

Majadahonda

IN

Nº 01 - ABRIL DE 2021



José Luis Álvarez Ustarroz
**ALCALDE DE
MAJADAHONDA**

NUESTRO TRABAJO NO ES TRASLADAR OBJETOS, ES CREAR HOGARES



PLATAFORMAS ELEVADORAS

No todas las mudanzas son iguales. En algunas te encuentras con situaciones difíciles de resolver. Disponemos de elevadores para realizar aquellas mudanzas que parecen imposibles... ¡Pero para nosotros no lo son!



SISTEMAS DE EMBALAJES

Cada objeto es embalado y protegido con los materiales adecuados, seleccionados cuidadosamente por nuestros profesionales. Nos encargamos de cuidar sus enseres para que lleguen en perfectas condiciones.



SERVICIO DE GUARDAMUEBLES

Disponemos de instalaciones de 10.000 m² de naves con contenedores individuales, protegidos las 24 horas con alarma, circuito de cámaras y un sistema contra incendios de última generación conectado a una central de alarmas.



MUDANZAS NACIONALES E INTERNACIONALES TRANSPORTES TERRESTRES, AÉREOS Y MARÍTIMOS



SOPORTE LOGÍSTICO

Transporte terrestre: con una moderna flota de vehículos adaptables a cualquier necesidad.

Transporte marítimo: a través de acuerdos con los principales operadores marítimos. Ofrecemos una cobertura global.

Transporte aéreo: Garantizamos la entrega de todo tipo de envíos a cualquier punto del mundo de una forma rápida, segura y eficiente.

OFICINA CENTRAL

Av. de los Reyes Católicos, 2. 2ºL
28220 Majadahonda (Madrid)
Tlno: 91 634 57 41 Fax: 91 638 93 78
info@mudanzas-agustin.com

verdecora

Está en nuestra naturaleza



Plantas



Decoración



Mascotas

¡Encuentra todas
las plantas y flores
que necesites para
tu hogar!

 **Hortensia**
desde 8,99€

¡Ven a visitarnos a nuestras tiendas!

Verdecora Majadahonda (Ctra. Majadahonda a Boadilla km 106 28220, Majadahonda)

• Torrelodones • Aravaca • Chamberí Urban • Alcalá 108 Urban • Orense 27 Urban • Alcalá de Henares •
• Parquesur • Arroyo Culebro • Paterna • Valencia Urban • Zaragoza • Málaga •

QUÉ GANAS DE ABRAZARTE

¡Te quiero,
mamá!



**El 2 de mayo es el
Día de la Madre**

Hemos preparado los regalos
más naturales para que la
sorprenidas como se merece

Visita verdecora.es y te acercamos la naturaleza estés donde estés



ENTREVISTA

14 **Jose Luis Álvarez Ustarroz**

Un joven Alcalde al timón de la tempestad.

26 **ASURMAJ**

Conocemos a Álvaro Garnica, presidente de la asociación de las urbanizaciones de Majadahonda.



*Definiendo las noticias,
la cultura, la moda,
la gastronomía
y las personalidades
que impulsan
Majadahonda*

Y TAMBIÉN...

8 **La primera palabra**

El Doktor Castells nos recibe en su consulta.

12 **Urbanismo**

Conoce la historia de Majadahonda de la mano de Antonio López.

22 **Food & Drinks**

El crítico Rafael Rincón nos trae recetas de la cocina peruana.



CARACTERÍSTICAS

Majadahonda IN

Es una publicación mensual de carácter privado en la que se definen las noticias, la cultura, la gastronomía, la moda y las personalidades que impulsan Majadahonda.

Distribución

Con una tirada de 16.000 ejemplares, Majadahonda IN es buzoneada directamente en hogares, comercios e instituciones de Majadahonda y alrededores, obteniendo un impacto estimado de 65.000 lectores.

Majadahonda IN

EDITA: MEIGA MEDIA S.L.

DIRECTORA: PATRICIA SANCHO

COLABORADORES: JESÚS CASTELLS, ALMUDENA SOLO DE ZALDÍVAR, ANTONIO LÓPEZ, CARMEN MILLÁN, RAFAEL RINCÓN, MARÍA DEL MAR GARCÍA AGUILÓ.

DISEÑO Y ARTE: MIGUEL REDEL GÁMIZ • FOTOGRAFÍA: RICARDO RUBIO.

DTO. PUBLICIDAD: SABELA BAONZA, ARIANA FRANCÉS, DANIEL MARTIN.

DEPÓSITO LEGAL: M-11316-2012 IMPRIME: MONTERREINA • www.majadahondain.es • redaccion@majadahondain.es

DIRECCIÓN: Plaza Mayor, 4, local 6, 28223 Pozuelo de Alarcón — 91 057 68 24 — 607 67 67 39 • PUBLICIDAD: publicidad@majadahondain.es

MAJADAHONDA IN no se responsabiliza de la opinión vertida en los artículos de sus colaboradores.

Esta publicación no puede ser reproducida, distribuida, comunicada públicamente o utilizada con fines comerciales, en todo o en parte, sin la previa autorización de la empresa editora.



Calidad y durabilidad con estrella

Servicio Venta y Postventa Santogal Mercedes-Benz

- + Servicios de ventas:
 - Vehículos Mercedes-Benz y Smart.
 - Vehículos km 0 y dirección.
 - Vehículos industriales.
 - Servicios Financieros/ Renting.

- + Servicio Postventa:
 - Chapa / Pintura.
 - Mecánica rápida.
 - Recogida y entrega a domicilio
 - Pre- ITV
 - Limpieza interior e Higienización antiCovid.

Alcalá de Henares

Avenida Carlos III, 6 (La Garena),
28806. Alcalá de Henares. Tel: 917930000

Guadalajara

C/ Francisco Aritio, 142.
19004 Guadalajara. Tel: 949 202 158

Las Rozas

C/Londres,nº40, Pol. Ind. Europolis.
28232 Las Rozas. Tel: 910 488 100

Majadahonda

Ctra. Majadahonda a Boadilla, km 0,500 (Pol. El Carralero).
28222 Majadahonda. Tel: 910488 140

www.santogal.mercedes-benz.es

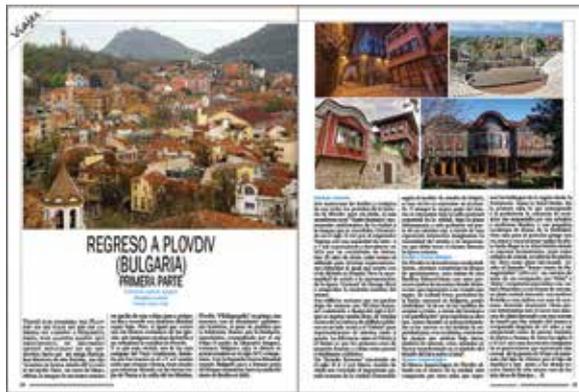
Mercedes-Benz
The best or nothing.

 **santogal**
El mundo del automóvil



JOSE LUIS ÁLVAREZ USTARROZ

El alcalde de Majadahonda, José Luis Álvarez Ustarroz, en un momento de la presentación de la revista 'Majadahonda IN'.



Queridos majarriegos:

Patricia García Sancho
Directora de Majadahonda IN

Queridos majarriegos, queridos lectores, en 2012, la Editorial Meiga Media a la que pertenece este medio de comunicación, con mucha valentía, esfuerzo y amor por “lo local”, fundó POZUELO IN en el vecino municipio. Hoy, abril de 2021, decidimos editar una nueva revista, MAJADAHONDA IN, sabiendo que el reto es arriesgado pero estamos llenos de ilusión y desde este primer número nos consideramos un servicio para vecinos y empresas.

En esta nueva revista que hoy ve la luz, se refleja la historia de un esfuerzo o más bien, de muchos esfuerzos; los de las empresas que nos acompañan y los de la propia editorial que nace para dar voz en tiempos complicados a todos los vecinos de Majadahonda.

Majadahonda tiene su origen en el siglo XIII, cuando una pequeña aldea de pastores segovianos se asentaron en estas tierras y las denominaron “majada-honda o profunda” (en estas páginas encontraréis la historia de nuestro municipio).

En POZUELO IN hemos observado a través de estos años que la vida local tiene mucho que contar, que expresar, que comunicar, que informar, que ayudar, que vivir en definitiva. MAJADAHONDA IN quiere hacerse eco de todo ello, con vuestra ayuda. Os pido permiso para entrar en más de 16.000 hogares en su edición escrita, y a muchos más en su edición digital.

Estoy segura de que entre todos, convertiremos las páginas de MAJADAHONDA IN en un medio al servicio de todos vosotros, sobre todo, por su tono independiente.

Por mi parte, tras una larga experiencia en medios, me “estreno” como directora de una publicación y tengo la ilusión del primer día o quizá más ya que concibo esta publicación como la de todos vosotros amigos lectores.

En este primer número quiero agradecer la colaboración del Alcalde y su equipo, de ASURMAJ (ASOCIACIÓN DE URBANIZACIONES DE MAJADAHONDA) y en general a los colaboradores que nos han brindado entrevistas y contenidos que estoy segura que os interesarán.

Y como decía Borges, uno no es lo que es por lo que escribe, sino por lo que ha leído.

