









Está en nuestra naturaleza

Plantas

s Decoración





• Parquesur • Arroyo Culebro • Paterna • Valencia Urban • Zaragoza • Málaga •

Promoción válida hasta el 1 de noviembre de 2021 o fin de existencias



¡CONSIGUE VALES DE 10€ PARA LAS COMPRAS DE TUS PEQUES!*

VISITA LA WEB: WWW.PEQUEDAYS.COM JUEGA Y LLÉVATE EL TUYO...

¡SOLO POR PARTICIPAR ENTRAS EN EL SORTEO DE **2** ASUS VIVOBOOK!







DESTACADO

14 Peña La Albarda

Un paseo por su historia de la mano de sus responsables.

26 DISFRUTA EN...

Te enseñamos los mejores sitios de Majadahonda para seguir disfrutando.







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

Y TAMBIÉN...

6 In Memoriam

Recordamosa un querido majariego.

8 Economia

Cómo ahorar de la mano de Almudena Sólo de Zaldívar.

22 Viajamos a...

Mª del Mar García Aguiló nos describe la belleza de Moscú.





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.

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 • 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.





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, 4ª aproperties.es 91 800 54 65

IN MEMORIAM



HOMENAJE A SANTIAGO DE LA PEÑA ALBARDA DE MAJADAHONDA

Amigo!!

Dese el cielo sabemos que cuidas de todos nosotros, de tus amigos y de toda esta gran familia que somos la Peña de la Albarda, pero sobre todo cuida de tu mujer Lola, y de tus hijos Alejandro y Marta.

Te fuiste muy pronto AMIGO, demasiado pronto!!

11 meses ya que nos dejaste rotos de dolor!!

Ahora deberíamos de estar tú y nosotros preparando nuestras fiestas del Cristo de los Remedios y organizando las actividades de nuestra Peña, y este maldito virus vuelve a impedirlo ,toca ser prudentes AMIGO.

Esas fiestas que tú eras parte fundamental, te recordaremos siempre con tu parrilla en nuestro chiringuito, el día de la caldereta que lo organizabas todo tan bien, esas caras de cansancio después de mucho trabajo y alegrías y que cuando se nos olvidaba algo o surgían contratiempos tú nos decías... yo me encargo y siempre estabas para todo y para todos.

Tus 2 años de presidente, que junto a tu directiva disteis un cambio importante en la Peña en la manera de gestionarla y de compartir más momentos todos juntos.

Podríamos contar muchas anécdotas contigo, muchas cosas buenas de ti, nos quedaremos con tus vivencias..., esos recuerdos en las fiestas, en los viajes, las Navidades... son tantos!! Rotos de dolor estamos AMIGO pero te recordaremos siempre con una sonrisa.

Este es un homenaje que te hacemos gracias a la revista Majadahonda IN, pero tú te mereces un homenaje a tu altura y cuando pase este infierno y podamos juntarnos, tendrás tu reconocimiento y será una celebración como sabemos que te gustaría, con alegría y junto a Lola, Alejandro y Marta.

AMIGO SANTIAGO , cuida de nosotros, SIEMPRE EN NUESTROS CORAZÓNES

inmuebles y adaptarnos a sus necesidades, mejorando el espacio y

nuestros clientes, o cuáles son sus necesidades. A partir de ahí, trabajamos el espacio para entender qué puede ofrecer, qué le falta y cómo podemos trabajar con él. Como arquitectos es nuestro trabajo adaptar el espacio al usuario. Una vez el proyecto queda definido, como constructores llevamos a cabo la ejecución de la obra desde una

La vivienda que mostramos aqui por ejemplo es la "Vienda de María". La solución proyectual en este caso la encontramos en la forma de utilizar la escala del espacio. Esta vivienda es completamente diferente en función de cómo quieras mirar, a qué hora o dónde te situes. Esta conexión es habitante, que son los conceptos que trabajamos en una primera fase. Los acabados y materiales que empleamos en cada caso surgen como respuesta a otros factores, que potencian la idea de proyecto o que nos permiten otorgar al espacio un carácter o diseño específico.





