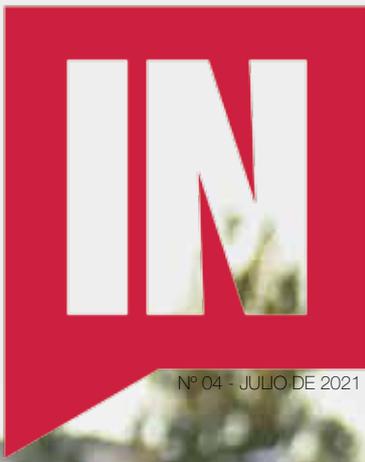


Majadahonda



Nº 04 - JULIO DE 2021



No busques  
fuera...  
lo tienes IN



#majadahonda  
esdestino



DEL MIÉRCOLES 14 AL  
MARTES 20 DE JULIO

DIA

# GRAN APERTURA

Calle Viento, 10-12. MAJADAHONDA (Madrid)  
De Lunes a sábado de 08:30 h a 22:00 h. Domingo de 10:00 h a 14:30 h

origen  
ESPAÑA

**Melocotón  
Amarillo**

• Cat. I

Ahora **-40%**

**1<sup>49</sup>** €/kg

~~2,49 €/kg~~

**1 kg**

193475

43231

Ahora **-30%**

**0<sup>97</sup>**

~~1,39€~~

**Gazpacho**  
Al Punto 11



Ahora **-30%**

**1<sup>11</sup>**

~~1,59€~~

**Salmorejo**  
Al Punto 11

231863

Con nuevas  
secciones **para ti**

# -25%

Del miércoles 14/07 al martes 31/08.

**En todas las frutas  
y verduras, panadería  
y bollería\***

No incluye productos congelados. \*Solo productos horneados en la tienda.  
Ofertas no acumulables con cupones descuento y otras ofertas promocionales a menos que se especifique lo contrario.



## DESTACADO

### 14 **#DestinoMajadahonda**

Grandes alternativas para tu que verano sea lo que fué.

### 10 **ECONOMÍA**

Almudena Sólo de Zaldívar nos aconseja sobre nuestro veraneo.



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

## Y TAMBIÉN...

### 6 **La Consulta del Dr. Castells**

Una historia de cómo ser emprendedor y no morir en el intento.

### 12 **Conectados**

"Qué importante es digitalizar tu empresa".

### 26 **Food&Drink**

Rafael Rincón y el mundo de los quesos.



Meiga Media S.L.



## 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 GARCÍA SANCHO

REDACTORA JEFE: CARMEN MILLÁN

COLABORADORES: JESÚS CASTELLS, ALMUDENA SOLO DE ZALDÍVAR, RAQUEL CALVO VEGA, M. DEL MAR GARCÍA AGUILÓ Y RAFAEL RINCÓN.

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

DTO. PUBLICIDAD: SABELA BAONZA, DANIEL MARTIN.

DEPÓSITO LEGAL: M-11316-2012 IMPRIME: MONTERREINA • [www.majadahondain.es](http://www.majadahondain.es) • [redaccion@majadahondain.es](mailto: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](mailto: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.



### Se activó el plan contra incendios en el Monte del Pilar

Majadahonda estrenó contrata de servicio de vigilancia que incluye automóviles más respetuosos con el medio ambiente y la inclusión en la plantilla a personas con difícil acceso al empleo.

### Majadahonda celebró el Día del Medio Ambiente con una plantación de 50 árboles

Alumnos de 5º de Primaria del colegio Benito Pérez Galdós participaron en esta plantación en el Pinar de Doña Consuelo.



### Las familias de Majadahonda que hayan tenido hijos en 2020 recibirán entre 500 y 700 euros

El plazo de solicitud será del 'Cheque Nacimiento' hasta el 19 de julio.



### Arrancaron las obras para la construcción de la pasarela peatonal de Roza Martín

La estructura, de 4 metros de ancho, cruzará la glorieta que une la M-503 y la M-516 y conectará la urbanización con el casco urbano, atendiendo a una importante demanda vecinal.

### El Ayuntamiento incorpora todos los trámites de padrón al nuevo portal de administración electrónica

Volantes y certificados podrán obtenerse on line y de manera gratuita sin necesidad de acudir a las dependencias municipales.

### La incidencia acumulada en Majadahonda (83,15) en claro descenso

En Majadahonda se registraron 60 posi-

tivos en 14 días (92\*), lo que sitúa la incidencia acumulada en 83,15 (127,50\*) casos por 100.000 habitantes.

### La piscina municipal de Huerta Vieja reabrió el pasado sábado 12 de junio

El aforo máximo es de hasta 255 personas, que podrán acceder a la piscina en dos turnos, de mañana y tarde.



### Volvió el Mercado Artesanal a Majadahonda

Asomarte es la Asociación que está detrás del Mercado Artesanal que tiene lugar cada segundo sábado de mes, (excepto julio/agosto), en horario de mañanas en los soportales del ayuntamiento de Majadahonda.



## Desde el 21 de junio la Comunidad de Madrid prolongó la línea de autobuses interurbanos 654 hasta Los Satélites de Majadahonda

El tiempo estimado de recorrido entre Madrid y el final de línea en Majadahonda aumentó hasta los 55 minutos.

## Los mejores alimentos de la Despensa de Madrid pasaron por Majadahonda

El mercado itinerante de los Alimentos de Madrid se instaló el 19 de junio en la Plaza de Colón.

## GREFA colaboró en el traslado de tres águilas de Bonelli de Sicilia a Cerdeña

La asociación naturalista radicada en Majadahonda coordinó el traslado a Cerdeña de tres águilas de Bonelli nacidas en 2021 en nidos sicilianos.



## Majadahonda invirtió medio millón de euros más en el mantenimiento de sus zonas verdes

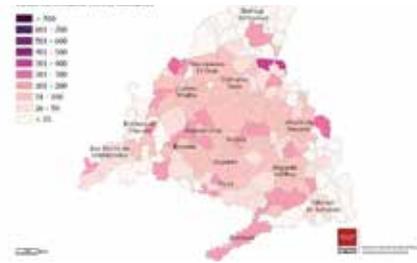
En total el Ayuntamiento destinará ocho millones de euros a la mejora de parques, zonas infantiles y distintas actuaciones en el Monte del Pilar.

## El Ayuntamiento comenzó la campaña de inspección de piscinas en Majadahonda

Para evitar riesgos para la salud, se lleva a cabo esta serie de inspecciones higiénico-sanitarias, supervisando la calidad del agua.

## Majadahonda ofertó más de 1.300 plazas para las Colonias Infantiles y Deportivas de verano

Las actividades van desde el tenis, natación, baloncesto, vóley, fútbol, patinaje y otros deportes o actividades que facilitan la conciliación de la vida familiar y profesional de los padres al tiempo que promueve y potencia el desarrollo y habilidades de niños y jóvenes.



## Pozuelo (96,4) y Majadahonda (63,8) por debajo de los 100 casos en incidencia acumulada

Se registraron 46 positivos en 14 días (60\*), lo que sitúa la incidencia acumulada en 63,8 (49,9\*) casos por 100.000 habitantes.



## VOX Majadahonda propone un pago equitativo de la Tasa de Incendio

Cada majariego paga 33,95€ por habitante/año mientras que cada vecino de Alcalá de Henares paga únicamente 15,79€.

## Cs reclama al Gobierno de Majadahonda la elaboración de un modelo único de pliegos de cláusulas administrativas para utilizar en los procesos de contratación municipales

La formación naranja ha presentado al pleno una propuesta de acuerdo para garantizar la objetividad, transparencia e igualdad de oportunidades de las empresas que optan a contratar con el Ayuntamiento. Ω

# www.majadahondain.es



# @majadahondain

La magia de la 'Feria de la Fantasía' llega a Majadahonda

El abc-hombre vuelve

Comienzan las obras de colegios previstas en Inversiones del Ayuntamiento



ahora... hay que trasladar los sueños a la puta realidad, a los hechos...!! y por desgracia se te empieza a caer el chiringuito. Y dudas... y ya no lo tienes tan claro porque... lo del chiringuito ya se le ha ocurrido a más de uno y en Cádiz, chiringuitos no faltan....

Porque para poder emprender con alguna posibilidad hace falta una buena idea, original, al estilo de las que tuvieron Bill Gates o Jeff Bezos. La idea es el inicio, es el punto de partida.

Y a mi, mejor dicho a nosotros, porque en este viaje iba acompañado por David, mi socio, nos surgió una idea cojonuda. Nació "remember me" una Aplicación de esas del móvil, para enviar mensajes al futuro. Para enviarte mensajes a ti mismo o a tus seres queridos, dejándolos programados para que los recibieran años más tarde. Imagínate felicitar por sus 18 años a tu hijo recién nacido. Mola eh?

Y aquí llegó mi buen amigo Miguel Ángel, que me transmitió un buen consejo, "si quieres que te toque la lotería tienes que comprar un décimo, si no... es imposible". Por obvio el consejo de Miguel Ángel me pareció genial, muy gráfico y visual. Hay que dar el paso. Un día hay que dejarse de planes, de previsiones, de power points, de keynotes, de excel hiper-vinculados y pasar a la acción. Para llegar a la meta hay que dar un primer paso. Y nosotros lo dimos.

La idea de Remember Me, gustó muchísimo y salimos en la tele, nos entrevistaron varias veces en la radio, y salimos hasta en la revista Emprendedores. Lo puedes ver ahí en Google...