Muchas gracias. Ω



Imagen Ricardo Rubio

Queridos lectores de Majadahonda IN:

*Enrique Ruiz Escudero
Consejero de Sanidad de la Comunidad de Madrid*

Hace ya 100 números que la revista “Pozuelo In” nos cuenta a diario los acontecimientos que suceden en nuestro municipio y nos pone al día de la actualidad de manera objetiva, ágil y diferente. Alcanzar el número cien es ya de por sí todo un hito que fortalece este proyecto editorial y reconoce la gran labor de todos los profesionales que en él participan.

Desgraciadamente, durante el año 2020 la actualidad ha estado marcada, en gran medida, en nuestra región y también en Pozuelo por la pandemia del Coronavirus-19. En esos días, que se han hecho largos, duros y tristes, todos hemos tenido que afrontar graves preocupaciones familiares y también de personas cercanas y queridas que se han contagiado de Covid-19. Aprovecho la oportunidad que me da “Pozuelo In” para mandar un fuerte y emocionado abrazo a todos esos enfermos que se han visto afectados por el coronavirus y a los familiares de los fallecidos.

Sin embargo, y gracias a las vacunas, se va viendo la luz al final de este amargo túnel y eso nos hace sentir cierta esperanza a la vez que nos anima a seguir adelante en esta lucha común por superar la pandemia. Son tiempos difíciles pero debemos poner en valor las muchas cosas buenas que tenemos, sin olvidar a los seres queridos que hemos perdido y las muchas experiencias humanas que hemos tenido que vivir por el Covid-19. De este modo, quiero felicitar la labor informativa de “Pozuelo In” y a toda su redacción por el gran trabajo diario que han hecho y hacen y, siguiendo la estela de su buen hacer, aprovechar la ocasión para sugerirles la creación de la revista “Majadahonda In”, y lograr así también una presencia más amplia en la zona noroeste de la comunidad de Madrid.

Muchas felicidades por estos 100 números, y mis deseos de que lleguen otros 1.000 más, como poco, que seguro que llegarán, y reiterar mis ánimos para que la puesta en marcha de ese nuevo proyecto de “Majadahonda In” sea pronto una realidad. Feliz “centenario”.

Un fuerte abrazo para todos. Ω



La primera palabra

Por Jesús Castells

¡DIOS! ME PARECE QUE NOS ESTAMOS ALEJANDO DEL CAMINO. NO SÉ SI TENÉIS ESTA MISMA SENSACIÓN. VIVIMOS TIEMPOS CONVULSOS, MOMENTOS LLENOS DE INCERTIDUMBRE Y DESASOSIEGO. NUESTROS GOBERNANTES ESTÁN MUY OCUPADOS EN SALVARSE, ENRIQUECERSE Y HACE TIEMPO QUE POCO O NADA NOS REPRESENTAN. NOS MIENTEN CON TANTA IMPUNIDAD QUE SU PALABRA YA NO TIENE VALOR. Hace falta tomar las riendas. Hace falta regenerar el tejido dañado. La solución pasa por un buen raspado, una exfoliación que deje paso a células nuevas. Sí, estoy llamando a la rebelión. A la rebelión del liderazgo, a la rebelión de las buenas personas. A la rebelión del sentido común, a la rebelión de sentirnos una raza que evoluciona como seres humanos. Muchos habéis perdido la fe, me consta. Y no os culpo. Pero estamos es ese preciso momento en el que si traspasamos la delgada línea roja es posible que ya no haya marcha atrás. Te propongo un sencillo plan en cinco pasos para retomar el mando:

Dale otra oportunidad a Dios. Deja que entre en tu vida. Aunque no tengas o hayas perdido la fe, búscale en los demás, busca lo que representa y encuentra sosiego en el amor. De momento esto es suficiente. Los creyentes tenemos una percepción de la realidad distorsionada para bien, para erradicar la maldad de nuestros actos y pensamientos, o por lo menos eso es lo que intentamos, ser mejores personas cada día. El amor siempre vencerá. Si ponemos amor en nuestras vidas somos invencibles. No es fácil hacerlo con la que está cayendo, pero inténtalo. Cuando te agarras a Dios y él guía tu vida, eres más fuerte.

Toma el liderazgo. Deja de esperar y pensar en qué vendrá después, en qué se convertirá tu vida y créala tú, diseñala tú y ponla en marcha tú. Deja de ser una idea o un plan y conviértete en un hecho, en una realidad. Tú tienes que dar ese primer paso

para convertirte en dueño de tu destino. Si no lo haces, otros lo harán por ti. El liderazgo personal es una pequeña revolución de cada uno. De atar en corto a tu caballo y que te lleve a donde quieres ir.

Da ejemplo. Después de más de veinte años trabajando en multinacionales dirigiendo equipos, después de más de quince años como padre de tres hijos, después de más de trece años dando clase en la universidad, me sigo considerando un aprendiz. En todo este largo o corto recorrido, según se mire, hay algo que es una evidencia para mí. Dar ejemplo es la única forma de liderar: hacer lo que predicas y demostrarles a los demás que eres el primero en hacerlo. No hay más secreto. Lo de “hijos míos, haced lo que yo digo, no lo que yo hago” está muy extendido en política, pero no funciona. Si quieres que vuestros hijos lean, te tienen que ver a ti leyendo. Si piensas que tus trabajadores van a estar trabajando de sol a sol mientras tú estás jugando al golf o en República Dominicana, ivas listo, pichón! La figura del líder es el reflejo de las organizaciones, de las empresas, de las familias, de los grupos. Las empresas son personas, y las personas son dúctiles y permeables a lo que el jefe haga, para bien o para mal. Si pretendes que la gente trabaje mucho tienes que ser el primero que entre en la oficina y el último en salir. Pero ojo, no puedes pretender que las personas que trabajen contigo concilien su vida personal y profesional si tú eres el primero que no lo haces. Si no respetas tu tiempo tampoco respetas el suyo. Se puede trabajar mucho y llevar tu parte de la familia, eso sí, no desde una oficina de forma permanente. Tendrás que ofrecer teletrabajo o flexibilidad horaria.

¿Estás pensando que la honestidad, la responsabilidad y el esfuerzo son capacidades que tus colaboradores y tus hijos no tienen desarrolladas en el mismo grado que tú? y que por mucho que lo demuestres, no calan. Pues bien, esto es una larga carrera de fondo y empieza desde el mismo momento en el que nacen o los incorporas a tu empresa con una selección de personal. Para poder llegar a ser como tú quieres que sean, tienes que crear o buscar personas que tengan los valores que necesitas y que bien, educando o regando sean capaces de crecer. Es decir, tienes que crear o buscar plantas con capacidad de crecimiento, abonarlas, regarlas y exponerlas al sol para que puedan llegar a ser como tú. Tienes que desarrollar tu propia capacidad de vislumbrar el potencial de las personas, y una vez más, esto se consigue con buen ojo y experiencia. Mi amiga Rosa les hace 4 preguntas a los inquilinos que pretenden alquilar alguno de sus pisos y con eso valora si existe riesgo de impago, vandalismo o cualquier otra causa que desaconseje el arrendamiento. Fijaos el símil, está metiendo en su casa a gente que a priori no conoce, con todo

lo que implica. Obviamente existen especialistas de la careta y es difícil a veces detectarlos al principio, pero con el tiempo se delatan ellos solos, lo importante es que no sea tarde para sacarlos y que haya mecanismos para hacerlo. No pasa nada por equivocarse, lo suyo es ir aprendiendo e ir incorporando más preguntas, más variables a considerar antes de aceptar.

Acompañar en el camino es el siguiente requisito imprescindible. Por muy bien que eduques o hayas elegido a un miembro de tu equipo si no das “feedback”, si no corriges o alabas las diferentes actuaciones o decisiones a lo largo del tiempo, no estarás moldeando ni regando el árbol. Es necesario hacerlo de una forma constante, pero sin ser visto. Me explico, las personas no se hacen responsables si les acostumbras a tomar sus propias decisiones y a evitar que se equivoquen. Tienen que errar como parte del aprendizaje. Tu labor es estar cerca para que el niño que camina por lo alto del muro no se abra la cabeza, pero es necesario que se caiga y se haga daño para que aprenda. De los libros aprenden muy poco, porque no los leen.

