podrá realizar su tarea, mejor, peor, o casi igual, pero la calidad humana, la sensibilidad y la impronta de cada ser no fue, no lo es y no será posible sustituir y aún en lo laboral, cada persona tiene su estilo. Gisele Khoury, "se fue a juntar con su marido Samir Kassir". Líbano la llora, pero también lo hacen, los amantes de la libertad y la justicia, a lo largo y ancho del mundo árabe. Que Descanse en Paz. Es un día triste para la tierra de Gibrán y para el mundo árabe en general.



Compartido por el Dr. Luis de la Fuente Abdala, Uruguay

BANCO BEMO DE LÍBANO LANZA “VOLVER A NUESTRAS RAÍCES” 2023

El Banco BEMO de Líbano lanza la tercera edición de “Back to our Cedars Roots”, una iniciativa que tiene como objetivo restaurar el orgullo por lo que representa el Líbano y reforzar el sentido de pertenencia de cualquier persona de origen libanés. Se realizará el 22 del presente mes de Noviembre. Banco BEMO también quiere llamar la atención sobre las

BACK TO OUR CEDAR ROOTS

Third Edition



injusticias que sufren las mujeres libanesas que no pueden transmitir la nacionalidad libanesa a sus hijos; y se mantiene firme en su apoyo al deber de hacer valer sus plenos derechos.

Este año, el 22 de noviembre de 2023, día de la Independencia libanesa, se sortearán 100 cedros pequeños entre 100 personas de origen libanés, residentes en el extranjero y que no tengan un padre de nacionalidad libanesa. De esta manera el Banco BEMO - que tiene sus oficinas principales en la Avenida Elías Sarkis, Edificio BEMO, Ashrafieh en Beirut, Líbano - reafirma una vez más su afirmación: “2023 es el año del renacimiento”.

El Banco cree que el Líbano es para todos los que tienen raíces en el país. La edición de este año de “Back to Our Cedar Roots” se enmarca en su asociación estratégica con la ONG “Jouzour Loubnan”, organización que trabaja por la restauración de los bosques libaneses y la reforestación sustentable en el país. El lema del Banco es “Las relaciones se construyen, la confianza se gana”. Quienes quieran participar deben ingresar al siguiente link y completar el formulario : [online survey \(bemobank.com\)](https://online.surveymonkey.com/s/bemobank)

DEL PROF. YOSHFUMI SHIMOMURA DESDE JAPÓN (II) ...OJO AL OSO...

“José, Buenas noches. ¿Cómo estás? Todo bien? Esta mañana ya brilla el sol, pero la temperatura aún no ha subido. Hace frío, todavía. Al mediodía hará calor. Es un día soleado de otoño. Ohhhh, esto es muy importante para Uruguay, Enhorabuena!!! para el triunfo de fútbol contra Brasil, bueeeenoooo. En las noticias recientes en Japón, ha habido muchos casos de lesiones personales, como personas atacadas por osos mientras caminaban por parques y osos que aparecen en jardines privados, áreas residenciales y cerca de escuelas. La amenaza de los osos tiene un impacto importante en la vida y los medios de subsistencia de las personas. Antes de que suceda lo peor, que ya está sucediendo, necesitamos soluciones esenciales que incluyan la convivencia entre humanos y animales salvajes. A menudo hago caminatas por las montañas y una campana de oso es esencial. Yo también tengo que cuidarme..... El sábado pasado, me ofrecí como voluntario de tenis para las Olimpiadas Especiales. Pasé un rato muy agradable. Estoy feliz de poder contribuir a la sociedad haciendo lo que me gusta. Ahora se está haciendo un poco más de calor. Hoy pasaré el día relajándome y yendo a la biblioteca. Abrazo, Yoshi”.



☺ **Bertha T. Abraham Jalil**, Toluca, México: Muchísimas gracias querido José María, por este nuevo número tan completo de Hoja de Cedro. Abrazos **Bertha**
☺ **José Lirio Núñez** : Gracias José, un fuerte abrazo !!