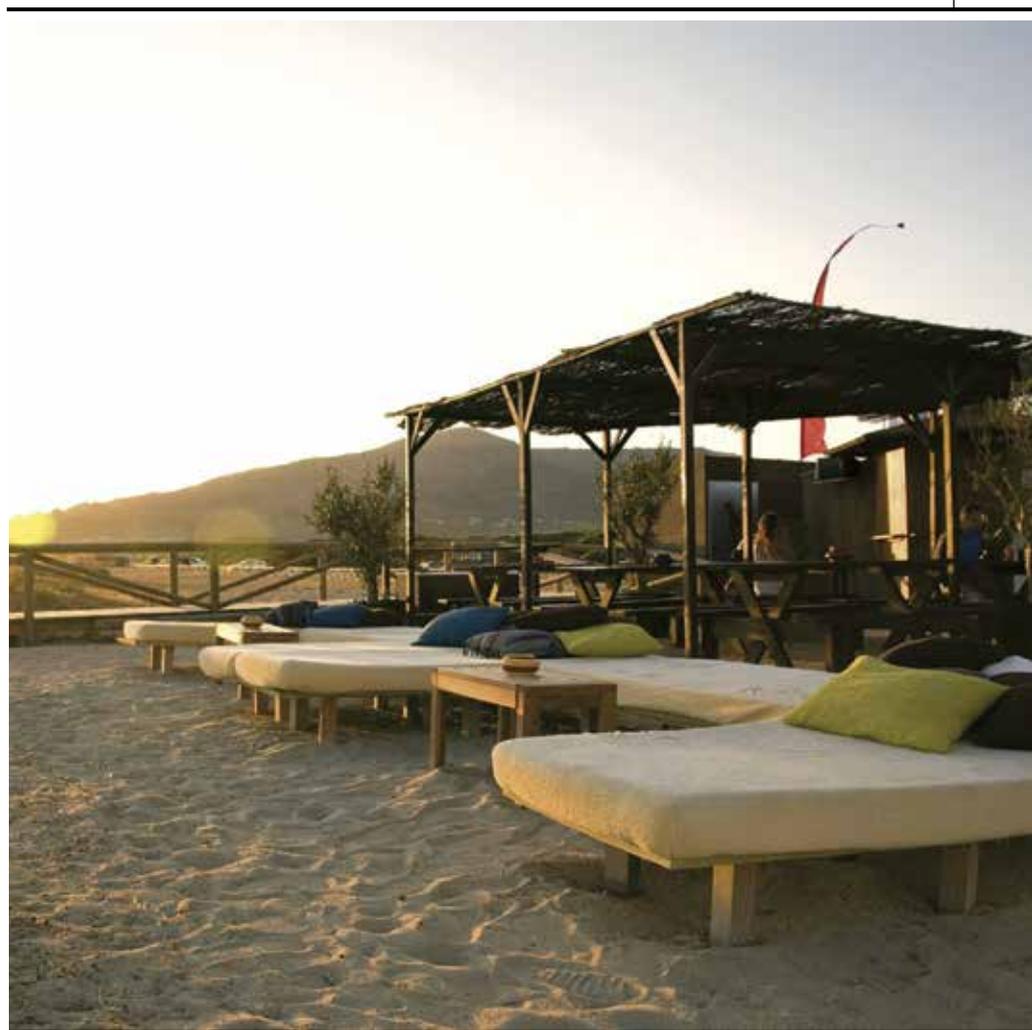
Pero... tener una buena idea no es suficiente. Se necesita algo más: valor, audacia, atrevimiento, osadía. De hecho el cementerio está lleno de ideas estupendas y de planes maravillosos por culpa de gente que nunca se atrevió a echarle huevos y convertir esa idea en una realidad, en algo más. Hace falta valor...

Además de tener una buena idea, o copiarla, lo que se necesita en un momento determinado, es echar a andar. No hace falta correr al principio o sí, depende, pero lo que es impepinable es que hay que empezar a hacer algo con esa idea.

Todos los emprendedores somos perfeccionistas y nunca encontramos el día indicado para emprender el viaje, siempre

hay algo mejorable. Pero hay que marcar el día "D" en el calendario. Créeme es mejor dar el paso con un 75% del proyecto ya encaminado que no esperar a que esté al 100%. Los expertos lo llama el Producto Mínimo Viable, que sirve para testarlo en el mercado de una forma real y así poder mejorarlo. Porque si esperamos a tener la

dejándote aconsejar, pros y contras, el famoso DAFO... pero el día "D", el día que tu proyecto ve la luz, ese día es un punto de inflexión en el que entras a formar parte del selecto club de los que HACEN, de los que llevan a cabo las cosas. Da igual si bien o mal. Entras a formar parte de los creadores, de los que emprenden. Y eso,



excelencia del producto es muy probable que nunca jamás demos ese primer paso. Al final la perfección conduce a la parálisis, a la inseguridad... al cementerio de ideas.

El primer paso seguro que no te lleva donde quieres ir, pero te sacará de donde estabas. Este es ya el primer éxito. Seguro que llevabas mucho tiempo madurando la idea, analizando competencia, viendo oportunidades y riesgos, asesorándote,

amigos, es muy grande, es casi orgásmico... ¡Es un momento ENORME! ...

Enorme... sí... enorme va a ser la hostia que me voy a dar... porque esto es lo que pensamos todos los emprendedores: en el hostión que nos vamos a pegar. Nos convertimos en bipolares. Un día pensamos que nuestro proyecto va a ser la bomba y al día siguiente pensamos que se va a ir todo a la mierda, todo, el tiempo y el dinero invertido. Pero no te preocupes, es el

miedo del emprendedor. Lo importante es que no se te note que te tiemblan las piernas al estilo Rambo:

"Dios mío, Dios mío, tengo miedo, no siento las piernas".

Pero después del día "D" llega el día "D+1". Y... ya estás en el abismo, en la cuerda floja y sin red debajo. Ya no puedes vacilar. Ahora solo toca mirar pa'lante, guardar el equilibrio y prepararte para la pelea, que te adelanto, va a ser dura. Vas a recibir por todos lados, cuando menos te lo esperes hostia al canto. Vas a tener que aprender a encajar, pero sobre todo vas a tener que aprender a soltarlas también, a diestro y siniestro si es posible. En este país nuestro no te ayuda ni Dios. Da igual el color del gobierno, si es diestro o siniestro. Todo son trabas, impedimentos, dificultades, burocracia y al final... un sacaperras. Los políticos de este país siempre van a su puta bola... desde luego este no es país para emprendedores.

En mi caso un día di ese primer paso y como ya podréis imaginar, me pegué la hostia. Por eso estoy aquí. Y aquí sigo, intentándolo una y otra vez. Me reinventé, porque eso somos los emprendedores, reinventores de uno mismo, gente que nunca se rinde a pesar de todo.

Un emprendedor tiene que creer en él y en su idea, en sus ideas. Por encima de todo. Yo siempre pongo como ejemplo de emprendedor en mayúsculas a Enric Bernat.

El caso es que Enric Bernat observando a los niños comer caramelos y viendo cómo se pringaban las manos, tuvo la dulce ocurrencia de ponerle un palo al caramelo. ¿Te imaginas el careto de su mujer... y de su suegra cuando les contó la idea? Debieron flipar... pues a pesar de todo Enric creyó en su idea e inventó los chupa chups. Hoy en día se producen más de 12 millones de unidades diariamente, se comen Chupa Chups en más de 100 países y los astronautas de la estación Mir se los han llevado al espacio. Parece mentira que una idea tan simple haya llegado a conquistar el universo.

Algunas ideas simples, como la fregona, han triunfado y otras sin embargo no han tenido nunca una oportunidad. La gente no apuesta por ellas por vergüenza o por miedo pero piénsalo... ¿qué es lo peor que te puede pasar si emprendes?

Al final, todo es una cuestión de tiempo y

de dinero. ¿Cuánto vas a arriesgar y hasta cuándo? y sobre todo ¿Qué pasa si pierdo todo lo que voy a arriesgar? Hay que acotar el riesgo, ya sea mucho o poco, eso dependerá de cada uno.

...Si sabes lo que te juegas, lo peor que te puede pasar es que lo pierdas y te toque volver a empezar. Por eso recomiendo no poner todos los huevos en la misma cesta... para poder volver...

Sí para... poder volver a emprender. Porque para lograr el éxito en muchísimas ocasiones hay que volver a empezar. y aprender de los fracasos y de las derrotas, aprender de todo lo que has hecho, bien y



mal. Aprender, aunque sea a hostias, que es mucho más caro que aprender de los libros, pero también suma puntos. ¡Ay amigo!, lo que me temo es que ningún libro te dirá la verdad absoluta de lo que pasará con tu proyecto. Existen tantas variables distintas que me atrevo a decirte que no existe el libro que te enseñe a emprender o que te saque las castañas del fuego en esto del emprendimiento. El libro "my friend" lo vas escribiendo tú, día a día, como lo estoy escribiendo yo en este mismo momento. Luego ya, dentro de unos años, veremos si fue best seller o el gran fiasco.

Lo único que sí te puedo avanzar es que la experiencia de emprender es MARA-

VILLOSA, es como vivir una vida dentro de otra vida. Me explico, es tan intenso e ilusionante que es como si se te doblara la personalidad y vivieras dos vidas a la vez. Una dentro de otra. Es muy fuerte. Nace, crece, se reproduce (si puede) y hay que intentar que no muera, o por lo menos que no muera dentro de tu otra vida. Es tu hijo profesional y se le quiere como tal. Se le cuida, se le mimma y uno se obsesiona en que crezca... y crezca. Y aquí es donde veo que los emprendedores estamos hechos de otra pasta. De una pasta "disfrutona". Lo que para un mortal todo este calvario de problemas, dificultades y zancadillas sería algo insufrible, para nosotros es un reto continuo de superación. Y joder, yo veo que nos lo pasamos bien y nos divertimos y somos felices (unos ratos más que otros, obviamente), pero la suma es muy positiva. ¡Ole y ole con ole por ese emprendedor! (ya sea hombre o mujer, que hablo en genérico)

Una persona que hoy emprende merece un monumento. Y es que hay que tenerlos "cuadros" para emprender con la que está cayendo. Y ya, si eres de los míos, de los que lo hacen en plena crisis, eso ya va para nota. Y si tienes más de cuarenta palos... es que, es que ¡ite va la marcha!!

A los emprendedores lo que nos pasa es que tenemos fe, una fe ciega en nuestra idea, en nuestro proyecto, en nosotros mismos. Y esto junto con la tozudez, cabezonería, determinación o como lo quieras llamar, es la mezcla necesaria para empezar el viaje. Aunque uno se deje los cuernos, hay que tirar "palante", sin miedo a perder y sin saber realmente a donde vamos a llegar.

Para volver a trabajar para otros, siempre hay tiempo (aunque la mayoría declara que antes muertos... que de rodillas). Y está claro que algo muy bueno tiene que tener esta opción, este modelo de autoempleo o de hacerse emprendedor, cuando "raro" o pocos son los que vuelven a la vida anterior. No se puede ganar sin jugar, ni ganar sin arriesgar. Si crees que tú idea tiene posibilidades, juega, compra el décimo. porque si juegas, por lo menos ya has ganado, has confiado en ti mismo, has creído en ti.

¡Gracias por el consejo Miguel Ángel! Hasta pronto amigo/a!! Si me necesitas GRITA.. Pon ahí, Doktor Castells y voy raudo a darte tu medicina! Ω



Nuevo Clase C.

## NUEVO CLASE C BERLINA Y ESTATE.

Relájate a bordo del nuevo Clase C Berlina y Estate, con su sistema ENERGIZING COMFORT y encuentra el mejor compañero de viaje gracias a sus faros inteligentes DIGITAL LIGHT. Maneja sus funciones a través de su intuitivo sistema de infoentretenimiento MBUX y su gran pantalla central táctil de alta definición.

**Ponte cómodo en tu lujosa zona de confort.**



 **santogal**

Concesionario Mercedes-Benz

C/ Francisco Aritio, 142.  
19004 GUADALAJARA.

Avda. Carlos III, 6 (La Garena).  
28806 ALCALÁ DE HENARES.

C/Londres, 40, Pol. Ind. Europolis.  
28232 LAS ROZAS.

Tel.: 949 202 158.

Tel.: 911 120 220.

Tel.: 910 488 100.