No dejes de aprender. Conócete a ti mismo. No existe mejor universidad que uno mismo. Uno experimenta a lo largo de su vida muchas sensaciones, acumula muchas experiencias y obtiene mucha sabiduría de lo que le gusta y no le gusta. Si te ha parecido mal que te griten, ¿por qué haces tú lo mismo? Por eso es imposible educar a los hijos para que no sean violentos si tú cada vez que lo tienes que corregir lo haces con una colleja o una torta. Si no te gusta que te insulten, no lo hagas. Para poder ser un buen ejemplo es necesario estar continuamente midiéndose. Recapitular cada conversación, cada acción, cada reunión y valorar si lo que has hecho pasaría tu propio filtro. Al principio es duro, muy duro. Te creías mejor de lo que eres, pero no pasa nada. Si en tu ánimo está ser mejor cada día, no cejes en el empeño, sigue midiéndote y sigue corrigiendo. Y si tienes que pedir perdón, hazlo sin miedo. Todos nos equivocamos. Y te hará mucho más humano a sus ojos y ellos a su vez serán más humanos, porque nuevamente seguirán el patrón. Otra cosa será cuando nos toque liderar robots o humanoides. Como el oráculo, te tocará dirimir e intermediar en los conflictos. Cuanto más claro tengas el criterio y cuanto más justo seas, mejor te irá. Recuerda que para ellos eres el ejemplo, ellos te estarán mirando en todo lo que hagas y lo que no hagas. Ellos estarán muy atentos en todo lo que digas y lo que no digas. Todo tu comportamiento es objeto de estudio por su parte porque para ellos eres la referencia. Dejar que el tiempo resuelva tus problemas funciona en muy pocas ocasiones. Si ante una discriminación no reaccionas o actúas la estás consintiendo y pasarás de ser espectador a cómplice. Y aquí viene la ingrata labor de ser juez, que tienes que ir corrigiendo determinadas actitudes o comportamientos que no quieres que proliferen en tu casa o en tu organización, porque si no lo haces, ya sabes que a nadie le gusta que le digan

lo que han hecho mal, entrarás en el conflicto con la víctima, que no entenderá que no le hayas defendido. Dar buen ejemplo es extremadamente difícil y no es algo que se pueda uno quitar y poner cuando estás en la oficina o fuera de la misma. El que es líder lo es siempre, para bien o para mal. La gestión de las emociones propias y de las personas cada día toma mayor relevancia. El desarrollo de la inteligencia emocional es necesario para gestionar mejor. Tuve un jefe que no empezaba ninguna reunión en la que hubiera alguien en conflicto con él por el motivo que fuere. Decía que una persona con la que te vas a reunir para acordar algo es imposible que esté receptiva o acepte de buen grado lo que allí se decida si entre ellos había un conflicto latente, fuera de la índole que fuera. E instaba a todo el mundo a resolverlo previamente, es más no celebraba la reunión hasta que esto no estuviera hablado. Y obviamente hay cosas que no se pueden solucionar inmediatamente, pero se acordaban plazos para su resolución. Y las que eran irresolubles, se zanjaban. Por eso insto mucho a pensar a las personas con ambición desmedida ¿para qué quieres ser jefe o meterte en política? Si es para hacer crecer tu ego, tu bolsillo, tu poder, mejor dedícate a otra cosa porque estás jugando con personas y para mí son palabras mayores, esto es un deporte muy duro. La época de la esclavitud ya pasó, la mafia, la corrupción no son ejemplos a seguir. El egoísmo de los malos líderes, primero yo y luego yo lo acuñan la mayoría. Primero ellos y después (si queda algo) para los demás. Perdonad que os mente otra vez a los políticos, ¿no debería de ser éste su trabajo? ¿No son representantes del pueblo? Para qué se meten a políticos si no es para hacer el bien a la comunidad, si fuera por mi amiga Rosa no pasaba ni uno el corte. Para ser un buen líder hay que ser muy valiente, muy coherente y sobre todo muy buena persona. Para ser un buen profesional hay que ser buena persona previamente, no hay atajos. Esto no es negociable. Es absolutamente incompatible ser un buen jefe y no ser una buena persona. Lo tengo claro como el agua. Un líder con alma tiene que ser primero buena persona. Y una buena persona sólo quiere para los demás lo que le gustaría para él, incluso en ese orden, primero para los demás y luego para él. Porque, aunque no lo creáis, esto también es placentero para alguien bueno. Todos nosotros, los que hacemos posible **este primer número de Majadahonda IN** hemos arrancado un proyecto nuevo con ánimo de acompañarte, informarte, entretenerte e inspirarte. Quizá sea pequeño el granito, pero es nuestro. Hemos tomado la palabra, lo hemos hecho con mucho amor y con la firme decisión de crecer, dar ejemplo y liderar nuestro camino. Si a esto le sumamos tu granito y el de todos los que nos sigan, acabaremos siendo una montaña de buenas personas liderando un cambio necesario para devolver el protagonismo al ser humano, al buen ser humano.

Ahora querido lector, te toca a ti. Tú tienes la primera palabra. Ω



**“Si está pensando en vender su casa...
yo se la vendo como si fuese la mía”**

Sabela Baonza Portela

Realtor Elephant

+34 649 926 620

sabela.baonza@elephantspain.com



Elephant Real Estate

www.elephantspain.com





**¡¡¡Ay, Dios mío!!!
¿¿¿¿Lo podré pagar...????**

Por Almudena Solo de Zaldivar Navarro
FINANCIERA

UNA DE LAS DECISIONES MÁS COMPLICADAS ES CUANTO DINERO PUEDO PEDIR, TANTO A NIVEL PERSONAL COMO A NIVEL PROFESIONAL. LA PREGUNTA QUE, EN UN PRINCIPIO PARECE COMPLEJA, TIENE MUCHO DE SENTIDO COMÚN, Y LA RESPUESTA PARECE OBVIA: LO QUE PUEDA PAGAR.

Si me pongo a nivel técnico puedo utilizar palabras como: ¿cuál es mi máximo endeudamiento?, o, lo que es lo mismo, ¿cuál es mi capacidad de endeudamiento? Pero propongo ponerlo fácil, para que delante de un café, podamos charlar de ello sin dormirnos.

Analícemos primero el grupo de personas y empresas que existen en el mundo:

Primero tenemos a los que, ni muertos, piden un préstamo. Suelen vivir en la austeridad. Son particulares o empresas -a partir de ahora llamare a ambos: sujetos- que no recurren nunca a dinero externo.

Después esta el término intermedio, piden algunos préstamos, pero no muchos y, destinados a conceptos concretos: casa, coche, compra de mercaderías, etc.

Y, después están los ídolos de las financieras, los que todo el sueldo se va en pagar préstamos, tarjetas, etc.

Después, veamos el concepto de endeudamiento, que ha cobrado un nuevo sentido:

Esta pregunta, cuánto dinero necesito, ha cobrado más fuerza a raíz del Covid, y, aquí no estamos analizando el concepto del endeudamiento, sino de la pura supervivencia. Nos estamos enfrentando a una situación nueva. Ante la paralización del negocio, actividad, ERTES, hemos tenido que recurrir a un préstamo.

Se nos ha ofrecido solicitar préstamos personales, moratorias, ICOs, todo tipo de endeudamiento para salir de esta situación. Entramos en pánico, empezamos a firmar operaciones, y, después de que las firmamos, tenemos que devolverlas....

Ahora estamos en una época de "by pass", aun no hemos empezado a pagar el principal de los préstamos o estamos en moratoria hipotecaria (cuando solo pagamos intereses). Hace poco, el Gobierno, nos ha ampliado las carencias. Seguimos en época de anestesia, aun no estamos pagando "la chicha" del préstamo.

Tenemos miedo, que, si en el momento que nos la ofrece el banco, no las firmamos, pueden que nos no las den más. También, tenemos miedo a desaparecer como empresa o a perder como particular. Y, ¿si nos quedamos sin dinero?

¡Alto! Respiremos fuerte y pensemos, por favor, que vuelva nuestro sentido común.

Propongo unos segundos de tranquilidad y analicemos, primero cual son nuestros ingresos. Este concepto lo aplicaremos como personas físicas o como empresas. Nuestros ingresos reales procederán, si somos particulares de nuestras nominas, pensiones y rentas. El segundo lugar, hay que tener en cuenta la regularidad. No trabajemos con ingresos excepcionales, sino con los habituales. Lo mismo para la empresa.

Ahora, pasemos a los gastos. Nadie vive del aire, o sea, sin gastos. Si existe ese lugar propongo que quién lo conozca comparta la ubicación. Estoy hablando de agua, luz teléfono, etc. o materias primas, coste del local, agua, luz, teléfono -no somos tan diferentes las empresas de las personas físicas-. Cuanto nos queda: eso lo podremos destinar a préstamos, una parte y, a vivir otra.

Los estudios técnicos hablan que los particulares solo se puede endeudar uno entorno a un 40% de los ingresos. Y las empresas entre un 40%-60%.

Aun recuerdo a mi profesora de riesgos en Bankinter, ahora amiga, que me decía: el orden de devolución es el siguiente: primero comes, después te vistes, después pagas los gastos fijos y la juerga, y, lo último, los prestamos. Y esa es la verdad. Lo malo es que nos quedemos en el segundo o tercer punto y no podemos llegar al pago de los prestamos.

Otra idea, que se ha utilizado muchísimo en ambos sujetos es el del apalancamiento financiero (¿lo que?), utilizar prestamos en lugar de mi propio dinero. Si se utiliza con cabeza, tiene sentido, tengo el doble de recursos, mi dinero y el préstamo. Pero, esto es mas propio de las empresas.

Después de las pinceladas anteriores, volvamos a la idea originaria: ¿Cuál es el limite que puedo pedir en préstamos?

Lo primero que debemos tener claro es que tener préstamos no es malo. Es malo si lo negociamos mal: tiene un tipo de interés muy alto, muchas comisiones, que tengamos que avalar, etc.

Segundo, qué es lo que pagamos con el préstamo. Si es algo que sea a largo plazo, tenemos que pedir un préstamo que dure algunos años. Nadie se imagina pagar la casa en 12 meses.

Y, ya llega el sentido común: todos los prestamos, tarjetas, financiaciones, etc., junto con mis gastos personales no pue-

den superar el 40% de mis ingresos regulares mensuales. El resto de la nomina es para vivir o los imprevistos.