650 665 386



rez@rez-estudio.com





AMPLIACIÓN HORARIO DE MAÑANA

PLAZAS LIMITADAS

10% DESCUENTO EN SEPTIEMBRE

ECONOMÍA





Resistiré, erguido frente a todo

Por Almudena Solo de Zaldivar Navarro FINANCIERA

Después de las vacaciones principales siempre tenemos dos cuestas, quién no lo sabe: la cuesta de enero y la cuesta de septiembre -inicio del "cole"-. Pero ahora hablaremos de la que tenemos más cercana, la de septiembre.

"Queridos, ¿quién ha entrenado en vacaciones para subirla?"

Os recuerdo cuál es el entrenamiento: ahorrar para el principio de curso y pagar las visas de las vacaciones, aquellos que tengan hijos. Y los que no los tienen, pagar las vacaciones.

Pero esta cuesta se ha puesto aún más difícil. Si las anteriores tenían obstáculos esta se sale. Me imagino que es un nivel 100%.

Y por que lo digo, por todas las subidas que ya estamos teniendo en agosto. Gasolina, luz, y la cesta de la compra.

No se si os habrá pasado a vosotros: las continuas llamadas de las comercializadoras de luz me hacían pensar que algún día tendría que estudiar como era la factura de luz, mejor como interpretarla, para saber donde se aplican los descuentos. Lo dejaba siempre por pereza. Me parecía un mundo muy complicado. Lo que nunca me iba a imaginar era que en plena pandemia iba a estudiar como se obtiene el coste del Kw/hora.

Después de asistir a un montón de programas, y leer artículos para entenderlo, fue en un programa de "Sálvame" que un presentador me hizo el resumen perfecto: si compro varios artículos en el chino, y un solomillo en la carnicería, pago toda la compra a precio de solomillo.

Aun así, no me atrevo a hablar del tema profundamente porque sigo sin entender porque en la factura de la luz se pagan las emisiones de CO2, se paga el precio del gas, etc. Dejare para un articulo más adelante, el estudio del mercado de las energéticas, ilo prometo! No me atrevo a opinar sobre un mercado tan complejo. Pero el resumen aproximado, es que el precio esta por encima del 30% que hace un año. Esto supone de media una subida de unos 110€ para aquellos hogares acogidos al precio voluntario.

Por otro lado, la gasolina. Yo conocí a una persona que se sabia los precios mas baratos de la gasolina, y buscaba las ofertas y allí abastecía. Siempre le preguntaba si valía la pena, siempre me decía que si, a pesar del desplazamiento. Otros me comentaban que las gasolineras que tenían los precios mas baratos eran porque la gasolina no estaba bien destilada. No puedo confirmarlo. Aquí la cuestecita ha subido un 22.5%.

Y ya, por último, la cesta de la compra (IPC). El índice de precios al consumo subió 2,9% en Julio. Y aquí no voy a entrar en el análisis de la inflación, sino en los componentes de la famosa cesta que es lo que nos afecta en esta cuesta.

El cuadro publicado por el INE sobre las ponderaciones de la cesta es el siguiente: En la lista, como podemos ver, nos incluyen todo: alimentación, bebidas, etc. Pero si sigue subiendo la luz, y la gasolina la subida no parará.

Las familias españolas al inicio de curso, el vivir también cuesta más caro. Un euro aquí, otro allá.

Los alimentos que más han subido han sido los aceites, los refrescos, la fruta, la patata, las legumbres y hortalizas. Aquí os tengo que confesar yo, que casi soy vegetariana, imi cesta de la compra esta comprometida!

Si tradicionalmente, hablábamos que

Grupo	Sectores	Índice	Variación mensual julio
1	Alimentación y bebidas no alcohólicas	107,825	-0,2
2	Bebidas alcohólicas y tabaco	104,622	-0,1
3	Vestido y calzado	96,203	-12,4
4	Vivienda, agua, electricidad, gas y otros	110,281	-0,8
5	Menaje	101,362	-0,5
6	Sanidad	103,082	0,1
7	Transporte	113,409	0,7
8	Comunicaciones	100,092	-0,1
9	Ocio y cultura	100,280	0,6
10	Enseñanza	103,166	0,0
11	Hoteles, café y restaurantes	108,446	0,5
12	Otros	105,734	0,0

En la misma fuente, nos recuerdan que el IPC tiene como objetivo medir la evolución de los bienes y servicios de consumo adquiridos por los hogares españoles.(1) la vuelta al cole eran unos 300,00€, este año será una media de 386,76€, superior al 2.020.