[www.mercedes-benz-santogal.es](http://www.mercedes-benz-santogal.es)



## ¡Cariño he encogido las vacaciones!

Por Almudena Solo de Zaldivar Navarro  
FINANCIERA

¡CARIÑO, TENEMOS QUE HACER EL CAMBIO DE ARMARIOS! UNA TRADICIÓN MUY MADRILEÑA QUE SIGNIFICA EL PISTOLETAZO DE SALIDA DE LA TEMPORADA DE VERANO. A PARTE DEL ENGORRO QUE SUPONE HACERLO –¡AUN SIGO HACIENDO EL DE TODA LA FAMILIA! –, TIENE UNAS CONNOTACIONES MAYORES QUE LA “PALIZA” QUE TE PEGAS.

El verano es una época donde los gastos se disparan:

- Acaba el colegio: ¿qué hacemos con los niños?
- Tenemos que irnos de vacaciones: ¿dónde? ¿Cuánto? ¿Cuándo?
- Tenemos que colocar al perro, no he dicho la suegra....

Pero como todo lo que esta pasando últimamente, también estas vacaciones están siendo distintas. El dichoso COVID 19 también nos ha cambiado los hábitos, pero, por lo menos, este año si tendremos vacaciones.

Normalmente tenemos la economía familiar ajustada a los meses de invierno, donde los niños están en el colegio, donde la mayor inversión la hacemos en septiembre.

Ahora tenemos que invertir en “colocar” a los niños en los campamentos de verano, si tenemos niños. En planificar las vacaciones, y los gastos que conllevan las mismas. La única ventaja que tenemos es la paga extra, sino nos la tienen prorrateada.

Para hacer una buena planificación de gastos teniendo la misma nómina, partiría de los compromisos que voy a tener durante estos tres meses y según mi situación familiar:

- Matrimonio sin hijos/ solteros/ jubilados
- Matrimonio con hijos.

El matrimonio sin hijos, solteros o jubilados normalmente solo tienen que planificar las vacaciones, cuyo periodo oscila entre quince días a treinta días los que tienen mas suerte o dinero.

En los últimos estudios sobre las vacaciones en España, se ha descubierto que la inversión media ha bajado un 45%, según el estudio de “El observatorio Cetelem Estacional”. El cambio se debe al habito vacacional: tradicionalmente el español ha sido un gran viajero, y su destino estaba fuera de España, en el 2.020 el número de españoles que viajaron fuera fue de un 7%.

Ahora el destino es nacional, se han vuelto a alquilar casas entre varias personas o una familia bien en la montaña o en la playa. Se busca un punto fijo.

Pero el miedo al contagio nos ha limitado aun más el uso de hoteles. Se esta buscando casas, principalmente de amigos o familiares. La disminución respecto al 2019 ha sido de



## LOS SATÉLITES MAJADAHONDA

Viviendas pareadas  
e independientes  
con piscina



[www.afar4.com](http://www.afar4.com)  
91 638 34 61  
609 522 551

16%, situándose en un 34% (por eso decía que no hay que recolocar a la suegra, ¡porque a lo mejor vamos a su casa del pueblo!).

Anecdóticamente se han puesto de moda las caravanas, y al que le gusta viajar, esta opción le parece interesante al moverse en espacio seguro.

Esto significa que los consejos tradicionales de ahorro de gasto ya no se pueden aplicar en muchos casos. Tenemos que fijarnos en los gastos de alojamiento (comparativa entre las distintas ofertas), en los gastos de comida, si salimos, en los de restaurantes. La gasolina del desplazamiento.

Esto supone que la reducción del gasto medio pasa de 1.160 a 643€.

A título de reflexión, véase que si los extranjeros no vienen a España y los españoles bajamos el gasto medio en vacaciones a unos 643€ de media, el primer sector que aporta al PIB la mayor cantidad de ingresos se ve enormemente mermado. Hablo del turismo.

El segundo grupo, el más penalizado: las familias.

Nosotros, me incluyo en este grupo, tenemos dos fases de vacaciones:

- Una primera fase donde nosotros seguimos trabajando y tenemos que “colocar” a los niños. Primer coste. Buscar campamentos urbanos o campamentos de 24 h. Aquí el coste medio del niño oscila entre 200 a más de 2.000€ si mandamos al niño al extranjero. Aquí no solo hacemos el esfuerzo económico sino hacemos malabarismo con los horarios, y las carreras a buscarlos. La única ventaja que tenemos en la actualidad es el teletrabajo. Algunos han podido dejar el niño en casa.

- La segunda parte son las vacaciones en familia. La media esta en 15 días. Algunas casas próximas a la playa ha subido considerablemente los precios. Lo último que he oído es compartir casa en la playa entre varias familias para afrontar el alquiler entre varios. Los gastos serán de comida, restaurantes, gasolina. Ahora bien, estos multiplicados por el número de hijos y la edad de ellos, porque algunos están en edad de devorar.

Lo recomendable en estas situaciones es en primer lugar irse de vacaciones si se tiene dinero. En algunas ocasiones, he visto como se pedían préstamos o se pagaban las vacaciones con tarjeta. Es endeudarse sin necesidad y, además, con la incertidumbre laboral no es recomendable. Pozuelo, en agosto, es maravilloso.

En segundo lugar, es recomendable hacer un estudio comparativo de precios de alojamientos, que no supongan más del 60-65% de importe destinado a la totalidad.

Sería bueno, de dicho importe, dejarte entre 5-10% para gasolina, según la distancia. Y el 25% repartirlo en alimentación.

Pero como estamos de vacaciones, rebajaría un 5% del coste de la vivienda para destinarlo al aperitivo en la playa. ¡Que narices, estamos de vacaciones!. Ω





APROPERTIES  
REAL ESTATE



LA PUERTA DE EUROPA

**SE VENDE**

*ría*

**EN APROPERTIES**

Si su propietario quisiera ponerlo a la venta **con los mejores especialistas del sector** inmobiliario.

Serrano 60, 4<sup>a</sup>  
aproperties.es  
91 800 54 65

# DESTINO MAJADAHONDA:



**Seguramente te daremos unas cuantas pistas en esta edición tan veraniega de **MAJADAHONDA IN****

Por Patricia García Sancho



# REALMENTE LA CONOCES?

¿Quién ha dicho que nuestro municipio no está bañado por el Cantábrico?



Date un baño en Santander, en **LA MACHINA DE PUERTO CHICO** y disfruta de una auténtica taberna fresca y norteña, con buen ambiente y buen producto cántabro. No te puedes ir sin probar las anchoas de Santoña que llegan directas del mar todas las semanas. El bocarte fresquísimo y las rabas tan típicas de Santander y el pescado fresco del día te llevarán a la misma orilla del mar, a los chiringuitos pesqueros de Puertochico . Pasea por los montes de Cantabria con una selección

especial de carne de la raza Frisona. Las conservas de La Machina son otro de sus productos estrella. Riégalo con un gran surtido de vermús y la especial cava de vinos con gran variedad y exposición en el local. ¿Y el precio? No tiene precio bañarse en el cantábrico majariego y degustar su magnífica restauración, aun así , os contamos que los precios son medios y asequibles a cualquier bolsillo que sepa apreciarlo. Puedes tomar copas hasta las 12 con el mejor ambiente del Centro Comercial La Bolsa de Majadahonda que es donde se ubica esta Delegación del puerto de Puertochico , antigua zona de pescadores de Santander. Los dueños agradecen a los majariegos la respuesta obtenida en estos tiempos complicados. Nosotros diríamos que gracias a ellos por su profesionalidad, simpatía y producto. **¡VIVA CANTABRIA!**



Esta “costa” majariega, **LA BOLSA**, ubicada en la Ctra. de Pozuelo, 48, 28222 Majadahonda, te ofrece restauración, copas, música en directo y diversión hasta altas horas de la mañana.



¡Chicos, hombres! ¿A qué tampoco sabéis que muy cerquita de la Machina hay un Centro de Belleza para vuestra pedicura y manicura? **MISS & MR. NAILS ESTHETIC** ofrece para ambos sexos, a los mejores profesionales en manicura y pedicura. La belleza masculina está en auge. Como hombres os gustará lucir un buen aspecto y en este centro os ayudan a conseguirlo. El tratamiento de Maderoterapia, en el que son especialistas, es una técnica natural de masaje manual intenso y dinámico realizado con utensilios de madera. La madera es utilizada por diferentes culturas de todo el mundo con el fin de conectar

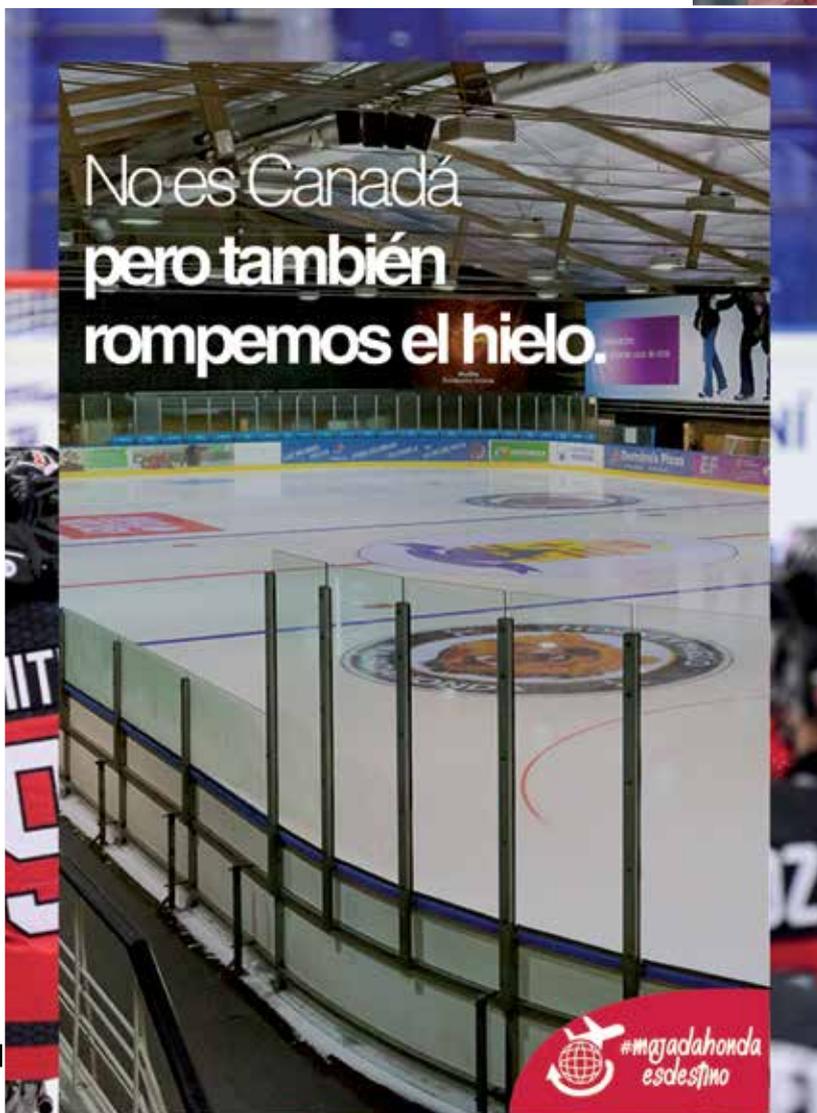
la naturaleza con nuestro cuerpo. En Miss & Mr Nails incorporan este tipo de técnicas a su catálogo de tratamientos para combatir la celulitis y reafirmar la piel. Prepárate para lucir bronce playero con el autobronceador de última generación de este magnífico centro de belleza. Aquí el cliente es el que va proponiendo técnicas y tratamientos a medida como la Radiofrecuencia. Quince años avalan esta firma que también tiene sede en Pozuelo. Son simpatiquísimos y el local es muy chulo.