LOS VINOS DULCES Y EL FAMOSO “VINHO DO PORTO”

Por el Ing. Carlos González, desde San Pablo

Los vinos más dulces que existen son: vino “Do Porto” (portugués); vino Jerez (español), elaborado con uvas Moscatel y el vino conocido como Generoso Ferriño de México. Existen diversas formas de clasificar a los vinos, que pueden ser tintos, blancos o rosados, y son clasificados: por el tipo de uva; por la región productora; por el método de producción y por la cantidad de azúcar residual en el vino. Los vinos secos poseen hasta 4g/l (gramos de azúcar por litro), los semidulces de 4 a 25g/l y los vinos dulces con más de 25g/l, y pueden contener hasta 200 g/l. Azúcar residual es el que sobra después de la fermentación. Los vinos secos son vinos de fermentación completa, por eso tienen baja cantidad de azúcar, con este dato ya podemos entender que para mantener más azúcar en el vino hay que interrumpir la fermentación. El método más común de cortar la fermentación, es utilizando un anti fermentativo, el producto más conocido es sorbeto de potasio. Otro método es agregando alcohol etílico, que inhibe las levaduras y corta la fermentación. Estos métodos no se utilizan para vinos naturales, que serán siempre vinos secos, con azúcar residual abajo de 4g/l y sin adición de productos químicos o alcohol, son vinos con fermentación completa. En Europa se utilizan métodos para concentrar parte del azúcar natural presente en la uva, son métodos caros porque exigen mucho trabajo, equipos especiales y reducen el rendimiento de la uva. En España el método tradicional es el “asoleo”, que se basa en disponer los racimos en superficies para que se sequen al sol, mientras se deshidratan las uvas por evaporación del agua y se concentran sus azúcares, algo así como las uvas pacificadas, o pasas de uvas. Esa concentración de azúcares es tan alta, que las levaduras no pueden sobrevivir a su propia producción de alcohol, por lo tanto se corta la fermentación, y se obtiene un vino con un azúcar residual superior que se denomina: vino naturalmente dulce. En Alemania el método ideado se llama “Eiswein”, que es otra forma de obtener vino naturalmente dulce al dejar congelarse los racimos de uvas para así evitar el agua (que es lo que se congela) y concentrar su azúcar. Los vinos Tokay (Hungría) o los Saurternes (Francia) usan un proceso muy peculiar: contaminan los racimos con un moho que se encarga de secar (pacificar) las uvas y concentrar sus azúcares. Este método se denomina podredumbre gris, ya que el racimo literalmente se pudre. El Vino “do Porto” es un vino dulce licoroso portugués con D.O.C (Denominación de Origen Controlada), desde 1756, producido con uvas de la región del Duero, en un área de más de cuarenta mil hectáreas de viñedos en las márgenes del río Duero. Este río nace en el norte de España y atraviesa el norte de Portugal, desagua en el Océano Atlántico próximo a la ciudad Porto. El famoso vino “Do Porto”, está entre los vinos más dulces que existen, la gran diferencia de este vino es que se elabora con el agregado de aguardiente de vino, en vez de alcohol etílico. La inclusión de este destilado se produce durante la fermentación del mosto, esto hace que rápidamente el contenido de alcohol de la bebida suba alcanzando 20%, impidiendo que las levaduras sobrevivan e interrumpiendo el proceso de fermentación. Con eso los azúcares permanecen presentes en el líquido, algunos vinos “do Porto” llegan a contener más de 130 gramos de azúcar por litro y pueden llegar a 200g/l, y entorno de 20 % alcohol, son muy dulces y muy alcohólicos, son también conocidos como vinos fortificados, por su alta proporción de azúcar y de alcohol. Para que tengas una idea de comparación, un vino seco normal tiene apenas 4 gramos de azúcar por litro y una media de 12 o 13 % de alcohol. La producción de cualquier vino Do Porto implica necesariamente un período de maduración en barricas de roble. Los tipos más conocidos son: Ruby, Tawny, Vintage, Colheita y Reserva. Las principales uvas utilizadas son: Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca y Barroca, existen también vinos Do Porto blancos y rosados. Pueden ser consumidos como aperitivo, su dulzor y su cremosidad combinan con quesos azules tipo gorgonzola y roquefort, o frutas secas y almendras. Los vinos dulces licorosos son más indicados para acompañar el postre, que pueden ser: torrijas, pudines, strudel de manzana, frutos secos y tostadas oscuras o chocolates amargos o semidulces, las tortas a base de nueces, el “panettone” (pan dulce), o mismo puro como digestivo. También son indicados para acompañar una charla entre amigos o en pareja. El vino do Porto es muy agradables y fácil de beber, por eso merece una advertencia: cuidado al beber esos vinos dulces licorosos, ellos son muy “traicioneros” y si te descuidas te voltean, les cuento esto por experiencia propia desagradable. Se recomienda tomar apenas una copita de 50 ml con el aperitivo o con el postre.