La elevación de costes esta distribuida en diversos aspectos: costes de los materiales (incremento de un 2%). La ropa rondara entorno al 212,21€. Los libros de texto estarán entorno a 175€ de media. Pero el mayor incremento serán los libros de texto de secundaria. Ante esta perspectiva, el proyecto sostenibilidad de la economía familiar lleva a un control del coste en los distintos aspectos de la balanza familiar, un estudio de precios, y análisis de ofertas. Esta cuesta puede que no seamos los ganadores, pero nos tiene que llevar a iniciar un camino del cambio: análisis de los gastos familiares para poder conseguir el ahorro. De hecho, los depósitos/ahorro de los españoles en Julio ha aumentado (5,6%), en un mes que tradicionalmente bajaban. Corrobora la tendencia de lo que estoy recomendando, y muchos españoles, desde la pandemia, se han vuelto más

Yo me reía cuando mi marido, que es el que hace la compra, adquiría productos en distintos supermercados, memorizando dónde estaba el precio más barato. ¡¡Ahora si que si, qué no le quito el cargo!!

Y ánimo, que al final cantaremos juntos la canción de "Resistiré" del Dúo Dinámico, ya que todo pasa. Ω

(1). INE

(2). Datos manejados por Alejandro García Pérez.



Diseño I Profesionalidad I Producto Calidad I Economia I Innovación I Servicio

www.proyectobano.com





IBAÑERAS FUERA!
Cambiamos su bañera
por plato de duada antidestizante en 24 honas

Especialistas en la reforma del cuarto de baño 916 266 139 C/ Mónaco, 46 Soho de Európolis Las Rozas de Madrid comercial@proyectobano.com

LA CONSULTA DEL DOKTOR CASTELLS





"No risk, no gain"

Por Jesús Castells

Para Emprender no basta con tener una buena IDEA O UN BUEN PROYECTO. PARA GANAR ESTA BATA-LLA ES NECESARIO QUE DES ESE PRIMER PASO Y TE ARRIESGUES. CONVERTIRTE EN EL EMPRENDEDOR DE ÉXITO QUE SIEMPRE HABÍAS SOÑADO ES POSIBLE, PERO HAY QUE ASUMIR UN RIESGO.

A muchos emprendedores de éxito se les llena la boca contando su gran hazaña, iFardar es lo que mola! Pero ¿Es oro todo lo que reluce? Hay muy poca gente que te cuenta la verdad, y se ahorran enumerar todos esos fracasos que acumularon hasta que llegaron al éxito. Y es obvio que meterla a la primera, es difícil (me refiero a la idea). Muchas veces grandes fracasos han propiciado grandes éxitos. Es el caso de Harland David Sanders, este buen hombre llevaba más de 20 años cocinando pollos sin mucho éxito. No sé qué me da más pena, si los pollos o el propio Sanders. Después de vender el local y pagar todas las deudas del traspaso, Sanders estaba arruinado, en bancarrota. Sin embargo, la gente emprendedora nunca se da por vencida y se le ocurrió el concepto de restaurante franquiciado. Apostó por vender franquicias en lugar de freír pollos y para desgracia de estos últimos, en cinco años consiguió 190 franquiciados y más de 400 locales de Kentucky Fried Chicken, KFC. ¡Pobres pollos! A veces te obcecas en la idea y no es lo que pita, sino cómo estratégicamente pones esa idea en el mercado.

El riesgo es inherente al emprendedor. Bueno, salvo que papá tenga mucha pasta, y a veces ni con esas. Acometer una empresa, por muy preparado que estés, no deja de ser un acto heroico en el que, aunque no lo quieras creer, interviene el influjo de la suerte. Pero como bien decía mi padre, el Grandísimo Doctor Castells, "hijo, que la suerte te pille trabajando que así es más fácil ganar, pero eso sí, trabaja mucho para que la suerte te pille" La suerte es sólo un catalizador. Si arriesgas puedes ganar alguna vez, aunque otras muchas, solo aprenderás... ique no es poco!