Sin irnos muy lejos, al lado de la Ciudad Deportiva Wanda del Atlético de Madrid, que alberga los partidos del gran Rayo Majadahonda, está el Centro Comercial Cerro del Espino en la calle Moreras 42. Sus locales, con vistas al Cerro no tienen nada que envidiar a la zona comercial y de hostelería de Puerto Banús, por poner un ejemplo pero os dejamos el símil a la imaginación....

Ahora no tengo más remedio que descubrir un local que seguro que todavía no habéis visitado todos los majariegos y debéis hacerlo, **CARNIVORE**, un rincón en el corazón de Majadahonda que alberga verdaderos tesoros para los amantes de los productos gourmet y una experiencia única para los amantes de la carne.



Todos conocéis el Carralero y Equinoccio, aunque conviene darse una vuelta de vez en cuando, si no sois habituales, porque la oferta comercial es magnífica y hay muchas novedades. De nuevo el mejor puerto de mar está aquí, en Majadahonda, **LA PESCADERÍA ANGEL GARCÍA** en los locales de Labrandero en El Carralero y Avenida de España, nos ofrece el mejor género con una importante seña de identidad, la genial actitud de este astorgano (Ángel), que ha sabido transmitir a su equipo. ¡Tienes que vivir la experiencia!



Seguimos en el Carralero para contaros más cosas interesantes que seguro que no sabéis (también nos podéis contar vosotros, majariegos, rincones, curiosidades y “cotilleos”, por qué no, de este gran pueblo). Os facilitamos la programación de Julio y Agosto de **LA NEVERA, PISTA DE HIELO**.

Las actividades de julio se resumen en:

- Campamento tecnificación patinaje: máximo nivel nacional (está en las RRSS de La Nevera)
- Curso escuela de patinaje: todos los niveles de lunes a viernes por la tarde
- Hockey Summer Camp: todos los niveles en horarios de tarde-noche
- Sesiones públicas: todos los sábados de 19:00 a 21:00h y domingos de 18:00 a 20:00h

En Agosto:

- La semana del 23 se retoma la actividad deportiva, y las sesiones públicas de 19:00 a 21:00h y domingos de 18:00 a 20:00h

¿Qué mejor que una nevera para los calurosos días del verano? Patinaje y Hockey, en Majadahonda (el **SAD MAJADAHONDA DE HOCKEY** es nuestro orgullo). Estos dos deportes, tanto para niños como jóvenes y adultos, son muy aconsejables por muchas razones que allí nos cuentan muy amablemente.

Dejamos por un momento el shopping, los bares, las magníficas tiendas majariegas y nos vamos al aire libre. Os cuento un poco de historia del **MONTE DEL PILAR** del que Majadahonda se siente orgullosa. El Monte del Pilar es una masa forestal de bosque mediterráneo de 804 hectáreas de las cuales 446 corresponden al municipio de Pozuelo de Alarcón, 249 al de Majadahonda y 109 al de Madrid. Formó parte del gran Cazadero Real que desde la época de Felipe II estaba conformado por otros espacios naturales ubicados en el arco noroeste de la ciudad de Madrid.

En el caso del Monte de El Pilar se roturaron espacios para nuevos cultivos como el que originó el barrio que actualmente se conoce como El Plantío. Desde el siglo XIX este espacio natural pasó a formar parte de familias nobles y burguesas cuya propiedad han gestionado hasta nuestros días.

Este monte, aparte de ser un pulmón verde (y un joya natural sobre todo para los que vivimos cerca), ofrece infinidad de posibilidades para realizar actividades al aire libre, siendo unos de los lugares más frecuentados para el ocio en familia.

**UN MONTE PARA DEPORTISTAS** Miles de personas consideran el Monte del Pilar el mejor “gimnasio” para practicar su deporte favorito como el running, ciclismo o senderismo. Cuenta con senderos y caminos habilitados para el tránsito de bicicletas y peatones tanto por la zona exterior al cerramiento perimetral (la zona más urbana) como en el interior del mismo.



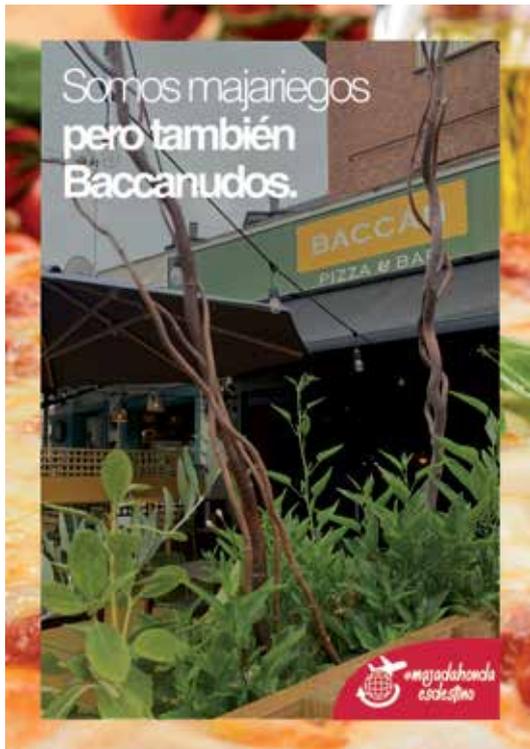
Dentro del Monte del Pilar tenemos “la joya de la corona” para amantes de los animales. **GREFA** (Grupo de Rehabilitación de la Fauna Autóctona y su Hábitat) Este Hospital de Fauna Salvaje, ha atendido a más de 60.000 animales, hasta el punto de estar considerado el más grande y de más actividad de Europa en su especialidad. Además, **GREFA** ha logrado consolidarse como referencia internacional gracias a sus proyectos destinados a la generación de biodiversidad, con especial atención a la fauna autóctona con más problemas de conservación, a través de un extenso catálogo de acciones, como cría en cautividad, reintroducción o reforzamiento de poblaciones silvestres, seguimiento vía satélite y vigilancia de nidos. ¿Sabéis que necesitan voluntarios? También puedes hacer una buena labor avisando o llevando animales heridos, en el hospital de Grefa se encargan de ellos. Nosotros “flipamos” visitándolo y viendo a menos de un metro un águila americana de cabeza blanca o un águila imperial ibérica. Si tienes pasión por los animales, aquí puedes apadrinar.



Seguimos con más “secretos” que nos ofrece este pulmón natural. **EL MONTE DEL PILAR** estrena área canina con circuito de “Agility”: “Controla a tu perro mientras juegas con él” Está provisto de 5 aparatos y obstáculos para potenciar la inteligencia, obediencia y agilidad de los perros, un cartel informativo, un sanecan y papeleras. Si queréis cenar o comer de maravilla, os aconsejo acercaros al **CENTRO COMERCIAL** que lleva su nombre. Magnífica oferta gastronómica.

Vamos a continuar con un poco de naturaleza y aire libre. El **PARQUE 'ADOLFO SUÁREZ'**, situado en el recinto ferial y con una superficie de 37.198 metros cuadrados, ( el más grande y equipado de Majadahonda). El parque tiene un horario de 07.00 a 23.00 horas, está vallado y cuenta con cinco accesos al público, dos amplias zonas caninas, fuen-

tes, 16 aparca bicis e iluminación LED. Para los más pequeños hay dos áreas infantiles y para los mayores hay una zona con los aparatos necesarios de gimnasia para rehabilitación. Para los que no lo sabíais, el parque tiene una senda **biosaludable** por todo el perímetro con una extensión de 800 metros con diversos elementos deportivos para los aficionados a la carrera.



Acompañadme ahora a la zona de la famosa **ERMITA DE MAJADAHONDA** (Santa Ermita del Cristo de Los Remedios). Queremos descubrirlos en sus proximidades, en la zona llamada El Jardín de la Ermita, muy próxima a la Gran Vía, el nuevo local **BACCAN PIZZA & BAR** (un baccan en Argentina es un vividor), con la mejor experiencia de Argentina e Italia; tenéis que probar sus baccanitas, la de rabo de toro es deliciosa.

# NESS

Arquitectos

ESPECIALISTAS EN SOSTENIBILIDAD Y TECNOLOGIA

- La actividad que desarrollamos es la arquitectura con un desarrollo de un esmerado diseño con 4 pilares fundamentales, las nuevas tecnologías, la eficiencia, la sostenibilidad, y la vida saludable.
- Gestión de proyectos llave en mano.
- Especializados en PASSIVHAUS.
- Asesoramiento técnico en energía e instalaciones a otros despachos de arquitectura.
- Certificación PASSIVHAUS designer y BREEAM asociado.



TLF. +34 687 077 327 - +34 685 883 866 [www.nessarquitectos.es](http://www.nessarquitectos.es)  
[consulta@nessarquitectos.es](mailto:consulta@nessarquitectos.es)



En esta zona, en concreto en la calle Carretera de Boadilla, 6, local 13 y muy cerca de Baccan, acaba de abrir sus puertas la franquicia **D-UÑAS**. Con importantes promociones de apertura, ¡chicas!, tenemos que llevar las uñas perfectas y divertidas para lucir bien guapas en este paseo por la costa majariega que os propongo. Para que no tengáis problemas con las reservas, este local es D-Uñas Majadahonda Centro. Javier y Elisa, socios, son simpatiquísimos y quieren darse a conocer. Ellos citan un punto clave que es la **higienización** que tienen con todos los elementos con uti-

laje esterilizado y sellado en cada uso. Además de manicura y pedicura hacen depilación facial al hilo. Luce también unas veraniegas pestañas con D-Uñas (lifting, pelo a pelo...). Destacan grandes promociones en esmalte permanente. Están muy cerca de la Gran Vía y es comodísimo aparcar y acceder.



No hay veraneo sin mercadillo ¿verdad?. EL **MERCADILLO DE MAJADAHONDA** es de los más famosos de España. Lo ponen todos los martes y todos los sábados hasta las 15 h. Podrás encontrar un montón de cosas, desde fruta o verduras, decoración, bricolaje, calzado, ropa, bisutería y muchísimas curiosidades más, de gran calidad y mejor precio. Se ubica en la Calle Santa Catalina s/n.

