

240 comidas diarias

Fernando ha puesto en marcha un comedor social en Sevilla. Movidado por las enseñanzas sociales de san Josemaría, desde siempre ha estado implicado en la promoción de instituciones educativas. Ahora, con la experiencia de lo vivido, se ha embarcado en la tarea de ayudar a los más necesitados dando 240 comidas diarias y muchos motivos de alegría para familias angustiadas por el peso de la crisis.

28/06/2013

Una vida con un objetivo: servir a los demás

Fernando nació en Sevilla, y marchó a estudiar Ingeniería Industrial en Barcelona, donde obtuvo el Doctorado y se diplomó en el IESE. A lo largo de su vida, ha trabajado en empresas industriales, de ingeniería e inmobiliarias. Ha formado parte de múltiples misiones del Gobierno Español en países en desarrollo, de Africa, América y Asia, como experto en ingeniería y urbanismo. Fue Alcalde de Sevilla y miembro de las Cortes Españolas entre 1975 y 1978.

Tras ser nombrado Caballero de Honor y Devoción de la Orden de Malta, actualmente es su Delegado para Andalucía. Ha sido Cónsul General Honorario de Irlanda en Andalucía Occidental y Badajoz. Junto con su mujer María Luisa, son padres de 7 hijos y abuelos de 32 nietos. Desde hace unos años, hace

compatible la atención de su familia con un proyecto que le apasiona: la puesta en marcha y desarrollo del **Comedor Social San Juan de Acre**, de la Orden de Malta.

Una marcada vocación social

Durante su vida profesional, siempre tuvo claro que su tarea más importante era contribuir a mejorar el nivel educativo en todas sus facetas. Así, contribuyó en la promoción de 38 colegios públicos en el Ayuntamiento de Sevilla, además de cuatro colegios privados:

Tabladilla, Entreolivos, Adharaz y Altasierra. Había aprendido tan bien aquel aforismo “no le des un pez, enséñale a pescar”, que tenía grabada la idea de que lo último que haría como labor hospitalaria sería un Comedor Social.

Cuando se pone al frente de la Orden de Malta en Andalucía, percibe que los dos comedores sociales abiertos

en la ciudad no daban abasto para cubrir las necesidades existentes. Con los años, se demostró que esta situación no sólo se mantendría, sino que la necesidad iría en aumento. Por eso, se inspiró en el modelo de los comedores de la Orden de Malta en Madrid para poner en marcha este nuevo proyecto. Dificultades no faltaban: hacía falta encontrar un sitio adecuado, en un entorno de población al borde de la exclusión social y que fuera de fácil acceso para los voluntarios.

Tras rechazar varias localizaciones, se dio con un terreno que tenía una historia de gran valor, ya que se trataba de una antigua donación del Rey Alfonso X a la entonces Orden de San Juan de Acre (1.253), y que perteneció a la Orden durante casi 600 años.

Primeras gestiones

Desde el comienzo, contó con la ayuda más valiosa, que fueron las personas a las que explicaban el proyecto. Desde el Señor Arzobispo de Sevilla hasta el Presidente del Banco de Alimentos, pasando por los responsables de los Comedores llevados por las Hijas de la Caridad y los Hermanos de San Juan de Dios. Todos ellos, con su experiencia de años, les ayudaron mucho a vencer el “miedo escénico”.

Las ayudas económicas más valiosas fueron las necesarias para cubrir el presupuesto de las obras, instalaciones y enseres. Una vez más, es admirable la generosidad de tanta gente ante la causa común de luchar contra el hambre en Sevilla.

Después vinieron las ayudas económicas para el mantenimiento anual del Comedor, junto con las ayudas en especie del Banco de Alimentos y la colaboración de

industriales y comerciantes, que suministran lo necesario: pan, aceite, tomate frito, carnes, vino de guisos, especias, yogures, bollería...

La puesta en marcha del comedor social

El comedor abrió sus puertas en noviembre de 2011, aunque la inauguración oficial fue meses más tarde, en una ceremonia presidida por el Presidente de la Asamblea Española de la Orden de Malta, el Arzobispo, el Alcalde de Sevilla, la Concejal de Bienestar Social y otras autoridades.

La idea inicial era repartir 100 comidas diarias, pero la demanda fue en aumento y al final del primer año se distribuían 180 comidas diarias. El Comedor abre sus puertas de lunes a viernes, por las tardes. Actualmente el promedio de comensales está en 240.

El milagro de los voluntarios

En el comedor se han hecho varios “milagros”. Haber encontrado un sitio tan adecuado es el primero. Encontrar donantes para el establecimiento del Comedor y para su sostenibilidad anual es el segundo. Pero el mayor milagro lo forman los 250 voluntarios que acuden al comedor, en grupos de 25, un día de cada semana, para los trabajos de cocina, túnel de lavado, puerta y orden y servicio de mesas y que trabajan con alegría y con afán de servicio.

Voluntarios singulares, todos. La mayoría son madres y abuelas, algunas de las cuales se acompañan de nietos, constituyendo así la mejor escuela de voluntariado y el mejor modelo de espíritu de servicio. No faltan entre los voluntarios los más respetables oficios: un cura, un cantador de flamenco, un juez...

.....

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-es/article/240-comidas-
diarias/](https://opusdei.org/es-es/article/240-comidas-diarias/) (06/04/2026)