En el caso de las empresas, la diferencia es entre ingresos y gastos, y que estos se sitúen entre el 40-60% de los ingresos. Aunque hay empresas que necesitan inversiones mas elevadas por el tipo de negocio que desarrollan.

Y que pueda hacer frente a los compromisos de pagos. No entremos en la rueda de pagar prestamos con tarjetas o prestamos que solicitemos después. Romper esa rueda es muy difícil, y, esa, si o si nos lleva a la quiebra.

Recordemos que la imagen de buen pagador es fundamental y que cambiar la imagen de mal pagador es muy difícil. Y si la tenemos, es difícil que nos ayuden en un momento de necesidad.

Resumiendo, que el total de los compromisos de pago estén por debajo del 40% de los ingresos. Que ajustemos el plazo al producto que adquirimos. No compremos una Nintendo al niño con un préstamo hipotecario (cosas parecidas las he visto en el pasado). Que seamos buenos pagadores y atendamos nuestros pagos regularmente. Que controlemos nuestras finanzas para no superar estos limites. Y, no entremos en pánico, para que los compromisos que adquiramos sean sostenibles en el tiempo.

Para que así podamos seguir manteniéndonos otros 100 números, como poco, como la revista Pozuelo In este mes. Ω

CITY HOUSE

Inmobiliaria

WEB: cityhouseinmobiliaria.es

Tif: 91 362 42 20

**Vende tu casa con estilo,
a la manera CITY HOUSE**



El origen de Majadahonda

Antonio Lopez
Arquitecto-Director Gerente
Estudio AUT
estudioaut.com

MAJADAHONDA ES UN PUEBLO PERTENECIENTE AL ÁREA METROPOLITANA DE MADRID, DE CLARA Y ACELERADA EXPANSIÓN EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS.

Su ubicación geográfica la sitúa al norte lindando con Las Rozas, con la que forma un continuo urbano, compartiendo calles; al noreste y al este con Madrid; al Sureste con Pozuelo de Alarcón; al sur con Boadilla del Monte; al suroeste con Villanueva de la Cañada y al oeste y noroeste con Villanueva del Pardillo.

Hagamos una breve y rápida pasada por la historia de nuestro pueblo, en lo que son sus últimos ocho siglos.

Nos remontamos en su historia al siglo XIII; una pequeña aldea de pastores segovianos que se asentaron en lo que denominaron la “majada honda o profunda” que, con la evolución lingüística, de un largo periodo de tiempo, llegamos hasta el siglo XVIII, donde, en el censo de Florida Blanca, aparece ya descrita en latín como Maxadahonda.

Desde el siglo XIII hasta el siglo XV, formó parte del Real de Manzanares, con continuas disputas entre los concejos de Madrid y Segovia, pasando definitivamente, en época de los Reyes Católicos, a pertenecer a las tierras de Madrid. En esos momentos la Villa de Madrid estaba dividida en 4 sexmos: Aravaca, Villaverde, Vallecas y Madrid, todos bajo la jurisdicción del concejo de La Villa. Majadahonda pertenecía al Sexmo de Aravaca.

A principios del siglo XVI, la aldea de Majadahonda había tenido un crecimiento poblacional importante, con un censo de casi 400 habitantes, en un núcleo urbano que se organizaba alrededor de la plaza y junto a la iglesia. A finales de siglo, la aldea había crecido notablemente, estando formada por unas doscientas viviendas, y llegando a tener un censo poblacional de 800 habitantes.

En el siglo XVII, con Felipe IV en el poder, la aldea de Majadahonda sufre un descenso muy notable de su población, no llegando a los 500 habitantes. Con esta situación de crisis, se narra en algún documento, que la aldea pudo pasar a ser vendida a algún noble, situación que, a diferencia de otros municipios del entorno, como Pozuelo, que pasó a poder de



LOS SATÉLITES MAJADAHONDA

Viviendas pareadas
e independientes
con piscina



los Alarcón y Boadilla del Monte, no se llegara a materializar.

Ya en el siglo XVIII, con el cambio de dinastía y Felipe V en el trono, se produce un nuevo aumento de la población, duplicándose ésta y llegando hasta los 800 habitantes, según el censo de Florida Blanca. La población estaba constituida por labradores, ganaderos y jornaleros. Estamos en el siglo de las luces y Majadahonda se ve beneficiada por unas muy buenas relaciones con el monarca, que indemniza al pueblo por los daños que la caza producía en sus cosechas, así como por la leña, que se sacaba de sus montes, para los hornos donde se cocían los ladrillos del nuevo Palacio Real que se estaba levantando.

El siglo XIX es, para Majadahonda, un periodo muy desfavorable, ya que acusa gravemente los efectos de las malas cosechas, la llegada de la peste y la posterior Guerra de la Independencia contra los franceses, sufriendo, el 11 de agosto de 1.812, la batalla que lleva su nombre, y en la que el pueblo quedó totalmente derruido. A este periodo hay que añadirle la posterior desamortización eclesiástica y civil, que da lugar a la venta de muchos terrenos, que fueron adquiridos por los ricos nobles, entre ellos, el marqués de Remisa, quién construyó en su finca recién adquirida, un apeadero de tren, dando lugar al origen de la actual estación de cercanías de Majadahonda.

A finales de siglo, y con la aparición de la electricidad, todo cambiaría para bien, siendo un periodo de prosperidad. Ω

www.afar4.com
91 638 34 61
609 522 551



JOSE LUIS ÁLVAREZ USTARROZ

Por [CARMEN MILLÁN](#)

A PESAR DE SU CORTA EDAD, CUENTA CON AÑOS DE EXPERIENCIA TANTO EN EL SECTOR PRIVADO COMO PÚBLICO. ORGULLOSO DE SER EL ALCALDE DEL MUNICIPIO QUE LE VIO NACER, DONDE CRECIÓ, ESTUDIÓ Y DONDE HA FORMADO SU VIDA JUNTO A SU MUJER Y SUS DOS HIJOS, Jose Luís Álvarez Ustarroz. UN ALCALDE IMPLICADO CON MAJADAHONDA, CON LOS VECINOS Y CON LA ILUSIÓN DE MANTENER UN MODELO DE CIUDAD QUE TRAIGA PROGRESO, CONVIRTIÉNDOLO EN EL MEJOR MUNICIPIO DE LA COMUNIDAD DE MADRID.



—¿Qué significa ser Alcalde de Majadahonda?

Es muy ilusionante y todo un reto. Yo nací en Majadahonda, tengo aquí mis amigos, he crecido y formado mi familia aquí y no hay mayor orgullo que terminar siendo alcalde del municipio al que te unen tantos sentimientos. Majadahonda es especial, es una gran ciudad y espero estar a la altura, pongo todo mi esfuerzo, ilusión y trabajo en poder hacer de este municipio el mejor de la zona noroeste. Me encanta la política municipal, estar cerca de las personas, saber cuáles son sus inquietudes, problemas... e intentar dar solución.

—¿Cómo es trabajar en coalición?

Los dos partidos nos entendemos bastante bien y esto hace que las cosas sean más fáciles a la hora de trabajar juntos. Para nosotros lo importante son los vecinos, su bienestar y su seguridad por encima de las ideologías políticas.

—¿Qué propuestas lleváis?

Trabajamos para que sean más dinámicos todos los procedimientos y funcionen mejor y para ello contamos con un equipo muy válido. Queremos ser una ciudad segura, la educación es primordial y estamos haciendo reformas en centros educativos. El comercio local es importantísimo, nuestro empeño es dinamizarlo, apoyar y hacer

todo lo que esté en nuestra mano para que la economía de nuestro municipio sea cada vez mejor. Hemos aprobado la ordenanza de movilidad para nuevas formas de transporte con el fin de terminar con atascos en determinados puntos. Apostamos por las familias numerosas y damos ayudas económicas por nacimiento entre otras cosas.

—¿Cómo se debe hacer política municipal?

Estando en la calle, con el vecino, es la única manera de saber qué ocurre en el municipio que se gobierna. A mí me encanta, por desgracia no puedo estar todo lo que me gustaría y para eso hicimos “Tómame un café con tu Alcalde” aunque debido a la pandemia está parado temporalmente por precaución, espero que se puedan reactivar pronto.

—Vivimos una época complicada ¿Cómo está viviendo el Ayuntamiento esta situación?

Esta terrible situación es nueva para todos, nos pusimos a trabajar rápidamente para no dejar de dar servicio a los vecinos. Implantamos un servicio de teletrabajo que no está funcionando mal y todo el personal del ayuntamiento está dando el 100%. Trasmitimos continuamente la importancia de cumplir las medidas de higiene para parar los contagios y el cumplimiento de las normas dadas por la Consejería de Sanidad, es la única manera de sa-

lir de esta situación, que estemos todos concienciados. Los cuerpos de seguridad y sanitarios están haciendo una labor digna de admirar y desde aquí les quiero mostrar mi más sincero agradecimiento. Llevamos a cabo un plan de limpieza y desinfección en todo el municipio.

—Diste positivo en covid ¿Lo pasaste mal?

Era lógico, no he dejado de trabajar en ningún momento, de estar en la calle y eso te expone más y me tocó. No tuve grandes síntomas y seguí trabajando desde mi casa mientras cumplía la cuarentena.

—El comercio local y la hostelería están siendo muy afectados ¿Qué tenéis en marcha?

