



## CASA SIMON

*Especialidad en Mariscos de todas clases  
Viveros propios*

Balea CANGAS Telf. 30 00 16

Imprenta VILA FERIBERIA

# Peña CERO



## BUEU 1.986

BVRE-2

## Peña Quinielística CERO

*Presidente:* D. Manuel Varela  
*Secretario:* D. Francisco Agulla  
*Tesorero:* D. Segundo Filgueira  
*Vocales:* D. Manuel Agulla  
D. Antonio Bad  
D. Carlos Alonso  
D. Manuel Cordero  
D. José L. Davila  
D. Manuel Freire  
D. Jesús Gago  
D. Carlos Araújo  
D. Manuel Pérez  
D. Francisco Miranda  
D. Ramón Magdalena  
D. Ventura García  
D. Jerónimo Loira  
D. Manuel Rodríguez  
D. José Troncoso  
D. Francisco Fernández

*Presidente de*

*Honor:* D. Benito Estévez

*Socio de*

*Honor:* D. José Magdalena



Estando un día en la de Severina, allí cerca de la barra, tomando unas tazas de Albariño..., así comienza sus discursos nuestro Presidente Honorario cuando pretendé explicar-nos el cómo nació nuestra entrañable PEÑA CERO.

Y en verdad así fue como un pequeño grupo de amigos, asiduos visitantes y consumidores de los excelentes productos del mar y de las cepas en tan prestigiosa casa, crearon una Peña Gastronómica que como los buenos vinos ha ganado prestigio a lo largo de los años.

Hoy, cinco años más tarde, queremos rendir homenaje a nuestros antiguos socios que por diversos motivos ya no per-

tenecen a nuestra Peña pero que seguimos contando con su amistad. Un recuerdo para los Alfredo, Paquito, Pepe... y una cordial bienvenida a los nuevos Carlos, Nucho y Suso que tan perfectamente han sabido integrarse en nuestra sociedad.

También disculpas a otros muchos que pretendiendo formar parte de esta gran familia de "papones" no podemos admitirlos porque así nos lo mandan nuestros estatutos.

Sirva también esta pequeña Memoria para expresar nuestro agradecimiento en primer lugar a SEVERINA, ilustre Cocinera y Mesonera Mayor de la Playa de Beluso, que con sus exquisitos guisos nos hace pasar veladas inolvidables.

No nos olvidamos de Mela y Seve que con enorme paciencia y destreza se encargan de los mínimos detalles del comedor.

Un recuerdo para nuestros Presidentes que, cosa extraña, se han ido superando y no han hecho realidad el proverbio "otro vendrá que bien te hará quedar", sino que la fraternidad y camaradería han ido en aumento gracias a todos ellos: Benito, Ventura, Davila, Varela ¡¡GRACIAS!!.

Mención especial para los puestos "vitalicios", secretario y tesorero, Pacheco y Segundo respectivamente, que llevan estoicamente el "peso" de la Sociedad.

No podemos olvidarnos de la "oposición", encabezada por Ramón, condenado a ser por siempre jefe de la misma y sin posibilidades de hacerse algún día con el poder, pero que cumple bien con su misión, dentro de los cauces "democráticos" que permitimos el gobierno de la Peña.

## *Historia de la Peña Cero*

Sus orígenes se remontan al año 1.981, donde tal como dice el Presidente Honorario "estando un día en la de Severina...", un grupo de amigos decide formar una Peña Gastronómica con el fin de cultivar la amistad y reunirse periódicamente compartiendo mesa y manteles, asociación como rezan sus estatutos, totalmente apolítica.

Hubo que buscarle un nombre y alguno se preguntará el por qué de PEÑA CERO. La explicación es bien sencilla y consiste en que cada semana los peñistas confeccionan una quiniela en la que al revés de las oficiales gana el que acierte cero resultados. A la vez se rellenan otras todas las semanas que sellamos y cuyo fin es insignificante ¡Hacernos millonarios!.

La primera Asamblea sería fue el 22 de noviembre de 1.984 donde por vez primera nos reunimos todos los asociados bajo la presidencia de D. José L. Davila Juncal y en la que el Secretario hizo la presentación de los Estatutos, que tras largo debate y oportunas modificaciones quedó aprobado por unanimidad y que en otro apartado de esta memoria figuran íntegramente.