Seguimos descubriéndote rincones de Majadahonda. Destaco el **Parque del Cerro del Aire** (evoca el poema de Juan Ramón Jiménez), fue remodelado en 2016 y es muy cuco y un pulmón en el centro de la ciudad. Aquí entrena la estrella mundial del Voley Playa, Elsa Baquerizo. Está en la calle Nicaragua número 10.

Por cierto, el verano también ha llegado a **VERDECORA MAJADAHONDA** con espectaculares rebajas, ideas y propuestas para nuestros jardines, balcones e interiores. Además tu mascota también se merece unas vacaciones majariegas con los refrescantes de Verdecora para perros y gatos.

Para los amantes del cine de autor, los **Cines del Zoco de Majadahonda** nos ofrecen teatro independiente y centro de artes escénicas con nuevas películas extranjeras y cinearte, ópera y ballet. Estos cines tienen un claro objetivo que debes conocer, hacer del espectador una parte activa del cine, que ayude a marcar el rumbo del mismo, convirtiendo de nuevo la asistencia a estas salas en un acto “lúdico, cultural y social” y bajar los precios de la entrada para cualquier espectador.

El Zoco de Majadahonda, como sabéis, es un centro comercial de toda la vida, pequeño pero muy acogedor en el que encuentras además de los cines, restaurantes, tiendas, buen rollo y bares. Destacamos el **REY LOUI** que nos ofrece conciertos en julio con toda la banda del rey Loui.

Majadahonda, **Manhattan para muchos**, tiene su 5ª avenida, **LA GRAN VÍA**. Es uno de los espacios de la ciudad en el que a lo largo de los últimos 60 años se han producido las más importantes transformaciones de uso del suelo. Es el espacio urbano más representativo de la ciudad. A lo largo de la Historia, esta vía de comunicación ha tenido diversas denominaciones. La más antigua de la que tenemos noticias documentales es la que data de 1634, denominada **Camino Ancho**, en referencia a sus dimensiones, como espacio dedicado al tránsito de los rebaños de ganado, sobre todo vacuno, que cruzaban la meseta castellana de norte a sur, y que servía como vía de comunicación principal de la ciudad con los municipios limítrofes.

Para no aburrirnos mucho con la historia de esta arteria principal, os cuento que en el año 2000 se abre una nueva etapa en la historia de la **Gran Vía**, y su expansión desde entonces ha sido acelerada. En ese momento se peatonaliza la Gran Vía y se realiza un aparcamiento subterráneo, gracias a lo cual esta calle se convierte en el principal punto de encuentro de los ciudadanos y en el área recreativa y comercial por excelencia del casco urbano, con un continuo ir venir de vecinos (**¡con una hora de aparcamiento gratuito para establecimientos adheridos!**)

La última actuación en la Gran Vía se ha llevado a cabo en 2010 con la ampliación de la peatonalización hasta la Ermita.

Actualmente, la Gran Vía es el centro neurálgico de la ciudad, que cuenta con la presencia de muchos locales comerciales, tiendas de moda y empresas del sector terciario.

La Gran Vía constituye un nuevo símbolo urbanístico de Majadahonda y es escenario de diversas actividades a lo largo del año.



Por último, para completar uno de los muchos planes veraniegos que te ofrecemos en este reportaje, relájate y conduce a bordo del nuevo Mercedes Clase C Berlina y Estate (en **SANTOGAL EURÓPOLIS** lo puedes y “debes” probar; MAJADAHONDA IN lo hizo y flipó) hasta el magnífico Centro Comercial que tenemos en Majadahonda, el **GRAN PLAZA 2** que este año celebra su noveno aniversario con sorpresas, nuevas tiendas y una genial oferta gastronómica con nuevas aperturas.

**Tendríamos que ampliar este DESTINO MAJADAHONDA que os ofrecemos en este refrescante número, con muchas más propuestas, lugares, parques, planes, locales, actividades, pero confiamos en haberos descubierto “secretos” de nuestra fantástica ciudad. No dudéis, queridos lectores, que continuaremos en septiembre con Las Fiestas Patronales de Majadahonda que habitualmente tienen lugar en la tercera semana de septiembre, en Honor al Santísimo Cristo de los Remedios.**

**Estad atentos a nuestras redes sociales y a nuestra web [majadahondain.es](http://majadahondain.es) y os iremos informando de cómo va a ser este 2021. Lo que es seguro es que empezarán en MAJADAHONDA IN y también os lo chivaremos todo.**

**¡BUEN VERANO AMIGOS!**



# CIUDAD RODRIGO, “Ciudad Antigua, Noble y Leal (PARTE SEGUNDA)



POR MARÍA DEL MAR GARCIA AGUILÓ  
Periodista turística  
Premio Marco Polo

CIUDAD RODRIGO TIENE, A PARTIR DE LA EDAD MEDIA, UNA GRAN IMPORTANCIA FRONTERIZA Y, SOBRETUDO, DURANTE EL SIGLO XVII, DONDE SU IMPORTANCIA QUEDA REFLEJADA EN SU CASCO HISTÓRICO, PLAGADO DE PALACIOS SEÑORIALES. La Casa del Primer Marqués de Cerralbo, destaca por su friso plateresco que abraza la fachada, con adornos de medallones y presidido por el escudo de los Pacheco Osorio y los de Toledo y Enríquez. Es una pena que una de sus reformas cegasen las ventanas esquinadas de columnillas tan características de la

arquitectura civil de Ciudad Rodrigo y en su lugar se abrieron balcones.

Mi paseo se ralentiza mientras mi cabeza se mueve de uno a otro lado entusiasmada ante los maravillosos e innumerables palacios, puertas con maravillosos dinteles, ventanas y blasones. Una me llama la atención, en la Plaza de San Salvador, es el Palacio de la marquesa de Cartago, un palacete de estilo neogótico con elementos hispano flamencos y renacentista de finales del siglo XIX con escudos de Narváez y Águila yuxtapuestos, un balcón esquinado y con la flor de lis y el águila decorando sus ventanas. Junto a este pa-

lacio se sitúa el Hotel Conde Rodrigo I con habitaciones con magníficas vistas de la plaza y donde poder descansar en su terraza de verano o comer y degustar en su restaurante, gran variedad de platos de inspiración local, elaborados con productos autóctonos de primera calidad.

Con la división del reino leonés en León y Portugal, Fernando II elevó el grado de la ciudad a Sede episcopal con el objetivo de reafirmar su posición frente a los portugueses del oeste y los almohades del sur. La Catedral de Santa María, declarada Monumento Nacional en 1889, aunque iniciada en estilo ro-

mánico tardío, la prolongación de las obras durante varios siglos la incluyen en un tardorrománico de transición al gótico. La “Puerta de las cadenas” con su espectacular friso escultórico se ha convertido en el emblema de la catedral: cinco magníficas esculturas del primer tercio del siglo XIII en las que, a pesar del hieratismo y simetría de los cuerpos, se adivinan ya, leves sonrisas propias de la incipiente escultura gótica introducida por el Maestro Mateo en la Catedral de Santiago de Compostela. Sobre el arco, una galería de doce arcos apuntados que acogen otras tantas esculturas góticas, labradas en torno a 1230, que fueron identificadas con personajes del Antiguo Testamento y, me resultó muy curiosa, la tercera por la izquierda que dicen que es la reina de Saba. En lo alto, el rosetón se encuentra descentrado respecto a la puerta, aunque no respecto al edificio. Sobresale, rompiendo el primitivo perímetro del edificio, la Capilla del Pilar. En el muro oriental del brazo norte del transepto, hay encastrado un relieve que dicen representa la leyenda de un guerrero que venció al diablo disfrazado de oso que arruinaba la construcción de la catedral cada noche. La catedral cuenta con otras dos puertas, la del enlosado o de amayuelas, donde se pueden observar los desperfectos causados por las bombas de los soldados de Napoleón durante la Guerra de la Independencia y, en su muro que da al claustro, se encuentra la Puerta de Esviaje. La tercera puerta solo se abre en ocasiones especiales y contiene el impresionante Pórtico del perdón o de la Gloria; un doble acceso gótico, dividido por un parteluz con una esbelta columna rematada con una escultura de la Virgen con el Niño. Sus arquivoltas apuntadas son una verdadera Biblia en piedra, y en el tímpano aparece Cristo coronando a la Virgen con su propia mano. Esta puerta no es visible directamente desde el exterior ya que en el siglo XVIII, se construyó una fachada con una gran torre clasicista para las campanas. En la actualidad un espectáculo de luces muestra toda su belleza poniendo a alcance de los asistentes los misterios de sus esculturas. sin necesidad de prismáticos.

En el interior las bóvedas, aunque son de crucería, tiene una elevación casi cupuliforme (lo que se conoce como “bóveda angevina” que presenta un perfil muy abombado), animadas con esculturas que representan a un rey, una reina, un obispo y un mendicante, que la historiografía local identifica



con Fernando II, doña Urraca, el primer obispo civitatenso y San Francisco de Asís, quien vivió un mes en Ciudad Rodrigo en 1214. Esta escultura es el primer retrato del peregrino en el mundo y la única que se realizó estando el santo aún vivo. Es una imagen muy arcaica, sin base, algo girada hacia adelante que hace suponer que en realidad se talló para situarla otro lugar. En las dos capillas laterales, se sitúan los enterramientos de nobles familias. El que más me gustó, fue el que se halla en una de las paredes laterales con el conmovedor y estremecedor “Altar de alabastro o de la Quinta Angustia” de Lucas Mitata. En la Catedral rememore la leyenda de Marina Alfonso, que cuenta como esta dama mirobrigense perteneciente a la familia de Los Pacheco y que poseía una prodigiosa hermosura, despertó la pasión de un rey español que visitó la localidad. Y, como

se resistió al rey, este la amenazó. La dama decidió desfigurar su rostro con aceite hirviendo mientras pronunciaba estas palabras “No quiera Dios que por ti, caiga en tal vil y torpe pecado”. El rey horrorizado se marchó de Ciudad Rodrigo mandando que colocaran sobre la estatua del sepulcro de la dama, una corona real, por lo que pasó a ser conocida por el sobrenombre de “La Coronada”. Hoy en día, no se conserva este sepulcro ni otras sepulturas que fueron sustituidas por losas adosadas a los muros de la misma.