Hemos destinado ayudas económicas importantes para que puedan seguir con sus negocios abiertos y dinamizar la economía. Hemos paralizado durante un año las tasas, bajado los impuestos a los comercios, empresas y familias gracias a la aprobación de la reforma fiscal que supone 1,5 millones. Colaboramos con la asociación de empresarios y comerciantes de Majadahonda para que nos informen de sus necesidades.

—Más de 61 millones de euros en inversiones ¿Dónde va destinado?

Este plan de inversiones es histórico en Majadahonda. Parte irá a ayudas

Se está cocinando



SAVAINA

Una nueva experiencia para ti



En breve aquí



al comercio y la hostelería. Vamos a realizar importantes obras en colegios y una nueva escuela infantil. Invertiremos en las instalaciones deportivas Príncipe Felipe y El Tejar. Tenemos reformas en zonas verdes y renovaciones de las zonas infantiles. Hemos abierto la conexión peatonal con Boadilla. Vamos a renovar las aceras y eliminar las barreras arquitectónicas. En los edificios municipales llevamos la ampliación del centro de mayores, un nuevo centro cultural, la adecuación del edificio de coworking. Para nosotros es importantísimo la seguridad de nuestro municipio y de nuestros vecinos por lo que instalaremos cámaras de vigilancia...

—Por si no fuera poco también te tocó gestionar un temporal

Filomena ha sido algo que nadie esperaba tampoco. Es cierto que estaba

previsto el temporal pero nadie se podía imaginar que sería de estas dimensiones, algo que desde luego yo nunca he vivido. Actuamos todo lo rápido que pudimos, teníamos máquinas quitanieves preparadas, miles de kilos de sal... aún así, la nieve nos dejó a muchos bloqueados en toda la Comunidad. Hemos tenido que remangarnos, los servicios municipales hicieron posible la normalidad en Majadahonda pero llevó días y mucho esfuerzo. Los servicios de emergencia y la policía local se reforzó para poder atender todas las incidencias que se estaban dando. Los vecinos se han implicado, han limpiado de nieve aceras, urbanizaciones... han sido un gran apoyo. Se han tenido muchos desperfectos a nivel medioambiental que estamos reparando pero que por desgracia muchos de ellos se han perdido.

—Una legislatura muy movida ¿Qué balance haces?

Creo que es positivo, hemos y estamos trabajando codo a codo y los resultados se van viendo. No tengo miedo, todo lo contrario, tengo mucha ilusión por seguir gobernando, por que los vecinos de Majadahonda confían en mí y sepan que trabajamos porque cada día estén mejor. Cuento con el mejor equipo que podría tener, con el mismo nivel de implicación por nuestra ciudad y vamos a seguir llevando nuestro municipio al mejor nivel. Quiero disfrutar de todo y para un majariego como yo es un orgullo gobernar en su ciudad. A pesar de la crisis sanitaria que estamos viviendo, hemos cumplido con más del 70% de las medidas que queríamos llevar a cabo y seguiremos trabajando para que salga adelante el resto.



**MÁS DE 80.000 REFERENCIAS
EN 4.000 METROS CUADRADOS
CON TODO LO QUE NECESITAS**



**VENTA ONLINE
WWW.CHENSI.ES**


Chensi[®]
Hiperhopar



**C/ Mártires, 18 (posterior)
28660 Boadilla del Monte
(junto al cementerio)
Tel. 918 70 96 06**

Vale 3 € por cada 30€ de compra

—¿Apostáis por el emprendimiento?

Somos conscientes de la importancia que tiene fomentar iniciativas emprendedoras que son las que dan riqueza y empleo a Majadahonda. Desde el Ayuntamiento tenemos numerosos servicios para aquellos vecinos que quieran poner en marcha negocios o consolidar sus empresas. Disponemos de un punto de atención al emprendedor, programas de asesoría integral para la creación y consolidación de empresas e incluso contamos con un club de emprendedores.

—¿Cómo recibes Majadahonda IN?

Con mucha alegría. Los medios de comunicación son necesarios y además es la manera de poder hacer llegar a todos los vecinos de lo que ocurre en nuestro municipio o deseo toda la suerte del mundo y desde el ayuntamiento estaremos siempre dispuestos a colaborar.

Concluimos la entrevista descubriendo un Alcalde cercano, simpático, algo tímido, preparado aunque con muchas cosas aún por hacer. Lleno de ilusión y de ganas por demostrar el por qué no se equivocaron los vecinos de Majadahonda al confiarle su voto. Un Alcalde que ha madurado en tan solo un año a la fuerza y que ni la pandemia, ni la crisis sanitaria, ni filomena... le han hecho temblar. Ω



Entrevista a Luis Lázaro **EN COPA DE BALÓN**

LLEGA A POZUELO SAVAINA EN COPA DE BALÓN

IMAGEN RICARDO RUBIO

POR CARMEN MILLÁN

DE LA MANO DE LUIS LÁZARO, EMPRESARIO Y RESTAURADOR CON ESTILO PROPIO Y LA ELEGANCIA CONVERTIDA EN RESTAURANTE, NACE SAVAINA, EN UN ESPACIO ÚNICO Y EMBLEMÁTICO COMO ES EL ANTIGUO MONTEALINA. UN ENTORNO QUE REÚNE TODAS LAS CONDICIONES PARA DISFRUTAR COMO SI ESTUVIERAMOS EN UNA CASA DE CAMPO, EN FAMILIA O CON AMIGOS.

Luis vive en una de las urbanizaciones cercanas y tras ver las necesidades de la zona, surge este gran proyecto para todos los vecinos de Pozuelo donde divertirse y degustar una magnífica gastronomía acompañada de una selecta variación de vinos

—¿Cuándo abrió sus puertas En Copa de Balón?

Estamos a punto de cumplir diez años, empezamos con la tienda de vinos del Zoco de Pozuelo, después llegaron los tres restaurantes en Aravaca, el Soto de la Moraleja y el del Zoco de Pozuelo.

Lo último ha sido la tienda de Núñez de Balboa.

—¿Cómo defines En Copa de Balón?

Hablar de En Copa de Balón es hablar de pasión por el vino, es nuestro mundo. Montamos los restaurantes para trasladar esta pasión acompañada de una cocina saludable. Además de tener las mejores referencias de las distintas denominaciones de origen españolas así como vinos internacionales también. Nuestro lema es que tenemos precios imbatibles, el precio de nuestros vinos en otros restaurantes no existe.



—¿Qué busca el cliente?

Son sitios muy desenfadados donde nuestra clientela viene a pasarlo bien, a beber y comer pero sobre todo a pasarlo bien y eso hace que sean muy reconocibles.

—Época Covid. ¿Cómo estáis viviendo estos momentos?

Lo primero adaptándonos a todas las medidas sanitarias que nos mandan, hemos retirado aforo y tenemos una terraza muy amplia y las personas demandan eso en estos momentos. Contamos con purificadores de aire y ventilamos continuamente.

—En épocas de sequía sois más valientes y os lanzáis a un nuevo proyecto ¿Cuéntanos un poco?

Efectivamente y coincide con más tiendas que vamos a abrir. El nuevo restaurante se llama Savaina y lo firmamos el año pasado justo la semana antes de declararse la pandemia. Desde entonces estamos trabajando por abrir un sitio precioso y único.

—Para situar al lector ¿Hablamos del antiguo restaurante Montealina?

Exacto, situado en la entrada de la urbanización Montealina, entre las urbanizaciones de Montepíncipe, Prado Largo, La Cabaña.. y en un entorno magnífico. Está muy bien comunicado porque está justo en la salida de la M40, a dos pasos de Pozuelo, a cinco minutos de la Avd. De Europa, a un salto de La Finca... tiene un gran aparcamiento, cuenta con todos los requisitos para venir a disfrutar.

—¿Qué nos va a ofrecer Savaina?

Es un sitio bastante grande en el que tendremos varios espacios que vamos a hacer en tres fases. La primera será el restaurante cafetería y las grandísimas terrazas que tenemos, que es casi como una casa de campo, con unos jardines maravillosos y encontraremos el ambiente de En Copa de Balón. En cocina vamos a contar con una gran parrilla a la vista donde vamos a ofrecer las mejores carnes y pescados, productos de temporada acompañados por nuestros vinos. Vamos a trabajar como en los demás Copa de Balón, tendremos venta de botellas de vino para llevar, con la ventaja de que te las llevas atemperadas justo para degustar.

—¿En qué consisten las otras dos fases?

La siguiente serán los salones, por la situación que vivimos los eventos están un poco parados pero contamos con tres grandes salones móviles con muchísima capacidad y estarán para dentro de un par de meses. La tercera y última fase es un club de copas con nuestros mejores cocteleros y destilados, haciendo especial atención a la venta por botellas. Va a ser un club social muy selecto donde encontrarse muy cómodo. Probablemente estará abierto para finales de verano.

—¿A qué público va dirigido?

A un público muy amplio, es tan grande que vamos a tener espacios para

todo tipo de necesidades. Da igual que vayas en familia, con amigos o de copas, tenemos espacios y ambientes diferentes para cualquier situación.

—Contáis con una situación privilegiada prácticamente virgen de restaurantes

Efectivamente, en los alrededores hay poca cosa y de estas características menos. Referente al club de copas no hay nada en los alrededores que sea similar y Pozuelo lo requiere.

¿Qué horario vais a tener?