A lo largo de estos años, numerosas anécdotas se podían contar como la de aquel peñista (José Luis), que coincidiéndole la Asamblea Ordinaria (comida extraordinaria) el mismo día y a la misma hora con una boda en el restaurante de al lado, hizo varios viajes de uno a otro lugar, comiendo en cada sitio lo que más le apetecía.

No faltan tampoco los detalles humanos como la sesión de Investidura de Benito como Presidente de Honor, cuya Acta figura íntegramente en otro apartado de la Memoria, o la magnífica celebración de la Asamblea extraordinaria, celebrando el que por primera vez, nuestro querido Carlos, hacedor de quinielas, se equivocó y acertó un CATORCE, baratito, pero al fin un catorce.

En el aspecto gastronómico, un largo recorrido por nuestra magnífica cocina regional, desde los ricos mariscos de nuestra ría, pasando por los pescados de lujo, a la caza como perdiz o las carnes como el clásico chuletón, sin olvidarnos del cocido o la laconada de los inviernos.



## Peña Quinielística Cero

### B A S E S

- 1.— Cada apostante lo hará en un solo boleto. El precio de este boleto será de 100 ptas.
- 2.— Las quinielas se depositarán cada semana y como plazo último las doce de la mañana del sábado.
- 3.— Si un participante lo hiciera una o más semanas más tarde, deberá abonar CIEN PESETAS por cada jornada anterior para tener opción al premio.
- 4.— El premio lo obtendrá aquel apostante que en su boleto tenga CERO resultados.
- 5.— La semana que no hubiera acertante la recaudación se acumulará a la jornada siguiente.
- 6.— Si no hubiera acertantes en la última jornada, todo el dinero recaudado hasta la fecha, se destinará a una merienda en la que participarán todos los concursantes.
- 7.— El escrutinio será público y se realizará el lunes ante por lo menos TRES miembros de la Comisión a las 8 de la noche.
- 8.— La Comisión estará formada por:
  - D. Benito Estévez
  - D. José Troncoso
  - D. Francisco Agulla
  - D. Segundo Filgueira

D. Manolo Cordero  
D. Antonio Baz  
D. José Casaleiro Domínguez

9.— Para el cobro del premio se presentará el resguardo y se comprobará su número con el original en poder de la comisión.

10.— El plazo de reclamaciones termina el viernes siguiente a la jornada.

11.— Todos los boletos llevarán la firma de uno de los miembros de la Comisión.

13.— La apuesta deberá tener un máximo de trece signos iguales.

## Estado de cuentas

Ingresos por cuotas de socios	5.400
Ingresos retención premios	360
	<hr/>
TOTALES	5.760
Gastos en concepto ayuda a "papadela"	
aprobación de ESTATUTOS	5.700
	<hr/>
SALDO EN BANCOS	60

Playa de Beluso, 22 de noviembre de 1.984

Vº Bº  
EL PRESIDENTE,

EL TESORERO,

Fdo. José Luis Davila

Fdo. Segundo Filgueira

# *Estatutos*

## **ARTICULO 1**

DENOMINACION:

“PEÑA CERO“

DOMICILIO:

CASA SEVERINA - Playa de Beluso - BUEU

FINALIDAD:

Hacerse millonarios con las quinielas, y si esto no es posible, seguir fomentando la amistad entre los asociados a base de buenas "papadelas" y potenciarla mediante encuentros frecuentes en el local social, bajo el lema TINTO SIEMPRE O BLANCO MUY BUENO.

## **ARTICULO 2**

DIRECTIVA:

La JUNTA DIRECTIVA estará formada por un Presidente, un Tesorero, un Secretario y dos Vocales.

## **ARTICULO 3**

FUNCIONES:

El Presidente será elegido democráticamente en la "papadela" de fin de temporada, pudiendo ser reelegido el mismo por un plazo no superior a los cien años.

PRESIDIRÁ las "papadelas" y está obligado a tener algún detalle (de vez en cuando) con los socios.