Así, sin exagerar, y para abrir boca, hay que saber que la gran mayoría de las nuevas empresas no tienen suerte y fracasan antes de cumplir cinco años. No hay que ser un lince ibérico para ver que aquí hay algo que no funciona bien. ¿Qué? ¿Cómo se te queda el cuerpo? Lo cierto es que el 80% de las empresas presentan quiebra técnica durante el primer quinquenio, pero seguro que hay muchas otras que están quebradas y aún no lo saben y otras que no lo hacen saber, que no es oro todo lo que reluce y si no, que se lo pregunten a iiJenaaarooo!!.

Jenaro García fue un modelo a seguir, un emprendedor de éxito. Un hombre hecho así mismo que no supo digerir su fracaso, y



pasó de ser un empresario modélico, a un "lamentable" maquillador contable.

Cuando saltó el escándalo llevaba 4 años falseando las cuentas de la "supuestamente" exitosa Gowex, su empresa de conexión inalámbrica a Internet y un referente en el sector. El gran triunfador no quiso o no supo reconocer su fracaso y arruinó a mucha gente, estafó más de dos mil millones de euros. ¡Qué cabrón! El fracaso también hay que aceptarlo y siempre es un excelente aprendizaje. Y además, quién sabe, puede ser el inicio del éxito.

Si vas a emprender tu propio negocio tienes que saber muy bien que hay un riesgo que has aceptado correr, aunque no lo quieras ver. Emprender... ¡¡es riesgo!!

Para los futuros emprendedores el hecho de toparse con este tipo de estadísticas pesimistas sólo evidencia una de dos, o que eres un insensato o un inconsciente si sigues adelante. O bien, una mezcla de ambas. ¿A quién, en su sano juicio y con un mínimo de amor propio, no le afecta esta ingente cantidad de fracasos? Espera, espera que ahora viene lo bueno. Los gurús dicen: "El fracaso es necesario para conseguir (algún día) el éxito." ¡Jooooder! ¿Te tienes que quedar sin blanca para poder llegar al éxito? ¿De qué te vale llegar si te has quedado en pelotas? Es como salvarse en un naufragio para palmar en la orilla. Muy triste.

Me voy a poner cenizo, como las estadísticas. ¿Quién te garantiza a ti que vas a ser uno de los que se salven de la quema, del fracaso? Es más probable que te toque el Euromillón o que te caiga una herencia de un tío desconocido de Wisconsin, a que emprendas con éxito a la primera. Y centrándonos en uno mismo, ¿tengo que pegarme ocho fracasos para que me salga un buen negocio? ¡Puf! Así no emprende ni Dios. Calcula, dos años por fracaso por ocho fracasos de media... o sea... dieciséis años emprendiendo a troche y moche para ver algún día la luz. Y estamos hablando de una media aritmética, que es muy probable que algunos no den nunca con la piedra filosofal. iiRUN!!

Por eso los únicos que se atreven a acometer tamaña hazaña son los noveles, los famosos jóvenes emprendedores, que van sobraos de inconsciencia y atrevimiento. Eso sí, cuando llegan a los cuarenta ya están arruinados hasta las trancas y lo que ganan con el primer éxito lo utilizan para pagar las deudas acumuladas o para huir al Caribe.

Y alguno estará pensando... ¿y si empezamos a emprender a los cuarenta? ¿La estadística mejora? No, que coño, te van a llover las hostias exactamente igual. No habrá jubilación para los malditos emprendedores. iMe cago en todo!

Entonces ¿Para qué emprender?

Pues porque emprender es maravilloso.

Emprender es algo difícil de explicar con palabras. Crear tu propio destino es la culminación de tu existencia. Es un estado superior del ser humano, cuasi divino. Es una forma de entender la vida, no exenta de dificultades, de riesgo. Es como vivir en otro país.