Igual que en el resto de restaurantes, todos los días desde las 9:00 de la mañana sin parar hasta la hora que nos dejen.

—¿Cuál es el secreto de vuestro éxito?

Hay que tratar de hacerlo muy bien y tener un poquito de suerte. Las ubicaciones son muy importantes, en todos contamos con terrazas muy agradables.

—¿Cómo recibes este proyecto?

Con muchísimas ganas, llevamos un año trabajando en el proyecto y estamos en la recta final.

—¿Cómo es la vida de un empresario que cuenta con varios restaurantes y diferentes tiendas de vinos?

Pues súper divertida. Encima estoy en el mundo que me gusta, sobre todo el mundo del vino. Me encanta el trato con la gente y nuestros clientes son maravillosos. Ω



PERÚ, UNA GRAN COCINA



Por **Rafael Rincón JM**
Crítico gastronómico

HEMOS HABLADO Y VARIAS VECES DE SU RIQUEZA QUE NO SE ENTIENDE SIN SU ABSOLUTA COMPLEJIDAD, YA QUE COMO MUCHOS PAÍSES EUROPEOS, FRANCIA, ESPAÑA, ITALIA, ES MUY DIFERENTE POR SU VARIADA Y RICA GEOGRAFÍA HUMANA Y TOPONÍMICA. PERÚ ES CUNA DE MUCHOS ALIMENTOS SOBRE TODO VEGETALES PERO ANTES DE TODO SON LOS MÚLTIPLES Y VARIADOS, AJÍES (PIMIENTOS, CHILES) Y LAS PAPAS, CON MÁS DE 3.000 VARIEDADES EN EL MUSEO DE LIMA, LOS PRODUCTOS MÁS RECONOCIDOS A NIVEL MUNDIAL

CEVICHE PESCADO Y MARISCO



De herencia española, como los boquerones en vinagre, por los cítricos. Pero la cada vez mayor influencia asiática del pescado crudo (sashimi) lo ha hecho cada vez más natural con un leve marinado con jugo de limón o lima, kion (jengibre), cebolla, ajíes, cilantro fresco, acompañado de maíz frito (chanchita serrana) y cocido (choclo) y camote. Predomina el sabor cítrico, que a su vez realza el sabor del pescado, acompañado de guarnición, con

el aporte picante de los ajíes (rocoto, limo,) y el contraste crujiente de la cebolla roja en juliana, talos toques del culantro y la sal.

INGREDIENTES:

- 1,5 kilos de pescado (blanco como la corvina, merluza, lenguado, lubina)
- 10 limones verdes.
- 2 chiles rojos.
- Media taza de cilantro fresco recién picado.
- 2 cebollas rojas.
- 6 dientes de ajo.
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

COCINADO:

Quitaremos las espinas que pudiera tener el pescado y lo cortaremos en dados, después los pondremos en agua fría con sal. Por otro lado, cortaremos la cebolla en juliana y los chiles y los ajos los picaremos lo más fino que podamos. En un recipiente exprimiremos todos los limones, teniendo cuidado de que no se nos caigan las

De herencia española, como los boquerones en vinagre, por los cítricos. Pero la cada vez mayor influencia asiática del pescado crudo (sashimi) lo ha hecho cada vez más natural con un leve marinado con jugo de limón o lima, kion (jengibre), cebolla, ajíes, cilantro fresco, acompañado de maíz frito (chanchita serrana) y cocido (choclo) y camote. Predomina el sabor cítrico, que a su vez realza el sabor del pescado, acompañado de guarnición, con el aporte picante de los ajíes (rocoto, limo,) y el contraste crujiente de la cebolla roja en juliana, talos toques del culantro y la sal.

INGREDIENTES:

- 1,5 kilos de pescado (blanco como la corvina, merluza, lenguado, lubina)
- 10 limones verdes.
- 2 chiles rojos.
- Media taza de cilantro fresco recién picado.
- 2 cebollas rojas.
- 6 dientes de ajo.
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

COCINADO:

Quitaremos las espinas que pudiera tener el pescado y lo cortaremos en dados, después los pondremos en agua fría con sal. Por otro lado, cortaremos la cebolla en juliana y los chiles y los ajos los picaremos lo más fino que podamos. En un recipiente exprimiremos todos los limones, teniendo cuidado de que no se nos caigan las pepitas, algo que podemos hacer o bien con un colador, con un exprimidor de mano o simplemente los exprimimos fuera

y echamos el líquido. En este recipiente echaremos el ajo, los chiles picados, la sal y la pimienta, lo removeremos bien e incorporaremos el pescado y el cilantro fresco recién picado, lo removeremos, procurando que el pescado quede bien cubierto por el zumo de los limones y dejaremos reposar hasta que la carne del pescado se curta, preferiblemente dentro de la nevera, para que los ingredientes reposen y se integren entre sí. Después de una hora aproximadamente, sacaremos el pescado con los ingredientes y le incorporaremos la cebolla, removeremos bien y el plato ya estará listo para ser degustado.

Unos breves consejos:

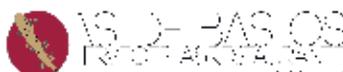
En la receta peruana de este plato también se le suele echar rocoto, que es un fruto bastante picante, similar al ají, aunque no todo el mundo está acostumbrado a comer esta clase de picantes y no es muy fácil encontrar en los supermercados o grandes superficies, solamente en tiendas especializadas o tiendas de productos latinos. El pescado debe ser blanco, especialmente aquellos que tienen una carne compacta, para que éste no se deshaga con la acción de los limones. Una buena opción, si queremos que no solo sea de merluza o de un solo pescado, es comprar piezas de diferentes clases de pescado en la tienda de congelados y variar con los sabores, lo que enriquecerá más el plato. Si se desea se puede acompañar con maíz y unos camarones cocidos, algo muy tradicional en el ceviche peruano.

RESTAURANTE AS DE BASTOS 100% SIN GLUTEN



Desde 1997 siendo un referente de la mejor gastronomía mediterránea sin gluten.

C/ Doctor Bastos 9, Majadahonda
Reservas: 91 634 22 56 - 91 638 25 14



Primer restaurante 100% Gluten Free en Madrid. Un paraíso para celíacos y no celíacos.

C/ Castilla 62, Madrid
Reservas: 91 795 78 55



Las mejores raciones en pleno centro de Majadahonda.

C/ Gran Vía 40, Majadahonda
Reservas: 91 634 45 17



AJI DE GALLINA

Superpopular y familiar. Plato sabroso y cremoso. El sabor de la gallina está presente, con un sofrito de ajíes, cebolla y la gallina desmenuzada; se integra al sabor del pan humedecido por la leche y del toque especial de la nuez pecana. Inicialmente el plato se presentaba con una crema que llevaba pechuga de gallina, arroz, almendra y que poseía un sabor dulce, pero con el tiempo eso fue cambiando gracias en parte al ají que ahora se usa en su realización y que también es causante del nombre que lleva.

- 1 pechuga de pollo sin piel y sin grasa (o gallina)
- 2 y 1/2 tazas de caldo de pollo (Usamos el caldo en el que cocimos la pechuga)
- 4 panes de diario
- 1 taza de leche evaporada
- 1/2 cebolla cortada en cuadritos pequeños
- 3 ajíes amarillos frescos licuados
- 1/2 cda. de pimienta negra
- 2 dientes de ajo molido
- 1 pisca de orégano en polvo o molido
- 1 cda. de nueces tostadas y picadas
- 1/4 de taza de aceite
- Sal al gusto
- 3 huevos duros
- Aceitunas negras
- Arroz blanco (Guarnición)
- Papa blanca cocida (Guarnición)

PASO 1 En una olla poner a sancochar la pechuga (aquí un truco para hervir el pollo que te ayudará a darle otro sabor al potaje) y deshilar cuando esté lista. En caso de usar pan (remojar previamente por algunos minutos, luego escurrirlo y licuarlo) y si utilizas galletas de soda solo se tiene que moler.

PASO 2 Limpiar los ajíes amarillos y cortarlos en tiras. Después, licuarlos, para esto te puedes ayudar con la leche y el caldo del pollo sancochado.

PASO 3 Ahora, picar la cebolla en cuadraditos y dorarla junto a los ajos. Posteriormente, agregarle los ajíes amarillos licuados. Aparte sancochar la papa y los huevos (por separado).

PASO 4 Incorporar el pan o la galleta y revolver con una cuchara de palo. Cuando observes que la comida adquiera consistencia, agregar las nueces.

PASO 5 Servir con rodajas de huevo duro, aceitunas, papas cocidas y arroz blanco (opcional).

Además de los huevos duros y las aceitunas moradas, también puedes incluir pecanas y queso parmesano encima para coronar este plato bandera nacional. Es muy común entre los peruanos acompañar el ají de gallina con pan de molde.



MAZAMORRA MORADA

La mazamorra es un postre muy humilde, popular y típico de la gastronomía peruana elaborado a base de maíz morado concentrado con fécula y guindones (ciruelas desecadas).

Este postre se prepara especialmente en el mes de octubre, en donde se conmemora al Señor de la Milagrosa.

El maíz morado, con buena presencia taninos, aligerado por la harina de maíz y también las ciruelas desecadas aportan dulce y acidez.

Postre equilibrado.