Eligirá "democráticamente" a los demás miembros de su directiva.

Se encargará de los puros.

El SECRETARIO se encargará de redactar las Actas, convocar las reuniones por medio de un anuncio en el Local So-

cial, confeccionará los menús, etc.

El TESORERO llevará la contabilidad.

Los VOCALES no tendrán una misión específica pero fardan "un huevo".

## **ARTICULO 4**

SOCIOS:

Tendrán la calidad de socios, aquellos que presentados a la Directiva por dos miembros, sea aceptado por la mayoría de los presentes en la reunión convocada al efecto.

Quedarán obligados al pago de 200 pesetas semanales destinadas a la confección de dos quinielas (para sellar y la especial del ceró).

Los socios están obligados a pasar por el Local Social por lo menos una vez a la semana.

El nuevo socio deberá pagar su parte proporcional a los fondos existentes.

Serán Socios Fundadores, aquellos que figuren en el Acta de Constitución de la Sociedad.

## **ARTICULO 5**

PERDIDA DE LA CALIDAD DE SOCIO:

- a) Aquel que su comportamiento no sea el adecuado a juicio de la mayoría y en votación secreta.
- b) Al que no le deje su mujer.
- c) El que sin causa justificada deje de pagar 4 cuotas consecutivas.
- d) El que voluntariamente así lo solicite.
- e) Los gorriones.

## ARTICULO 6

### ACTIVIDADES:

- a) De las "papadelas": Podrá haber papadela en cuanto el Tesorero avise a la Junta Directiva que hay dinero suficiente en fondo ó Caja.
  - b) El 20% de lo recaudado para la quiniela CERO será destinado para las actividades gastronómicas de la Sociedad.
  - c) Si el premio en cualquier jornada fuera inferior a 500 pesetas, sería destinado a los fondos de la Sociedad.
  - d) Si a la TERCERA semana, no hubiera ningún acertante de la quiniela CERO, el dinero recaudado en esas TRES semanas quedaría para una PAPADELA, lo que daría lugar en consecuencia que cada TRES semanas, los fondos de dicha quiniela, empezarán en CERO pesetas.
  - e) Si la última semana de la temporada no hubiera ningún acertante, el dinero anterior sería destinado íntegramente para las "actividades".
- Los acertantes, si los hubiera, de la última semana solo se harían acreedores a la recaudación de dicha semana.
- f) En la quiniela CERO habrá de haber por lo menos una variante (1 ó X).
  - g) En la quiniela de sellar, si algún día hubiera premios, se ingresarían en la cuenta de la Sociedad y el reparto de beneficios se haría durante una "papadela" en la que a cada peñista se le haría entrega de un talón por lo que le correspondía, teniendo en cuenta que para haber reparto, se estipula un mínimo de 10.000 pesetas por socio.
  - h) Se propone que una de las comidas se hará con las mujeres (cada una con la que vive en la actualidad). El que no asista, sin causa justificada será sancionado con una multa.

## ARTICULO 7

### MOCION DE CENSURA:

Las 3/4 partes de los socios pueden obligar a la Junta Directiva a la convocatoria por VIA DE URGENCIA (plazo máximo de cinco días) de una comida donde se cuestionará la labor de la Junta.

Si el voto de Censura prosperase, la Junta dimitirá y se convocarán nuevas elecciones.

## ARTICULO 8

### CONFECCION DE LAS QUINIELAS:

Se nombrará un equipo que confeccionará semanalmente las quinielas. Si este equipo estuviera formado por personas ajenas a la Sociedad, cuando hubiera premios, se les invitaría a la "papadela".

Playa de Beluso, noviembre de 1.984

V.º B.º  
EL PRESIDENTE.

EL SECRETARIO.

Two handwritten signatures in blue ink are present. The signature on the left is for the President, and the signature on the right is for the Secretary. Both signatures are written over a horizontal line that spans across the two signature positions.

# CASA SEVERINA

Playa de Beluso - Bueu



Especialidad en:

Mariscos  
Pulpo de la Ría  
Albariño y Tintos

## *Acta de la Sesión de Investidura del Presidente de Honor*

El martes 7 de mayo de 1.985, tuvo lugar en local del "NAUTICO" de Pitis, el acto de Investidura del socio de la Peña CERO. D. BENITO ESTEVEZ como Presidente de Honor de la Peña, ejecutándose así el protocolo exigido en el acuerdo plenario de fecha 4 de mayo del año en curso.