El coro catedralicio con 72 sitials, todos diferentes, fueron realizados por el judío converso Rodrigo Alemán, quien decoró “las miserias” de una forma bastante obscena tal vez como venganza contra la Iglesia Católica; como ejemplo un cerdo leyendo la Biblia pues es el “único libro que leen los animales”; Pero otra teoría afirma

que, como en el románico se enseñaba doctrina a través de las representaciones, los canónicos querían representar los pecados en sus asientos cuando se sentaban encima de los mismos. Ornamentación muy rica del Facistol de nogal y estaño dorado y de espléndidos órganos barrocos. La visita de la catedral finaliza con El Claustro. En cada ventanal, tres o cuatro arcos apuntados se rodean de otro ojival más grande, y los capiteles son figurados con escenas románicas arcaizantes. Una de las ventanas parece haber perdido una de sus columnas, pero, la realidad es que está así realizada así a propósito, porque bajo la ventana se sitúa la tapa de un pozo, un bien que, en esta ciudad tantas veces asediada, se convierte en preciado. En un rincón de la unión de la Catedral con la muralla, una piedra recuerda al ciego Sabino, una historia de tradición oral que habla de un ciego que camina con su perro por la muralla, mientras dice palabras de piedad a los moribundos, y que dicen que en realidad era San Francisco de Asís. Junto a la Catedral, la Capilla de Cerralbo, de estilo herreriano, construida "para hacer sombra a la catedral" como panteón funerario de la familia Pacheco, tras la negativa del Cabildo de la Seo a derribar parte de la capilla mayor para enterramiento de dicha familia. En su interior la estatua orante del último Marqués y el frontal de altar de la capilla del lado del evangelio, son obras de Mariano Benlliure.

La decadencia de Ciudad Rodrigo, llegó durante el siglo XVII y primeros años del XVIII, ya que el carácter fronterizo de la Ciudad favoreció históricos litigios con Portugal como la Guerra de Restauración portuguesa, la de Sucesión o la posterior Guerra de la Independencia, que dejaron cicatrices aun visibles sobre los muros de la ciudad y otros edificios. Durante el sitio francés de 1810, las tropas españolas del Mariscal Andrés Pérez de Herrasti hicieron una valiente defensa, rindiéndose cuando los franceses abrieron una brecha en las murallas. Un año y medio más tarde, el general británico Wellington iniciaría el llamado Sitio de Ciudad Rodrigo de 1812, que le valió el título de duque de Ciudad Rodrigo. La Plaza de Herrasti, rinde homenaje



al General Andrés Pérez de Herrasti, y contiene la tumba Julián Sánchez "El Charro", un guerrillero salmantino que luchó contra el ejército napoleónico en la Guerra de la Independencia. Me resulta irónico que desde 1989 esta Ciudad esté hermanada, precisamente, con la ciudad francesa de Arcachon, y las ciudades portuguesas de Aveiro, y de Viseu; tanto sufrimiento, tanto dolor para terminar este "triángulo de

naciones" antes enfrentadas y ahora hermanadas, que espero que sea un ejemplo y a la vez una lección e la inutilidad de las guerras. En esta plaza se encuentra el curioso Museo del Orinal , con 1.320 piezas, procedentes de 27 países diferentes, fabricados con todo tipo de materiales como barro, hojalata, madera, cristal, oro o plata, merece la pena visitarlo.

El palacio más grande de Ciudad Ro-

drigo es el Palacio de los Águila o del Príncipe de Melito, con blasones esculpados en su fachada y una portada gótico-renacentista. En su interior, un patio rodeado en tres de sus lados por una galería de arcos, de estilo plateresco, que en la actualidad alberga el Centro Hispano-Luso de Estudios de Patrimonio, dedicado a la protección, conservación, investigación y promoción del patrimonio cultural español y portugués. Cuando visite este Palacio había una exposición titulada "Fortificaciones, poblados y pizarras: La Raya en los inicios del Medievo" donde unas fotografías mostraban al Canónigo Serafín Tella quien fue, según dicen, fundamental para el conocimiento de las pizarras numerales de Lerilla, pizarra visigodas con inscripciones, y que estuvo en contacto con eminentes arqueólogos como Juan Cabré Aguiló, antepasado mio y reconocido arqueólogo del "Poblado Ibero" de Calaceite, Teruel. Si ya me estaba encantando la ciudad ahora el orgullo sentido duplico mi admiración.

Frente a este palacio podemos ver una casa que tiene un llamador de mano que se dice es obra de Benlliure. Cuentan las malas lenguas que el artista se alojó varias veces en esta casa porque era amante de la mujer de su amigo y realizó el llamador como réplica de la mano de su amada, para poder tocarla sin problemas.

Interesante es la Casa de los Vázquez, de estilo gótico, hoy oficina de Correos y Telégrafos. Su portada está abierta en ángulo con doble arco al exterior, sobre el que descansa el escudo de armas de la familia Vázquez, enmarcado todo por un rectilíneo alfiz, asemejando el conjunto a la proa de un barco. En su interior se pueden contemplar preciosos azulejos y artesonados además de admirar la forja mirobrigense en las rejas de sus ventanas. En uno de sus muros un escudo que se supone tiene como cometido el de guardar de ladrones la casa, es sostenido por un hombre con garras de animal que nos desafía enigmáticamente sobre porque tiene uno de sus pies/garras metidos dentro del muro de piedra.

En nuestro paseo podemos encontrar con el llamado Palacio de Moctezuma porque se dice que sus promotores eran descendientes de Moctezuma y que ahora es la Casa Municipal de Cultura.

Tras los palacios, las iglesias llaman mi atención. En el lugar donde antiguamente se situaba el Palacio Episcopal

(siglo XIV) en él que vivió y murió el llamado Don Pedro Díaz "obispo resucitado", (resucitó y puso en orden su alma durante veinte días antes de volver a morir), se sitúa el Antiguo convento de las Franciscanas Descalzas. Fundado por Catalina Enríquez, la hija del primer marqués de Cerralbo junto a Inés Pacheco y Silva otra dama de la oligarquía mirobrigense, quien cedió la casa que tenía junto a la antigua iglesia de San Isidoro, adosada a la muralla, para la nueva fundación. Al carecer las monjas del espacio para tener huerta y jardín, decidieron abrir un portillo con el jardín de los Castro y ocupar este palacio, iniciando la primera "guerra de las paredes". Fue cuartel de artillería y cárcel hasta la actualidad que ha pasado a ser la residencia geriátrica "Obispo Téllez". En su fachada principal destaca la puerta del templo y el escudo de Castilla y León sobre placa recortada y una de los primeros "Corazón de Jesús" en un edificio. Muy cerca, la Iglesia de San Pedro y San Isidoro, conserva un ábside románico mudéjar y fue reformada en los siglos XVI, XVIII y XX para albergar los panteones familiares de familias nobles mirobrigenses, entre las que destacan los Vázquez. Un indiano miembro de esta familia, regaló a la parroquia un hermoso óleo de la Virgen de Guadalupe de Juan Correa, pintor afrodescendiente en la Nueva España, considerado uno de los tres grandes de la pintura barroca mexicana del siglo XVIII. En esta iglesia sucedió una tragedia cuando su campana cayó de la espadaña un domingo de ramos y mató a tres niñas que estaban en la procesión.

Extramuros en el lugar llamado "el cruce" se encuentran las Ruinas del Convento de San Francisco fundado en el S. XIII, del que solo quedan el crucero de la epístola y la capilla. Para este espacio fue esculpido el famoso Calvario de Juan de Juni, que ahora se encuentra en el Museo Nacional de Escultura de Valladolid.

En 1475 los Reyes Católicos concedieron a la ciudad, como compensación por los continuos asedios por su situación fronteriza con Portugal, el privilegio de celebrar cada martes un mercado franco y, desde 1990, se instauró el Martes Mayor y las calles de Ciudad Rodrigo se convierten en un mercado medieval. La hostelería y el comercio locales salen a la calle a exponer desde los productos típicos de la tierra, y es un buen momento para degustar la gastronomía de la zona. El sistema de

terrazas de ambos márgenes del río hacen que Ciudad Rodrigo sea una fértil vega de regadío que dan unas verduras exquisitas, aunque también destacan los productos propios de la dehesa salmantina, el "mar de encinas" que decía Unamuno, donde la cría de ganando, cerdo ibérico y toro bravo sobre todo, en régimen extensivo dan a la carne una gran calidad. El jamón, chorizo, salchichón o lomo y, sobretodo, el hornazo (empanada rellena de chacina, chorizo, lomo y jamón) son deliciosos y sabrosos. También los asados a la brasa o al horno como el "tostón asado" con leña o "el cochifrito", merecen una mención especial. También son platos típicos de esta ciudad las "Patatas meneas", (cocidas y rehogadas con la grasa del tocino y adornadas con torreznos) o "el farinato (embutido a base de miga de pan, grasa de cerdo, pimentón, aguardiente y anises, que posee "Denominación de Origen)" que se suele servir con huevo frito, aunque en los últimos años la cocina de autor lo ha incorporado en creaciones más innovadoras. Y no podemos olvidar los deliciosos quesos de oveja la comarca.

Historia, arte, gastronomía y, no podemos olvidar, la literatura. El 14 % de las novelas de caballería que se escribieron en España durante la primera mitad del siglo XVI, se escribieron en la ciudad del Águeda. De ellos quizás el más destacado es "el Amadís de Grecia" de Feliciano de Silva, nieto de Hernando de Silva, corregidor de Ciudad Rodrigo e hijo de Tristán de Silva, cronista de la Reina Isabel la Católica, obviamente un destacado mirobrigense. Su novela, aunque de caballería, incorpora episodios pastoriles en prosa considerándose precedentes de la novela pastoril. También Fernando Arrabal "adora" esta ciudad de la que ha sido nombrado hijo predilecto y de ella dijo "En Ciudad Rodrigo aprendí a leer, a escribir, a amar». Camilo Jose Cela se sirvió de la historia literaria de los llamados "pliegos de cordel" sobre Sebastiana del Castillo para crear su personaje de Pascual Duarte: La historia cuenta que esta mujer, tras asesinar a sus padres y hermanos vengándose de ellos por negarle la relación con su amor, acabó en el patíbulo de la Plaza Mayor de Ciudad Rodrigo.

Ciudad Rodrigo una bella ciudad ya no desconocida, al menos para mí y, espero que, poco a poco, muchos sean los que la descubran y puedan disfrutar y deleitarse, con una ciudad que seguro nos les dejara impasibles. Ω



## PRESENTACION, LECHES, HISTORIA E ITALIA



Por **Rafael Rincón JM**  
Crítico gastronómico

**"HOY HABLEMOS DE QUESOS. CURIOSIDADES DEL QUESO. LO QUE DEBEMOS SABER SUS AMANTES".**

He recopilado varios temas, anécdotas, datos y cifras sobre el queso, aprendidas, vividas y sentidas en mis 39 años de contacto profesional, para que todos aquellos que nos denominamos "quesófilos" o "quesófagos" empedernidos.

El tema es largo u complejo, por lo que debido al momento y espacio los cuento sucintos y cortos para enriquecer su conocimiento personal y para poder "hablar" y entender un poco de este apasionante mundo.

### DE QUÉ LECHES

En la inmensa mayoría de países se utilizan las de la de cabra, la de oveja y la de vaca pero además hay otras leches de animales que se utilizan, como los pueblos nómadas nórdicos, vikingos y lapones, usan las de alce y reno y en Italia queda como algo testimonial, pero del total actividad, el de búfala con la que por ejemplo se elabora la mozzarella. La leche de burra se emplea aún en Zasavica, en Servia, se usa

para un queso miniartesanal y casi mítico, uno de los más caros del mundo. En el altiplano andino es raro pero se elaboran de leche de llama y de alpaca. También se hacen quesos frescos o cuajadas de las de camello, de yegua, de yak o de dromedario se hacen lácteos y quesos frescos a nivel muy local en territorios del Magreb y Sahel en África y en el Asia central mesetaria.