- 2 kilos de maíz morado
- 1 piña
- Azúcar al gusto
- 10 cucharadas de harina de chuño (maicena o harina de camote)
- Jugo de 3 limones
- 1 manzana
- 1 membrillo
- 1 piña
- 2 melocotones o duraznos
- 1/4 de guindones
- 1/4 de huesillos
- 200 gramos de harina de camote
- Canela entera, canela molida y clavitos de olor

PASO 1 En una olla se pone a cocer el maíz morado, previamente lavado y en parte desgranado, cuando esté bien cocido se cuela el líquido con una coladera fina y luego se le agrega más agua hasta que complete los tres litros. Luego se vuelve a colar y se pone el líquido al fuego.

PASO 2 Agregue el azúcar, el clavo de olor, la canela entera (uno o dos ramitos), la piña, los membrillos, los peros, los melocotones, los orejones picados en trocitos; las guinditas, los huesillos, y guindones bien lavados.

PASO 3 Dejar cocer bien y luego añadir el chuño diluido en un poquito de agua fría o maicena o si es mejor harina de camote. Una vez que esta a punto verter el jugo de los limones y dejar que hierva nuevamente sin dejar de mover, es fácil reconocer cuando el dulce esta a punto ya que en ese momento permite ver el fondo de la olla cuando se va moviendo.

PASO 4 Finalmente se espera que este delicioso postre se enfríe, se vacía en bol o copas de dulce y se sirve espolvoreado con canela molida. Ω

¿NECESITA REFORMAR SU VIVIENDA, OFICINA O LOCAL?

www.acicalia.com
91 638 34 61

con la experiencia de



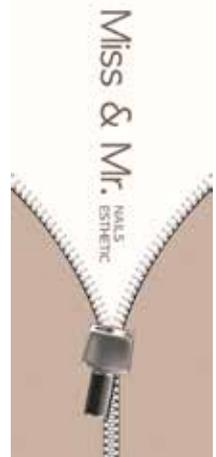
- Manicura y pedicura para mujer, hombre, adolescente y niños. Uñas mordidas, acrílico.
- Esmaltado permanente, larga duración, y normal!!
Marcas VICTORIA VYNN, OPI, MASGLO,
- Depilaciones con hilo, con cera, con pinza y depilación láser.
- Tratamientos faciales, higienes faciales, maderoterapia facial, dermapen facial.
- Corporal, maderoterapia, masajes relajantes, drenantes, reductores.
Radiofrecuencia, facial y corporal.



Y seguimos incrementando tratamientos

Carretera de Pozuelo, 48
28220 Majadahonda
Tel. 916390727

Avda. de Europa 25
28023 Pozuelo de Alarcón
Tel. 917 153 678 • 626 533 739



LOLA CALDERÓN

ABOGADOS

ABOGADA- MEDIADORA FAMILIAR

20 AÑOS DEDICADA

A LOS VECINOS DE LA ZONA NOROESTE DE MADRID

- SEPARACIÓN / DIVORCIO
- MEDIDAS PATERNOFILIALES
- MODIFICACIÓN DE MEDIDAS
- RÉGIMEN ECONÓMICO
- TESTAMENTOS
- HERENCIAS
- DERECHO PENAL

MAJADAHONDA-LAS ROZAS-POZUELO-BOADILLA

629618661 / 916614189

lcalderon.abogados@gmail.com

www.lolacalderonabogados.com



ASURMAJ, la asociación de las urbanizaciones de Majadahonda

POR CARMEN MILLÁN

ASURMAJ, ASOCIACIÓN DE URBANIZACIONES DE MAJADAHONDA SE CREÓ EN 1987, CONVIRTIÉNDOSE EN LA PRIMERA ASOCIACIÓN DE LA ZONA.

Nos reunimos con Álvaro Garnica, Presidente y Guillermo Lucendo, Vicepresidente para que nos informen de la gran labor que llevan a cabo desde la asociación en beneficio de los vecinos.

—¿Cómo nace Asumaj?

Nació como demanda de los vecinos de Majadahonda. Carecían y necesitaban una asociación en donde poder comunicar los inconvenientes que pudieran surgir, estar unidos. Nace como elemento canalizador y no de carácter vecinal. Somos enlace entre el Ayuntamiento y las comunidades de propietarios de las urbanizaciones de Majadahonda.

—¿Existen asociaciones como Asumaj en otros municipios?

Como nosotros no hay otra en toda España, las que hay son vecinales.

—¿Con cuántas urbanizaciones contáis?

Alrededor de 80 urbanizaciones y supone casi 27.000 asociados. Somos una asociación bastante extensa, de eso se trata para poder estar conectados y que el municipio funcione mejor.

—¿Cuál es la finalidad de la asociación?

Queremos agrupar todas las urbanizaciones de Majadahonda. Queremos llevar a cabo la representación, defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y culturales como asociación. En definitiva, queremos aportar nuestro granito de arena para que nuestra ciudad sea mejor y podamos facilitar la resolución de los problemas que surgen en cualquier municipio.





—¿Vosotros gestionáis cada urbanización?

No, nosotros las agrupamos. Cada urbanización tiene su Presidente y su administrador y ellos son los que se ponen en contacto con la asociación para trasladarnos las demandas o necesidades que les puedan surgir.

—¿Cómo son las relaciones con el Ayuntamiento?

Muy buenas, tenemos acceso directo. Siempre ha sido así, hemos trabajado con diferentes Alcaldes siempre con buena sintonía y el trato con el actual sigue siendo bueno. Vanesa Bravo es la actual Concejala de Urbanizaciones, la colaboración y el trabajo con ella es fácil. Es de agradecer ya que son muchas las urbanizaciones a las que representamos y siempre hay mejoras por hacer o problemas que resolver.

—¿Qué proyectos habéis llevado a cabo?

Cada miembro de la Junta Directiva tiene su trabajo, esto lo hacemos por vocación y de manera altruista, por mejorar nuestro municipio y dar soluciones. Siempre estamos dispuestos a involucrarnos en todo lo que beneficie al vecino de Majadahonda. Entre muchas otras hemos llevado a cabo el lanzamiento de la tarjeta de fidelización “Majadahonda Amiga” junto con el Círculo de Empresarios, el Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid con el objetivo de revitalizar el pequeño comercio. Con este mismo objetivo y de forma conjunta lanzamos la campaña “Soy vecino y compro aquí”. Junto con el Ayuntamiento lanzamos la recogida

de manera gratuita de enseres y concienciar a los vecinos...

—¿Trabajáis junto a la Asociación de empresarios y comerciantes de Majadahonda?

Tenemos con ellos un convenio de colaboración, de modo que las empresas majariegas pueden ofrecer sus servicios a través de nuestra página web.

—¿Cómo trabajáis en época Covid?

Ahora todo está más complicado, no se pueden celebrar reuniones y eso hace el trabajo más difícil. Hemos pasado comunicados a las urbanizaciones de cómo deben proceder si surgieran imprevistos. Mantenemos informados de las medidas según cambian y las maneras de actuar. Hacemos todo lo que está en nuestra mano.

—¿En qué cree que está afectando más la pandemia a las Comunidades de Propietarios?

Desde el principio de la pandemia y actualmente existe un importante problema. Debido a las restricciones de las reuniones, hace ya más de un año que no se están realizando reuniones vecinales y muy pocas telemáticas, motivo por el cual las decisiones importantes en las comunidades de vecinos (obras, mejoras...) no se llevan a cabo

—Y llegó Filomena ¿Cómo lo habéis gestionado?

Ha sido un no parar, las zonas comunes de las urbanizaciones han sufrido muchísimos desperfectos, árboles caídos, zonas dañadas, accesos cortados.... Dentro de nuestras posibilidades hemos estado ayudando y dando parte al Ayuntamiento de las necesidades.

Se ha tenido que trabajar en conjunto y con rapidez para vernos lo menos afectados posibles y el resultado no ha sido tan malo. La pena es toda la vegetación que ha sido dañada y que la solución no puede ser inmediata, todos esos desperfectos no se van a poder recuperar pero contra esto no se puede luchar, solo podemos trabajar e intentar hacerlo de la mejor manera posible.

—¿Se puede asociar cualquier comunidad?

Si, por supuesto. Cuantos más seamos mejor. Tenemos comunidades de 30 vecinos y otras de 400, no importa el tamaño mientras estén en Majadahonda. Además el coste es simbólico, depende del número de viviendas que la compongan, toda la información se puede ver en nuestra web :

www.asurmaj.org

Ni todo el mundo sería capaz de llevar esta labor y de manera tan organizada ni todo el mundo estaría dispuesto a quitarse horas de descanso o de vida personal, eso lo tenemos meridianamente claro. Cuanto menos es de agradecer el que personas anónimas y sin ningún tipo de obligación, piensen de manera tan altruista en sus vecinos, en su municipio y en el bienestar de todos. Si cada uno de nosotros pusiéramos nuestro granito de arena como demuestran personas como la que componen Asurmaj, posiblemente los problemas serían menores. Una asociación creada por y para los vecinos de Majadahonda. Ω



APROPERTIES
REAL ESTATE

*“Podríamos enseñarte toda nuestra cartera de propiedades pero **preferimos enseñarte la esencia** de quien cuidará de la tuya”.*



**DEJA TU VIVIENDA
EN LAS MEJORES MANOS**

91 800 54 65 / aproperties.es

Serrano 60, 4ª planta · Madrid





REGRESO A PLOVDIV (BULGARIA) PRIMERA PARTE

POR MARÍA DEL MAR GARCIA AGUILÓ

Periodista turística
Premio Marco Polo

VISITÉ POR PRIMERA VEZ PLOVDIV EN MI VIAJE DE FIN DE CARRERA DE CAMINO A ESTAMBUL PERO, POR ALGUNA RAZÓN QUE DESCONOZCO, SU RECUERDO QUEDÓ SEPULTADO EN MI MEMORIA hasta que mi amiga Patricia, hoy directora de esta Revista, me dijo “nosotras ya hemos estado allí” y como si mi mente fuera un carro de diapositivas, la imagen de un teatro romano

en medio de una colina paso a primera fila y recordé con absoluta claridad aquel viaje. Pero, al igual que ocurre con los frescos románicos de las iglesias, mis imágenes estaban deslucida y no reflejaban la realidad de Plovdiv.