Pero, ahí está parte del éxito, en no desesperar entre fracaso y fracaso. Se acabó el pesimismo. Eso sí con precaución y dejando siempre algunos huevos en otra cesta.

Un listillo me dijo una vez iYa lo tengo! Voy a empezar con ideas de mierda para ir aprendiendo v así no quemar mi gran idea iAsí tengo más probabilidades!

iListo, que eres un listo! Ven "pa' cá" que te voy a dar con la mano abierta. El fracaso no se puede buscar, sería de genero tonto. Hay fracasos a punta pala, no tientes a la bicha.

Donald Trump ha fracasado más de una vez al emprender sus propios negocios. Uno de los más sonados e improductivos creo que fue en 2006, cuando lanzó 'Trump Vodka', con el objetivo de convertirse en el vodka más vendido en Estados Unidos. Mira, si lo hubiera mezclado con hidroxicloroquina para matar al Covid-19 ¡Otro gallo le hubiera cantado!

La lista de famosos que han abierto restaurantes y los han tenido que cerrar es innumerable. Desde Javier Bardem hasta Eva Longoria, Jennifer López o Kevin Costner. Todos se la pegaron. ¡La hostelería es muy sacrificada!

Así que con estos antecedentes no hay quién se tire a la piscina. Con estos ánimos, mejor apaga y vámonos. Te lo puedo decir más alto, pero no más claro. Quizás en inglés sea más gráfico "no risk, no gain". Es así y si no lo quieres ver o no estás dispuesto a asumir un riesgo, por pequeño que sea, no te subas a este barco. iAh! Y no te preocupes, hay otros barcos, no van tan lejos como este, pero van. Ω

Conectados





Estrategias para aumentar la visibilidad de tu negocio

Por Raquel Calvo Vega

EL AUGE DE INTERNET Y LAS REDES SOCIALES COMO PLATAFOR-MA DE PUBLICIDAD Y VENTA HAN IMPULSADO LA CREACIÓN DE NUMEROSOS NEGOCIOS. RESULTA CADA VEZ MÁS COMPLICADO DESTACAR ENTRE LA COMPETENCIA Y CUMPLIR NUESTROS OB-JETIVOS PRINCIPALES: ATRAER NUEVOS CLIENTES Y AUMENTAR VENTAS.

Tu público objetivo necesita contenido que aporte valor, que sea relevante, oportuno e interesante para apoyar sus decisiones de compra. De ahí que la construcción de una buena estrategia de visibilidad de marca sea uno de los factores más importantes en los que debes enfocar tus esfuerzos de marketing.

Toma nota de los siguientes consejos para ganar visibilidad y mejorar las ventas de tu negocio:

Crea tu propia personalidad de marca. La identidad visual es una de las partes más importantes de la estrategia de marketing de cualquier empresa. Elige una tipografía concreta, una paleta cromática que identifiques con tu negocio y aplícalas en todas tus comunicaciones. Y no hablamos sólo del logo... Desde el producto en sí hasta el embalaje, las etiquetas, los manuales o las fichas técnicas. Esto te ayudará a crear un universo visual que fortalecerá tu imagen.

Sé activo en las redes sociales. Las RRSS son uno de los canales de comunicación más relevantes y con mayor alcance hoy en día, convirtiéndose en el lugar donde las marcas pueden hablar de tú a tú con sus usuarios, fidelizar y conseguir clientes de larga duración. Si además generas contenido atractivo con un aspecto visual acorde a los valores de tu marca, el público interesado compartirá esos contenidos y tu visibilidad se multiplicará.

Crea una web. No contar con una web de empresa limita muchísimo la visibilidad de tu negocio, lo que se traduce en pérdidas de clientes y ventas. Apuesta por una web sencilla, fácil de navegar y consistente con la imagen corporativa de tu negocio. Y muy atento al diseño responsive, es decir, que tu web esté adaptada a la navegación por móvil. **Incluye un blog en tu página web.** Crear un blog te permitirá proyectar la imagen de tu marca. La generación de contenido interesante para tu público objetivo ayudará al SEO de tu negocio, es decir, te encontrarán fácilmente cuando te estén buscando.