LIANE DE FLORIANÓPOLIS, DESDE BUENOS AIRES

Nuestra estimada amiga de Florianópolis, la Prof. e Investigadora Liane Chipollino Assef nos sorprendió gratamente con este relato, de su visita a CABA Ciudad Autónoma de Buenos Aires: "Te cuento que estoy en CABA de la capitalina Buenos Aires desde hace más de veinte días para una investigación de campo sobre la pista de mis libaneses en el Río de la Plata. Ya visité algunas instituciones de referencia en la ciudad, Biblioteca del Congreso Nacional, Biblioteca Nacional, Archivo General de la Nación, CEMLA -



Centro de Estudios

Latinoamericano, Museo Etnográfico Juan Ambrosetti y hoy visité el Museo del Inmigrante, el antiguo hotel de los inmigrantes en Retiro. El hotel es actualmente un Museo gestionado por la Universidad. Un viaje en el tiempo, que merece una visita, la sala de colección perteneciente a comunidades de inmigrantes del Mediterráneo oriental, cristianos, judíos y musulmanes, ¡es impresionante! Además de los objetos, la memoria de los antepasados se relata a través de videos que cuentan con testimonios de investigadores y descendientes que cuentan al visitante escenas de la migración. El profesor Walter es uno de ellos, creo que todo descendiente debería visitar algún día este espacio de memoria en el Museo".



17º. FESTIVAL INTERNACIONAL DE FILMES CORTOS EN LÍBANO

La Universidad de Notre Dame (NDU) de Beirut presenta del 21 al 24 de Noviembre, la edición No. 17 del Festival Internacional de Cine "Beirut Shorts" (BSIFF). El Festival se celebra anualmente bajo el Lema permanente: "El poder de la juventud". Como lo refleja el tema, la misión de Beirut Shorts es promover a jóvenes cineastas proyectando sus películas frente a una gran audiencia, y promover sus talentos y excelencia artística. BSIFF acepta cortometrajes libaneses e internacionales en las categorías: ficción, documental, animación, experimental, web y nuevos medios; los participantes pueden ser estudiantes graduados o cineastas independientes. El centro donde se celebra el Festival en NDU está bien equipado y cuenta con tecnología de última generación en sonido y vídeo. El centro está formado por un teatro de ópera con capacidad para 650 personas, un teatro de arena con capacidad para 400 personas y dos salas para talleres y seminarios. El público del festival incluye cineastas profesionales, estudiantes de cine y artes audiovisuales, amantes del cine, público en general, además de invitados internacionales provenientes de diferentes países. Beirut Shorts cree en brindar igualdad de oportunidades a los participantes libaneses y extranjeros "en un espíritu de apertura que abarque todas las culturas, independientemente de su raza, género, color, religión o secta"; BSIFF "promueve la diversidad, el respeto por la dignidad y los derechos humanos y la preocupación por el bien común". Todo es presentado por la Sociedad Cinematográfica de Beirut, el Director es Sam Lahoud, el Director Artístico es Nicolás Khabbaz, y la Coordinadora del Festival es Doris Saba. Habrá premios al Mejor Cortometraje Internacional de Ficción, Mejor Cortometraje Documental Internacional, Mejor Cortometraje de Animación Internacional, Mejor Nuevo Medio Internacional. Competencia nacional: Mejor cortometraje estudiantil de ficción, Mejor corto documental estudiantil, Mejor corto de animación estudiantil, Mejor ficción corta independiente, Mejor cortometraje documental independiente, Mejor Cortometraje de Animación Independiente, Mejor nuevo medio independiente. Y Premio Ministerio de Turismo: "De Tierra, Gente y Cultura", Premio Emile Chahine a la excelencia cinematográfica y Premio a la elección del público.