Y es que esta ciudad, una de las más antiguas del Viejo Continente, fundada por los tracios en el s V a.C mucho antes que Atenas o Roma, tiene mucho que mostrar. Situada en las tierras bajas de Tracia a la orilla del río Maritsa,

Plovdiv, “Philippopolis” en griego, nos muestra, con su abundante patrimonio histórico, el paso de pueblos que la habitaron, Tracios que la fundaron, macedonios, (conquistada por el rey Filipo II padre de Alejandro Magno), romanos, búlgaros (que le dieron su actual nombre en el siglo XV) o bizantinos. Con la Segunda Guerra Mundial cuando Bulgaria paso a formar parte del bloque comunista hasta la caída del muro de Berlín en 1989.



Huellas romanas

Son numerosas las huellas y vestigios de casi todos los periodos de la historia de Plovdiv, pero sin duda, el más asombroso es su “Teatro Romano”, monumento emblemático de la ciudad y la imagen que yo recordaba. Construido en el siglo II d.C por el emperador Trajano con una capacidad de entre 5 y 7 mil espectadores y descubierto en 1972 por un corrimiento de tierras, tras 20 años de obras, cada verano es utilizado para diversas representaciones culturales al igual que ocurre con el de Mérida en España. Tuve la oportunidad de asistir a la representación de la ópera “Carmen” de George Bizet y comprobar la excelente acústica del mismo.

Dos edificios romanos que no pueden dejar de visitarse son “El Foro Romano”, construido a finales del siglo I d.C. que se supone estaba lleno de tiendas en tres de sus lados y de edificios públicos en su lado norte y el “Odeón” para representaciones de música, canto y poesía. La diferencia entre el Odeón y el Teatro es que los primeros eran de pequeño formato y solían estar parcial o totalmente cubiertos.

Un “Estadio Romano” construido en el siglo II d. C por Marco Aurelio de 140m nos recuerda el importante pasado romano de la ciudad. Construido

según el modelo de estadio de Delphi, es uno de los 12 existentes en el mundo. Y aunque la mayor parte del mismo se encuentra bajo la calle peatonal comercial de la ciudad, bajo la plaza Dzhumayata, y solo podemos ver parte de su extremo sur, a través de una exposición interactiva imaginamos la enormidad del estadio y la importancia que debió tener el mismo durante la época romana.

Basilica Paleocristiana

En Plovdiv se descubrieron accidentalmente, mientras construían un bloque de apartamentos, unas ruinas de una Basilica Paleocristiana con unos preciosos suelos de mosaicos donde destaca uno que representa a un venado que según de Ludmil Fotev, periodista de la Radio nacional de Bulgaria, puede simbolizar “el deseo de los neófitos de aceptar a Cristo a través del bautismo y su purificación” pero también se dice que, como durante el paleocristianismo a los ciervos se les atribuía la capacidad para, con su aliento, succionar las serpientes que estaban bajo tierra, símbolo de satanás, estos animales se fueron transformado en el símbolo del triunfo del bien sobre el mal”.

Museo Arqueológico

El Museo Arqueológico de Plovdiv, situado en el centro de la ciudad, está compuesto por siete salas que expo-

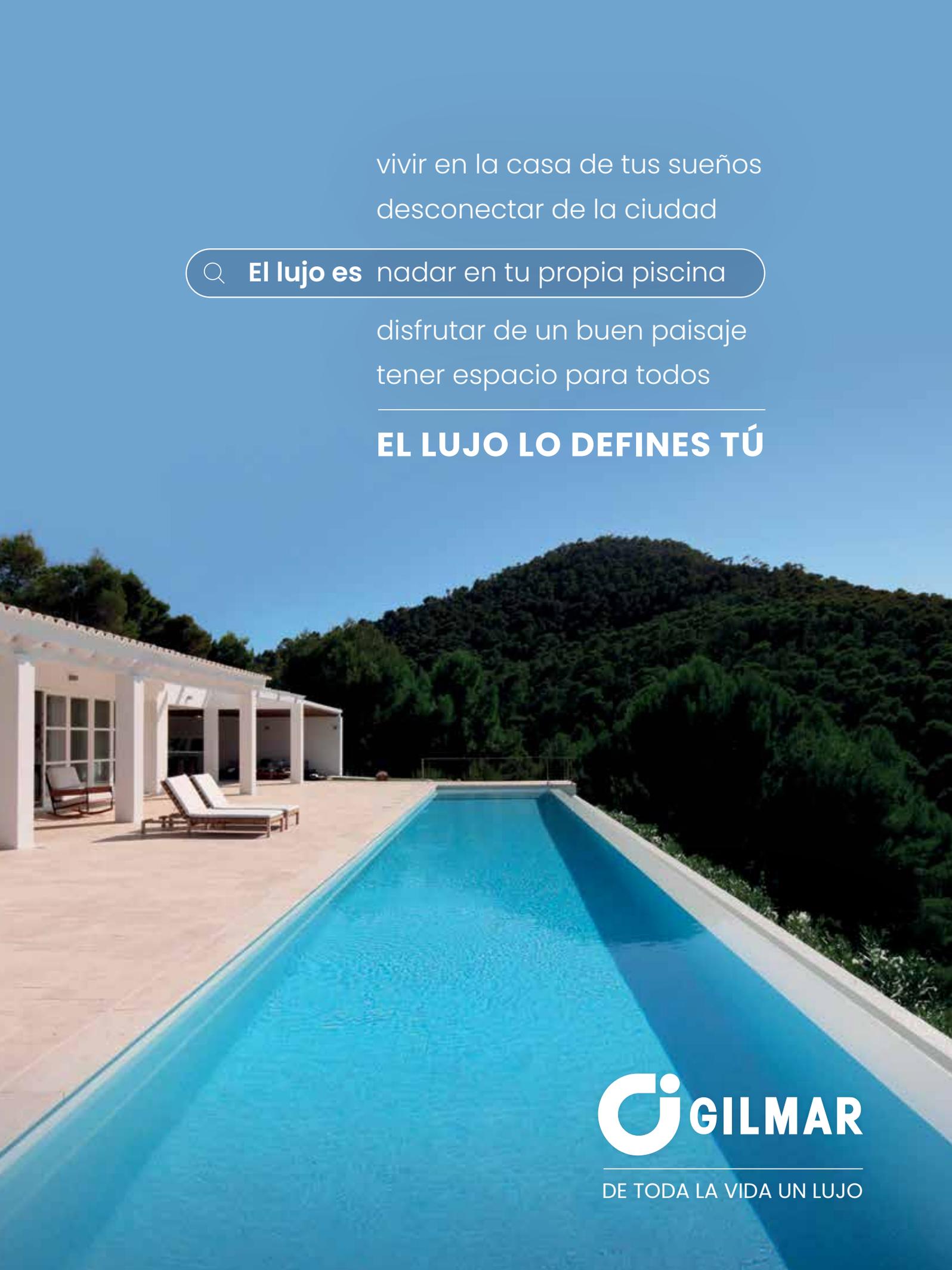
nen los hallazgos de la región desde la Prehistoria hasta la Edad Media. En la primera sala, la que corresponde a la prehistoria la colección de cerámica me sorprendió por sus actuales y modernos diseños, y sus pequeñas esculturas de diosas de la fertilidad. Otra sala para el periodos griego con sus joyas y sus preciosas vasijas de plata hasta llegar a la Edad Media donde se exponen herramientas, joyas como collares de cristal, esculturas de piedra etc. Pero como pieza interesante resalta el llamado “Tesoro tracio de Pannagyurishte” (280 a.C) un servicio de mesa de oro compuesto por “ritón” o “rhyta”, recipientes para beber con cabeza femenina o con forma de cuerno, un plato central decorado con motivos florales y una ánfora con asas de centauro decorada ricamente. Otras piezas interesantes son el casco con máscara de plata decorado con una corona de laurel que fue robado del museo y recuperado después de 20 años y un excepcional casco de guerra tracio de hierro y bronce de entre los siglos I y II d.C con una decoración intrigante en su parte trasera que representa una escena de la guerra de Troya (el asesinato del hijo de Héctor por el hijo de Aquiles) y que junto a los demás tesoros hacen de este museo uno de los más ricos de Europa... Ω

vivir en la casa de tus sueños
desconectar de la ciudad

🔍 **El lujo es** nadar en tu propia piscina

disfrutar de un buen paisaje
tener espacio para todos

EL LUJO LO DEFINES TÚ



GILMAR

DE TODA LA VIDA UN LUJO