Enamora al algoritmo de Google. Por mucho que tu empresa ofrezca productos de calidad a un precio imbatible en una web de lo más atractiva, no servirá de nada si no apareces en Google. Conquista a los buscadores con una buena estrategia SEO y consigue posicionarte entre las primeras páginas para que tu visibilidad aumente.

Invierte en publicidad. Los anuncios son una herramienta muy potente con la que conseguirás que tu mensaje llegue a públicos que no te habías ni imaginado, pudiendo hacer ofertas personalizadas gracias a la segmentación. Las campañas bien estructuradas y optimizadas consiguen llevar muchísimas visitas interesadas en tu producto/servicio hacia tu web.

Humaniza tu negocio. Los usuarios son más propensos a conectar con negocios que se muestran empáticos, cotidianos y reales. Mientras más humano seas en tus técnicas de promoción, más interacciones tendrás. Trata de mostrarte transparente y en confianza, es algo que te ayudará a iniciar una relación aún más duradera.

Comunicación online. La relación con medios de comunicación online o bloggers de tu sector es ideal para que tu marca sea más conocida. Enviar notas de prensa o colaborar mediante artículos invitados son estrategias a seguir para aumentar el conocimiento de tu marca.

Comunicación offline. Asistir a conferencias, seminarios o charlas, realizar un buen networking, hará que más gente conozca tu web y aumentarás la visibilidad online de ésta.

El boca a boca. Un cliente satisfecho siempre será tu mejor aliado. Las opiniones y calificaciones tienen una gran influencia en otras personas que están a punto de comprar un producto, por lo que es ideal generar siempre una buena impresión.

En definitiva, la visibilidad de marca debe ser el epicentro de tu estrategia digital. Y debe girar en torno a las personas, no a la promoción intrusiva de tus productos o servicios. Debes ponerte en contexto y escuchar lo que tus clientes dicen. Hacerlo te permitirá obtener mayores beneficios. Ω





PENA LA ALBARDA, CASI MEDIO SIGLO ANIMANDO AL PUEBLO EN FIESTAS, NAVIDADES, CARNAVALES Y SEMANA SANTA



LA PEÑA LA ALBARDA Se fundó en 1975 por un grupo de amigos. El nombre y el logo de la Peña (una ballena), tienen su origen en que antiguamente en la laguna que había en el Colegio San Pío, confundieron una Albarda (pieza almohadillada del aparejo de las caballerías que se pone sobre el lomo para que no les lastime la carga) con una ballena. La misteriosa leyenda dice así en boca del autor que la recopiló: "La famosa ballena de la laguna, que luego resultó ser una albarda, a la que los majariegos acudían a observar y cazar con palos y escopetas, es relativamente conocida. Incluso hay una peña, que con su nombre y logotipo, hace alusión a ella". La albarda en el agua parecía una ballena.

La veracidad de este hecho ofrece muchas dudas: la laguna existió y era grande, no se secaba nunca y provocaba accidentes entre la juventud del pueblo cuando se helaba en invierno.



La Peña, actualmente la componen 115 socios

Las actividades que se realizan junto con el ayuntamiento son:

-Ayudar a los Reyes Magos a que a todos los niños de Majadahonda les llegue su Carta y se hagan una foto con ellos. Varios componentes de la Peña, salen con una carroza en la Cabalgata de Reyes representado en nacimiento de Jesús

-El domingo de Carnavales organizan juegos para los más pequeños.

-En Semana Santa hacen el muñeco del judas que se guema el Domingo de Resurrección. Además reparten limonada y sangría y juegos ese mismo día para los más niños.

En septiembre, con motivo de las Fiestas Patronales en honor al Santo Cristo de Los Remedios, salen con la charanga a animar las calles de pueblo, el 14, día del Patrón, y después de la Misa, reparten pan y queso bendecido con limonada y sangría.

Por la mañana los días de encierros ponen un chiringuito donde sirven los mejores bocadillos de panceta, chorizo o morcilla con cerveza fría. El último día de fiestas reparten una buenísima caldereta para más de 1.500 personas. Las actividades que tienen los socios, entre otras, son:

—La cena de aniversario De la Peña la

—Un viaje multiaventura para los más pequeños de la peña.