El acto fue presidido por el nuevo Presidente D. MANUEL VARELA y consistió en la entrega de una banda conmemorativa y una bandeja lo más parecido a plata, muy artística y grabada con el siguiente texto: "A BENITO ESTEVEZ, PRESIDENTE DE HONOR DE LA PEÑA CERO, MAYO DE 1.985". A continuación y con palabras emocionadas, Benito Estévez, volvió una vez más a recordarnos como y porqué se fundó esta PEÑA y hace votos para que continúe por este camino de compañerismo y amistad.

Ya en un pla más distendido hablaron Presidente y ex-Presidente y Secretario, sobre la figura del homenajeado y sobre el caminar de la Peña CERO a lo largo de estos años de vida.

Se hicieron las fotografías de rigor a cargo del conocido artista-fotógrafo Carlos Araújo y con un vino español (tinta femia por supuesto) y unas empanadas se puso fin a una jornada emotiva del requisito de investidura del PRESIDENTE DE HONOR.

Con la asistencia de los socios, se levanta Acta del acto celebrado en Pitis a 7 de mayo de 1.985.

El Presidente,

El Secretario,

## *Un viaje por el Morrazo*

Amigo viajero, vamos a llevarte de la mano por nuestra tierra y vas a conocer las exquisiteces que tan generosamente nos ofrece esa simbiosis de mar y tierra, que en Galicia llega a la perfección. Ya lo decía el Profeta... Y Dios hizo Galicia y después descansó.

Es temprano, pero una buena hora para hacer un alto en Arcade, donde tomar unas ostras en el 501 ó en el Ría de Arcade con un magnífico albariño de Sotomayor, si el amigo Antonio tiene a bien obsequiarnos con él, ya que se cosecha muy poco y lo guarda como oro en paño.

Llegamos a Pontevedra, "boa Vila, que dá de beber a quen pasa", y allí precisamente, a la parte vieja, nos dirigimos para tomar unas tazas. El ambiente es estupendo, mezcla pintoresca, donde el estudiante y el obrero, el joven y el ya otoñal coinciden a tomarse sus ribeiros y las clásicas tapas de pulpo y ourella.

Para comer hay mucho donde elegir. Si nos dirigimos por la carretera de Santiago nos encontraremos con CASA PRADO, donde Pepe, magnífico anfitrión nos orientará en la búsqueda del menú ideal, mientras degustamos en la barra una fuente de jamón, "marisco de cortello". La hora no es la apropiada y en verdad que lo sentimos, y así, siguiendo el recorrido, de vuelta a Pontevedra nos encontramos en CHICOTE, donde Manolo nos sorprende con un albariño de "tres estralos" y nos convence para comer. Dejamos el menú a su elección y nos sorprende con un aguacate con gambas, un surtido de mariscos de la Ría y para rematar el salmón a tres salsas, verdadera delicia gastronómica en la que Manolo es un gran especialista. ¡Son muchos años de experiencia!

La sobremesa fue larga, pues el Jefe es un gran conversa-

dor y los cafés y las copas fueron a su cuenta. Un parroquiano, amigo y cliente, nos obsequió con unos Montedios y la fiesta fue completa.

Bien surtidos, emprendimos viaje y seguimos ruta hacia Bueu, paraíso y Sede Central de nuestra Peña, donde los "colegas" nos esperaban con intención de agrandar y hacer los honores que a tal visitante eran menester.

Para hacer tiempo y ganas nos llevaron a Cela y en la de Sancti Clara "libamos" excelentes tintos de la tierra y ya bien entrada la tarde nos dirigimos hacia el local social donde por deferencia se realiza una Asamblea extraordinaria de la Peña, con asistencia de todos los asociados y bajo la presidencia de D., Manuel Varela.

Ya en la barra, Segundo nos obsequia con unas botellas "number one" reservadas para las grandes ocasiones, que acompañaron muy bien a las ostras que en buena cantidad estaban servidas en fuentes.