### Historia: EN ESPAÑA

En la Iberia antigua comenzó como en toda el área alimentaria mediterránea, la obtención del queso de pastor, para auto consumo familiar, con la leche de oveja y de cabra, al principio y más tarde con la introducción y desarrollo ganadero de la vaca, ya en tiempos de

# Drink

## ¿CONOCES TODOS LOS TIPOS DE QUESO?

Existen más de cien variedades de queso en España. Según la norma de calidad de los quesos, se clasifican de acuerdo a diversos criterios:

### SEGÚN LA ESPECIE QUE PROPORCIONA LA LECHE:

 QUESO DE VACA	 QUESO DE OVEJA	 QUESO DE CABRA	 DE MEZCLA DE DOS O MÁS ESPECIES
---	--	--	---

### SEGÚN EL CONTENIDO EN GRASA:

% DE GRASA / EXTRACTO SECO TOTAL

0%	10%	25%	45%	60%
QUESO ESTERILIZADO	QUESO SEMIPASTEURIZADO	QUESO PASTEURIZADO	QUESO QUESO	QUESO DESTAURADO

### SEGÚN SU MADURACIÓN:

**Queso fresco:** No requiere maduración. Está dispuesto para su consumo al finalizar el proceso de fabricación.

**Queso blanco pasteurizado:** Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se pasteuriza, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

**Queso madurado:** Tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante un cierto tiempo a temperatura y condiciones especiales. Según el tiempo de maduración se clasifican en:

MADURACIÓN MENOR	7 DÍAS	35 DÍAS	105 DÍAS	180 DÍAS	270 DÍAS
	TIPO	SEMIPISTURIZADO	CURADO	VEJO	VEJO

**Queso madurado con mohos:** Es aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes. En este grupo se incluyen los quesos azules.

### QUESOS FUNDIDOS:

Se obtienen por la mouturación, mezcla, fusión y emulsión de una o más variedades de queso, con o sin adición de leche, productos lácteos u otros productos alimenticios.

entonces "montañés", o los asturianos de la decana Mantequerías Arias (1848), y, ya en el siglo XX, azules como el mítico de Mantequerías Leonesas, Cram, y su mantequilla en lata azul.

Cántabros y asturianos empezaron a "exportar" sus mantequillas y quesos primero a Castilla, después a Madrid y Barcelona y en el caso de Andalucía, donde eran conocidos como "montañeses", Cantabria Santander era llamada entonces "la Montaña", y era habitual que mientras unos los transportaban otros familiares se estableciesen, por la lejanía, y por eso a esos colmados (primeras mantequerías) se les llamaba "tiendas de montañés". Hubo, incluso, montañeses mantequeros en la Cuba y Puerto Rico del último tercio del siglo XIX.

Y así se entra en el siglo XX, sin cambios, hasta la sangrienta guerra civil. Después en una España en blanco y negro, cateta y autártica, el mundo del queso fue poco a poco "muriéndose", decayendo, quedando como referencia los quesos de pueblo, que con la emigración masiva a partir de 1961 casi desaparecen.

En la ACTUALIDAD, las últimas cuatro décadas, tras un breve paréntesis de quietud entre 1990 y 2009, han sido una total revolución en el mundo quesero español. Hemos hablado de la primera revolución quesera en los ochenta con protagonistas como Enric Canut, Ismael Díaz Yubero, Manuel Arroyo, AFQA, etc.

Esta SEGUNDA REVOLUCIÓN quesera en este decenio aporta nuevos queseros jóvenes con mucha mejor preparación, más viajados y en una sociedad más desarrollada y con más medios, ha conseguido encumbrar a España al tercer o cuarto puesto en cuanto a variedad y calidad de quesos se refiere. Hoy en España, aunque oficialmente el Ministerio reconoce sólo un centenar como tradicionales, se elaboran casi unos 280/300 tipos de queso totalmente diferentes, algunos, sí, copiados o inspirados en otros de fuera, otros en versiones de nuestros clásicos, muchos de total innovación y cada vez más 'cocinados', con especies o ingredientes. Pruebas de ello fueron el éxito en el certamen internacional del queso, World Cheese Award, que se celebró hace dos años, por primera vez en nuestro país, en San Sebastián, donde España consiguió casi el 30 % del palmarés. Y el enorme desarrollo y difusión del sector de quesos dentro del Salón de Gourmets. Mucho futuro y cosas muy interesantes veremos.

la Hispania romana, gracias a los colonos, y ex legionarios eméritos. Sin embargo sólo nos han llegado, como en el resto de Europa occidental, mayoritariamente los tipos de quesos creados a partir del año 800-1.000 aproximadamente. Estos quesos, los primeros quesos con nombre conocidos, en nuestra nación, datan del siglo XI pero es desde el siglo XIV y XV cuando aparecen en mayor cantidad. Está claro que ya desde los primeros pastores existirían quesos y sucedáneos frescos del requesón, mató, pata de mulo, cuajadas, quesadillas, azurones, o el más conocido hoy de estos el de tipo Burgos.

El tipo manchego o castellano de cinco, circular y de unos tres kilos, ya era el más habitual hacia 1500. Los quesos norteños, con nombre, son posteriores aunque alguno se haría en la cornisa cantábrica y valles pirináticos. Los de cabra, los más antiguos, y los de oveja empiezan a hacerse en grandes formatos, prensados y muy madurados para poder transportarlos, la flota naval y los tercios y ejércitos, de ahí el formato de los quesos canarios; el primero el palmero que ya en 1468 se comerciaba con él con la Península y poco después, 1504, con las recién descubiertas Indias Occidentales, América. Después el queso quedó "parado", casi impertérrito, durante trescientos y pico años, hasta la revolución industrial con aumento de población obrera, no campesina, y el dominio científico de la fermentación, gracias a Louis Pasteur, que hicieron posibles y necesarios las primeras fábricas de lácteos, mantequillas y quesos. Esto produjo un brote de quesos "nuevos" en pequeñas fábricas, semi artesanales, alrededor de las grandes urbes, especialmente, y sobre todo en el norte, como el queso de nata cántabro,



**BISTEC**  
BOUTIQUE DE CARNES  
Desde 2016

## CARNES PREMIUM

ARGENTINA · URUGUAY · ESPAÑA · IRLANDA

VENTA ONLINE [www.bistec.eu](http://www.bistec.eu) MADRID AVDA. EUROPA 22 · POZUELO DE ALARCÓN · 91 041 40 73  
BARCELONA CARRER DELS VERGÓS, 5 · 93 118 64 38

## EL CASO ITALIANO

Si nos preguntarán cuál es el país quesero más significativo e importante históricamente del mundo, la inmensa mayoría diría Francia, la reina mundial imbatible del queso y otros pocos opinarían que Grecia por su origen y consumo "per capita". Sin embargo es curioso constatar, siendo objetivos, que es el país italo ha sido más importante en el desarrollo y sobre todo del consumo, que el país galo. Y además en dos épocas muy diferentes, en dos eclosiones de su cultura, civilización y población. La primera ya la hemos comentado. LA DIFUSIÓN, se desarrolla en los cinco primeros siglos, después de Cristo. La época del Imperio romano.

Cuando los movimientos de legiones y tras ellos colonos llevaban el queso como elemento habitual en su dieta.

Estos mismos una vez asentados en los nuevos territorios son los que idean nuevos formatos tipos y clases de quesos, adaptándose a la región y su entorno. Muchos de ellos desaparecerán, pero otros pocos cuando la edad media oscurezca, todo se conservarán versionados en monasterios y conventos o en aldeas aisladas.

Roma es el mensajero del queso, lo esparce como esporas por el imperio.

La segunda, LA INCORPORACIÓN EN LA COCINA MODERNA, empieza a finales del siglo XIX, con la explosión demográfica de la naciente, 1870, monarquía italiana, creada por Cavour y el revolucionario Garibaldi. Millones de nuevos italianos tienen que emigrar y desde Génova y Nápoles parten a los nuevos mundos, América, principalmente y Europa central y norte. Con ellos llevan, como no sus quesos tradicionales, sus recetas, y muchas veces, en cuanto pueden, su ganado. Llegan a Buenos Aires, a Montevideo, a Nueva York, etc. y con ellos llegan la pasta y el risotto con su parmigiano, la pizza y su mozzarella o el provolone para las parrillas.

Con ellos llega el consumo masivo de queso, pero en la cocina, al contrario que el francés que lo emplea menos, el italiano come queso y mucho en su recetario. Y cala totalmente en todo el mundo, se los imita por todas partes, entra en la comida fast food de USA (pizzas, burger, hot dog, sandwich...) y de ahí a todo el globo.

## DATOS A SABER Y PRESUMIR

Primera muestra o prueba hallada: En Egipto en murales jeroglíficos se han descubierto imágenes de "fabricantes de queso" y de sus utensilios, 2500 años a. c. Primera mención en Europa: Homero en la "Odisea", en el siglo VII a.c. nos habla de su elaboración y consumo en varias islas por donde pasa Ulises-Odisseo.

Primera noticia en España: Aparece en una relación en el Monasterio de Silos, "La notica de los kesos", 959 año d.c., en la que se da cuenta de los quesos consumidos habitualmente en el Monasterio de Rozuela.

En Roma: Ya en el imperio Romano, año 77 d.c., Plinio el Viejo nos habla de los quesos más afamados en Roma, eran principalmente italianos y galos, menciona el de Nimes especialmente y los de los Alpes y de los Apeninos, del extranjero celebra el de la ciudad griega de Bitinia, actual Turquía.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

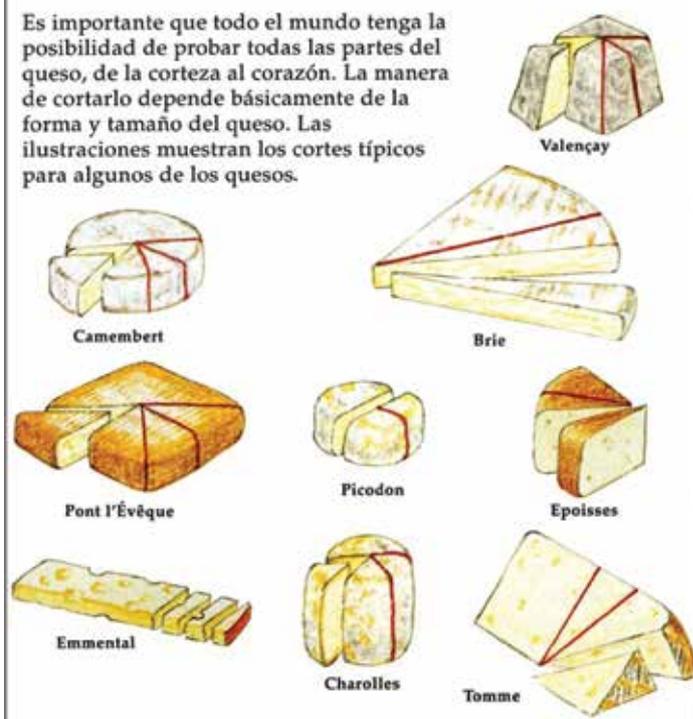
### Tiempo de conservación del queso.