Este año, al no haber Fiestas Patronales, a través de la revista MAJA-



Albarda en el restaurante Solyaire, que es la sede de esta peña.

-Una capea.

DAHONDA IN, quieren rendir un homenaje a un socio y amigo que se nos fue por el COVID, Santi.



△ afar·4



LOS SATÉLITES MAJADAHONDA

Viviendas pareadas e independientes con piscina



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



ANTONIO MURGA Y RAUL COGOLLUDO, PRESIDENTE Y VICEPRESIDENTE DE LA PEÑA







QUEDAMOS CON ANTONIO MURGA Y RAÚL COGO-LLUDO, PARA QUE NOS CUENTEN LOS ORÍGENES DE LA PEÑA, SUS ANÉCDOTAS, HISTORIA Y ACTIVIDA-DES.

Al principio fue un grupo de amigos, unos 20, nos cuenta Raúl (de 1972 a 1973) y en 1975 decidieron legalizarla y ya contamos con terceras generaciones, están Bernardo Cogolludo, mi padre, mis hermanos Bernar y Gema, mayores que yo y ahora mis hijos, nos explica Raúl.

encierro e pasan a almorzar la guardia civil y la policía municipal.

-¿Qué ofrecéis gratuitamente a los vecinos de Maiadahonda?

La caldereta y limonada

-¿No habéis hecho alguna vez una comparativa entre las fiestas de Pozuelo y Majadahonda?



En Majadahonda, hace 30 años, nos cuenta Antonio, se montaban los chiringuitos y ocupaban toda la Gran Vía. Había unos 70 chiringuitos; esto ya se perdió, se llevaron los chiringos al Recinto Ferial. Ángel Alonso, actual primer Teniente de Alcalde, hace 10 años, dijo "todo esto tiene que cambiar", habló con los hosteleros y dejó a los bares sacar sus barras a la calle en Fiestas. "Es un crak" en palabras de Raúl v Antonio.

Por ejemplo, en las últimas fiestas celebradas hace 3 años, hubo muchas peleas, que salieron incluso en la tele, se tiraban hielos a la gente, había miles y miles de personas. Ahora permiten a los bares hasta las 2-3 de la mañana pero sin música y la gente está contenta. Es que claro, dice Antonio, los hosteleros están desde las 10 de la mañana y hasta las 3 de la noche ya se cansan mucho.

-¿Y las actividades que promovéis en Semana Santa?

La Peña Albarda va a la Procesión, de hecho Antonio Murga y Raúl Cogolludo son "hermanos" e invitan a la gente a que acuda, sea cual sea su confesión. Hacemos, nos cuentan, nuestras 5 ofrendas por la mañana que son:

Nuestra sede es el Sol y Aire. Cada año alquilamos un local diferente y nos reunimos, hacemos cenas v copas v un concurso de tapas entre los socios de la peña y se le da una gratificación al ganador y se invita al Alcalde que hace de jurado. Durante el año, estamos en guardia con el AYUNTAMIENTO DE MAJADAHONDA para cualquier cosa que necesiten.

-¿Qué hay que hacer para ser de la Peña?

Ganas de pasárselo bien, dice Antonio. -¿Pero no hay cuotas y requisitos? Si, pagamos 7 euros al mes.

Además, tenemos un par de obligaciones, una, en Navidad, es hacer unas participaciones de la peña de la LOTE-RÍA DE NAVIDAD y la otra obligación de los socios es estar en el chiringuito los 3 días de encierro y... ihay que estar!, dice Antonio.

El chiringo que montamos en Fiestas por la mañana al lado de la plaza de toros es el punto de encuentro de mucha gente a la vuelta de vacaciones. Preparamos bocatas de panceta y desde las 7 de la mañana estamos allí con los hielos y la cerveza muy muy fría que vendemos y de esto vivimos todo el año. Son 3 días a tope. De hecho antes del

Si, en Pozuelo siempre ha habido mejores conciertos y mejores toros. Sin embargo, en el pueblo vecino, hay menos espacio y en Majadahonda, en el recinto ferial caben 30.000 personas. Hay más libertad aquí que en Pozuelo.