ALMUERZO DE LA INDEPENDENCIA EN LA S.L. DE PELOTAS

En otra sección de esta misma Hoja de Cedro hacemos referencia a la nueva Directiva de la Sociedad Libanesa de Pelotas en Río Grande do Sul y los servicios que brinda la institución. Ahora hablamos de la celebración de un nuevo aniversario de la Independencia de Líbano que realizarán los paisanos de esa ciudad brasileña. Se trata de un gran almuerzo con el tradicional estilo libanés, el domingo 12 de Noviembre a partir de las 12:30 en la sede de la entidad libanesa. Se servirá un menú especial con un plato de delicioso Pollo Taratur, preparado por expertos, acompañado de un variado buffet de deliciosos platos. Se ofrecerán irresistibles postres por lo que los asistentes podrán deleitarse con un increíble buffet de postres, con opciones que complacerán a los paladares más exigentes. Además de la exuberante cocina, el evento contará con espectáculos de danza árabe, brindando una experiencia cultural emocionante para todos los presentes. La promoción de los paisanos de la ciudad de Pelotas dice: "Únete a nosotros para un día lleno de sabor, cultura y celebración. ¡Esperamos verte ahí!".



MARISA AVOGADRO THOMÉ, Y EL ARTE DE ÁMBAR, ZAHIRA Y CHARBEL

El viernes 20 de octubre se inauguró la Muestra "Colores y Palabras del papel a la pared", con pinturas de Agustina Ámbar, Zahira y Charbel Persia y las poesías, fotos y cuentos de Marisa Avogadro Thomé, en Olivia Pastelería & Café de la Ciudad de Mendoza, Argentina. Esta muestra está formada por más de 20 pinturas de arte infantil y juvenil, es una propuesta original donde sobrinos y tía se han complementado para compartir su arte. Los niños son tres hermanos que entre risas, como un juego que es y que aman, dos hermanas y su hermanito, desde los 4 años dibujan y pintan



porque les encanta, como ellos dicen. Comenzaron a hacer "su arte", como les gusta llamar a sus pinturas infantiles con sus pinturitas y cualquier momento del día es el indicado para llenar la mesa de colores y hojas blancas y disfrutar con sus trazos. A Charbel



(7 años) le encanta Frida Kahlo y su pintura alusiva hoy nos acompaña. Cuando sale a pasear con su familia y ve alguna imagen o pintura de ella, siempre se detiene a mirar con asombro. Agustina Ámbar (11 años), realizó a los 4 años, la tapa del libro Un Besito Volador de su tía. Y desde allí sus preferidas son las acuarelas y las texturas. Realizó también la tapa del libro Sol, La, Si. Cantos y poesías para ti, de la misma autora. Zahira (13 años), ya con su arte juvenil, comenzó a la misma edad. Prefiere los crayones y también pintar personajes que ella misma inventa. Le interesa el manga y el animé. Hizo la tapa del libro "Felisa cuentos y risas" de su tía. Agustina y Zahira, participaron con sus pinturas, acompañando un artículo del conocido astrónomo mexicano Omar López Cruz: "Marte: La Primera Parada en la Colonización Galáctica" y junto a Charbel, participan con sus trabajos en la revista internacional Diafanis, Arte, Ciencia y Comunicación. Por su parte Marisa Avogadro Thomé, a través de diversas imágenes, nos pone en contacto con algunos de los contenidos de sus libros de poesía y cuentos, que ya suman 13. La muestra, con entrada libre, se realiza en Olivia Pastelería y Café, ubicada en la esquina de Chile y Godoy Cruz de la Ciudad de Mendoza, de lunes a sábado de 9 a 13 hs y de 17 a 21.30hs. Para comunicarse con los autores pueden escribir a: revistadiafanis@gmail.com y/o por mensaje interno de Facebook con la escritora Marisa Avogadro Thomé.