No podemos conservar todos los tipos de queso durante el mismo tiempo. Los más pequeños, los quesos poco curados, los de pasta blanda y los bajos en grasa son los que menos tiempo se pueden conservar. Estos tipos de quesos no se deben conservar en frío durante más de 15 o 20 días. En el caso de las tortas de oveja (Casar, Serena, Pedroches, Zújar, Estrella... las debemos consumir lo antes posible y en nin-

gún caso las debemos conservar durante más de un mes. Los quesos de cabra de pasta prensada, por ejemplo de 1 kilo, se pueden conservar entre 1 y 2 meses, y algo más si son más grandes. Los quesos de oveja de pasta prensada son los que más tiempo se pueden conservar, 1 kg se puede conservar durante meses, además cuanto más dura sea la pasta y más grasa sea la leche se conservará en mejor estado.

## Cómo cortar un queso

Es importante que todo el mundo tenga la posibilidad de probar todas las partes del queso, de la corteza al corazón. La manera de cortarlo depende básicamente de la forma y tamaño del queso. Las ilustraciones muestran los cortes típicos para algunos de los quesos.



## EL CORTE

(Les adjuntamos lo que mundoquesos.com, ha publicado sobre ello).

- \* El queso se debe de cortar dependiendo de la forma que éste tenga.
- \* Se puede utilizar dos tipos de corte: tacos y lonchas.
- \* Una buena selección de Quesos es una magnífica idea para situaciones imprevistas.
- \* Utilice una variedad de colores y sabores para obtener una experiencia estética perfecta.
- \* Dependiendo de cada particular tipo de queso, se recomienda un modo de cortarlo.
- \* Las claves para ello son la textura y el sabor.
- \* Quesos medianamente blandos con sabores potentes, como Manchego, Zamorano y Mahón deberían ser cortados en laminas finas.
- \* Los quesos blandos o los muy cremosos son difíciles de cortar, ya que el cuchillo se queda pegado al queso y más que cortar, rompe. Para conseguir que se deslice por el queso fácilmente y sin ningún esfuerzo unte la hoja del cuchillo con aceite o caliéntelo con agua muy caliente.
- \* Se pueden dejar la corteza como efecto visual y para el reconocimiento del queso. Pero la corteza no debe ser comida.
- \* Quesos como el Cabrales se prestan mejor a ser servidos en pequeños tacos o bloque de los que los comensales se pueden servir con la ayuda de un cuchillo.
- \* Es conveniente arreglar una tabla de quesos situando los quesos mas suaves en el exterior, y dejando los mas fuertes hacia el interior, para ser tomados al final.



### LAS CORTEZAS ¿SE COMEN?

Respondemos DEPENDE. No hay una norma general sobre ello. Pero debemos de tener en cuenta.

**1.- ANTES DE TODO. SI SE DUDA, NO COMERLA.**

**2.- HAY ALGUNOS** en que **ES ESENCIAL COMERLA** para obtener el gusto total del queso como los blandos de corteza enmohecida y lavada como brie, camembert o reblochon... pero siempre que uno quiera y le apetezca.

**3.- SIEMPRE** se puede comer si:

\* la corteza es natural y es parte "integral" del queso

\* siempre que esté limpia, bien envuelta, no tenga colores o pegatinas, este encerada, plástico o una consistencia dura y de color extraño a la masa del queso.

\* siempre que huela sólo a queso, no a amoníaco, muy fuerte o a olores extraños y sucios, fétidos.

**4.-NUNCA CUANDO TENGA UNO DE LOS SÍNTOMAS ANTERIORES.**

PONEMOS ALGUNOS EJEMPLOS:

**Quesos FRESCOS, BLANDOS, BLANCOS:** Se suele comer en casi todos, salvo aquellos que tengan mucha sal en la corteza. Ejemplo: Requesón, Burgos, Feta, Villalón fresco, Mató, Feta, Burrata, Striacetella, Mozzarella etc

**Quesos CORTEZA ENMOHECIDA:** Se comen, siempre que no tenga esos defectos, el Camembert, el Brie, el Relochon, Epoisse, Livarot, Caprice de Dieux, Pont l'Évêque, Coulo-miers, Bûche, rulo, de Cabra, etc. No se suelen comer Munster, Vacherin-Mont d'Or y aquellos que la corteza sea muy fuerte y húmeda, pues pueden alterar el sabor del queso.

**Quesos AZULES.** Se suelen comer casi todos, pues realmente no suelen llevar corteza, salvo algunos grandes como el de Causses o de Jura, pero los Picones (Cabrales, valdeón y Tresviso), Roquefort, la Peral, Stilton, gorgonzola, Auvernia, Bresse, etc.

**Quesos de CORTEZA SÓLIDA, LISA O RELIEVE.** La mayoría no se suele comer, hay que tener en cuenta que los añadidos que se ponen a las cortezas son "aptas para el consumo" pero no deben, recomendando, comerse: Ejemplos, Gouda, Manchegos, Castellanos y Zamoranos, Idiazábal, Roncal, Lanz, Bola o Edam, Cheddar, y todos los duros y suizos, Reggío Parmeggiano, Grana Padano, Apenzeller, Emmenthal, Gruyère, Sbrinz, Cantal, Comté, Tête des Moines, etc.



# CARNIVORE

CARNES - EMBUTIDOS - JAMONES  
QUESOS - CONSERVAS - VINOS



**TERNERA DE GUADARRAMA**

Terneras propias I.G.P.  
Sierra de Guadarrama 100%.

**LOMOS MADURADOS**

Cámara de maduración  
humedad y temperatura controlada.



**CORTES INTERNACIONALES**

Media luna de vacío, lomo bajo,  
tapa de cuadril...Argentina Beef.

**HAMBURGUESAS Y CACHOPOS**

**ELABORACIÓN PROPIA**

Productos elaborados diariamente  
con la mejor materia prima.

REPARTO **GRATUITO** ZONA OESTE

[www.carnivore.es](http://www.carnivore.es)  
[carnivore@carnivore.es](mailto:carnivore@carnivore.es)  
Telf: 660394349

Av. de las Moreras 42, Majadahonda (MADRID)






# Las 6 etapas de la fabricación del queso



**La coagulación**  
la leche se calienta a aproximadamente 30 °C para hacerla coagular. Y se le añade el cuajo.



**El corte de la cuajada**  
la cuajada se corta en granos regulares para facilitar el drenaje.



**La mezcla y calentamiento**  
la cuajada se calienta y agita para separar el suero de los granos de cuajada.



**El moldeo y prensado**  
la cuajada se coloca en moldes perforados para ser prensada y drenada. El quesero obtiene así la forma definitiva del queso.



**El salado**  
el queso se sala con sal gruesa o salmuera para asegurar su conservación y perfeccionar su sabor.



**La maduración**  
colocado en sótanos húmedos, el queso es regularmente volteado y cepillado. Una lenta maduración consigue que el queso desarrolle todos sus sutiles aromas.

**Quesos FUNDIDOS:** Da igual, se pueden comer enteros pues así están fabricados, yo personalmente procuro comer los menos posibles t tendría que tener mucha hambre. Ejs Philadelphia, Caserios, MG, Vache que Rie, de nata o fundidos para Sandwiches, etc

## ENVOLTORIOS PARA GUARDAR EL QUESO

Existen tres tipos principales, el film plástico, el de aluminio y el que suelen llevar la mayoría de los quesos franceses, que es de parafina y alguna otra capa más. Lo que no se debe hacer es envolver cualquier queso en cualquier envoltorio y ya está, porque entonces se pueden producir sabores anómalos, como por ejemplo a plástico, cambios de textura, pérdida de humedad excesiva...

Se pueden seguir entonces los consejos que ponemos a continuación:

\* Film plástico: Nunca debería ser utilizado como única capa para envolver el queso, porque dará sabores anómalos, a plástico. Eso sí, como capa adicional vendrá muy bien, sobretodo

para evitar pérdidas de humedad.

\* Film "wax", de parafina o para queso: Los quesos poco madurados deberían estar envueltos ajustadamente en este film para evitar las pérdidas de agua y los muy madurados de forma más holgada, con cámara de aire, para evitar que madure más o algún deterioro.

\* Papel de aluminio: Funciona para todos los quesos excepto para los muy madurados que necesitan más espacio con aire. Los quesos azules y los cremosos, como Gorgonzolas, Fourme d'Ambert, y Roqueforts tienen este papel como mejor envoltorio.

## RESUMEN DE TODO ESTO

Así pues, el queso parece que es un "invento" del Mediterráneo oriental y de la alta Mesopotamia. Legionarios romanos, viajeros, conquistadores de diversos ejércitos y colonos lo iban introduciendo y difundiendo su consumo, como un elemento más de su cultura agrícola ganadera y alimenticia. El queso se consume más en la zona que se creó, Grecia (máximo 34 kilos año persona), Balcanes del sur, Turquía,

Armenia y países árabes.

Después en las naciones del Mediterráneo occidental- Francia, Italia y España-Portugal- es donde desarrolla mayor variedad, gracias a su mayor diversidad climatológica, aislamiento medieval, malas comunicaciones, mayor población y sobre todo el postrer desarrollo socioeconómico en los últimos siete siglos.

En los modernos- América norte y sur y anglosajones- su consumo ha crecido muchísimo gracias sobre todo a los nuevos hábitos alimenticios, pizzas, pastas, sandwiches, ensaladas, etc. En África en el Mogreb y países musulmanes costeros se come reciente, cuajada, requesón, queso fresco como en el Medio Oriente, frescos o subproductos; en la subsahariana y ecuatorial no hay cultura de quesos de leche de mamíferos, quizá por la climatología y humedad extremas.

Gracias por su atención y perdón por el tostón. Ω

verdecora

Está en nuestra naturaleza



Plantas



Decoración



Mascotas

# Rebajas de Verano

del 1 de julio al 22 de agosto

-20% -50%  
-70%

## ¡Rebajas de verano en 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 •



**Conjunto Ura**  
4 piezas

oferta antes: 899,99€  
**699,99€**

-22%



**Piscina para perros**  
80x20cm

oferta antes: 36,99€  
**19,99€**

-45%



**Euphorbia cáctus**  
18cm

oferta antes: 12,99€  
**9,99€**

-23%

ÁNGEL GARCÍA



PESCADERÍAS



LO MEJOR DE CADA PUERTO



ALMACÉN LABRANDERO  
Avda. de España, 10  
Tel.: 91 638 46 94

SERVICIO A DOMICILIO

ALMACÉN LABRANDERO  
C/ Ciruelo, 16  
Tel.: 91 485 96 24