Tras el aperitivo, nos dirigimos al comedor donde todo estaba en su lugar adecuado bajo la atenta mirada de Mela y Seve y ya huelga todo comentario posible ante el succulento menú que Severina nos confeccionó:

### *Camaronos Santiaguíños Nécoras*

### *Salpicón de lumbrigante*

### *Perdiz a la cazuela*

Bien entrada la noche, los más carrozas se retiraron a descansar y otros, los más fletes, nos fuimos de copas. Nuestra

parada primera fue en el BRETEMA, local muy ambientado y con magníficas vistas al mar y de allí recalamos en el Pub Leña Verde, regentado por el amigo Martín, de fácil y amena conversación, donde tomamos las penúltimas para ayudar a hacer la digestión a tan "pantagruélica" papadela.

El día se acaba y llevamos ya no al viajero, sino al amigo al Hotel Playa de Agrelo. Mención aparte para este complejo turístico, magníficas "suites", cómodos salones y con la ventaja del restaurante al lado, donde se pueden degustar los mejores mariscos y los más frescos pescados. Recomendamos el rodaballo guisado, verdadera delicia.

Importante la realidad, calidad-precio.

Más bien tarde, recogemos a Ovidio, que así se llama nuestro invitado, Presidente y creador de la Peña Gastronómica ARDOTEGUI-2 de Tarragona, de fama reconocida internacionalmente y nos vamos a desayunar.

Hacemos nuestra primera parada en Casa Quintela, en el mismo corazón de Bueu, donde Tante, su dueño, nos obsequia con una de sus especialidades: el pulpo. Es una pena no poder quedarnos a comer, ya que son de gran fama la merluza del pincho o el cabrito al horno.

Después, y porque el tiempo apremia, hacemos un pequeño recorrido turístico hasta la Cruz de Ermelo, magnífico mirador, con unas vistas preciosas de las Rías y ya, sin pérdida de tiempo, nos dirigimos a Cangas por la costa, Beluso, Bon, parada rápida en la de Checho, donde tomamos unas tazas y seguimos viaje hacia Aldán, parada rápida en Hío, visita al magnífico Cruceiro y saludamos a Suso el del Stop, donde nos sorprende con unas botellas de blanco de Donón, magníficas, y, sin pérdida de tiempo nos marchamos hacia nuestro destino, Casa SIMON, en Balea (Cangas), donde nos espera nuestro buen amigo Pepe que nos recibe con su habitual amabilidad.

Hablar de Pepe Simón, es hablar de esas pocas personas que han conseguido realizar lo que siempre ha sido su ilusión y para lo que tienen una innata aptitud.

Socio creador de los AMIGOS DE LA COCINA GALLEGA, ha dado a conocer como nadie nuestra gastronomía, tanto por España como por el extranjero y se ha hecho acreedor a numerosos premios y habitualmente su casa es recomendada por los grandes críticos de la gastronomía en revistas y diarios. Creo sinceramente que es un premio a quien tanto se desvela y trabaja por poner nuestra cocina a la altura que se merece.

Con una magnífica bodega y viveros propios de marisco, la calidad está garantizada y si añadimos a ello el buen servicio de que dispone y lo acogedor del local, es natural que los que allí se dan cita siempre salgan satisfechos.

Ovidio deja en nuestras manos la elección del menú y nosotros experimentados lo dejamos en manos de Pepe.

Magníficas ostras de sus propios viveros, rojos camarones y unas nécoras que sólo aquí se pueden comer, adornan nuestra sencilla mesa, a los que acompañamos con un magnífico albariño.

Probamos casi a la fuerza un poco de empanada de centolla, una de sus muchas especialidades, exquisita por cierto, y entramos de lleno con un rodaballo a la planchá; otros optaron por el mero y lenguado.

Larga sobremesa, algunos Wiskys, muchas anécdotas, alguien trató de emular a Plácido Domingo, la tarde se nos echa encima y ya con prisas llevamos a nuestro amigo al aeropuerto. Poco faltó para que perdiera el vuelo, ya que las despedidas fueron largas y los deseos muchos de volvernos a ver.

*Racimo*