- •El banderín.
- •Un Centro de flores.
- •La Ropa de la Peña.
- •Pan que se bendice en ese acto y Que-



Estas ofrendas que se hacen con los niños, este año si se van a ofrecer pero no la Procesión. Este año, nos dijo Eduardo, el Concejal de Fiestas, que La Procesión está prohibida por la Conferencia Episcopal.

Queremos decir que nuestra Peña está abierta para todo el mundo, quien quiera puede venir a vernos y ser socio.

La Junta directiva que somos 12 (éramos 13 con nuestro amigo Santi García que lamentablemente murió a causa del Covid el 25 de octubre de 2020 y que aquí le brindamos un homenaje).

Como decimos, la Junta se reúne todos los primeros viernes de cada mes en el SolyAire y allí recibimos a quien quiera pertenecer a la Peña.

Según nos cuentan Presidente y Vicepresidente de la Peña Albarda (Antonio Murga y Raul Cogolludo), tienen una excelente relación con LA PEÑA MAJADA, de hecho hay socios que pertenecen a las dos PEÑAS.

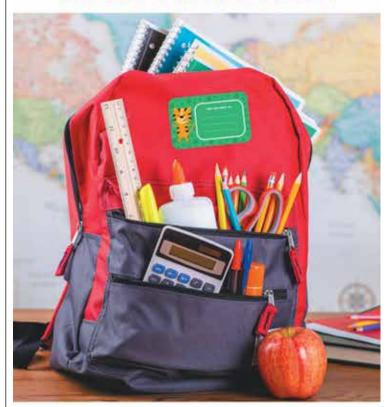


Ahora hablamos con Loli Pérez, Presidenta de la **PEÑA MAJADA**, que nos dice que fue creada como una Asociación recreativa por vecinos de Majadahonda el día 29 de noviembre de 2001 para que tanto ellos como sus familiares pudieran disfrutar juntos y en armonía de las Fiestas Patronales y para promocionar y recuperar tradiciones, verbenas y actos que se celebraban antiguamente en el pueblo por los majariegos y que por desgracia y desidia, cuenta Loli, de los responsables políticos de aquélla época, se habían olvidado o perdido. Solo nos importaba recuperar la participación activa y lúdica de los vecinos.

Destaco siempre el Belén viviente que organizamos y que fue gratamente recibido y visitado por la gran mayoría de los vecinos; también quiero destacar en Fiestas pasadas, el chiringuito DE LA PEÑA MAJADA, con actuaciones en directo.

Actualmente seguimos con la misma ilusión y las mismas ganas que cuando empezamos, para recuperar todos los eventos festivos y tradicionales de nuestra querida MAJA-DAHONDA. Ω

CON LA ILUSIÓN DEL PRIMER DÍA



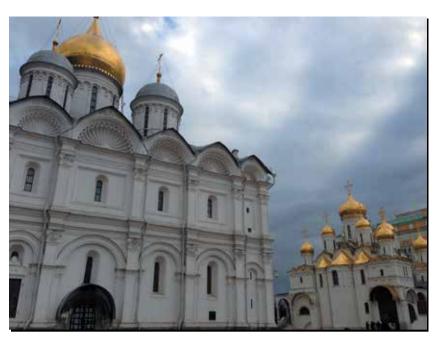
VENTA ONLINE WWW.CHENSI.ES





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

10% DTO VUELTA AL COLE



MOSCU, SINFONIA DE COLORES (PARTE PRIMERA)

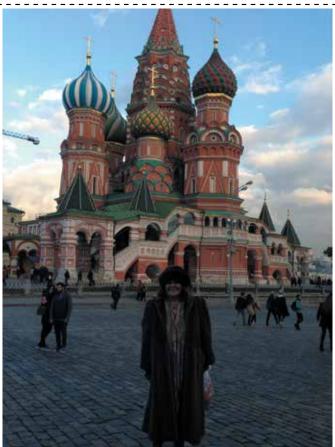


POR MARÍA DEL MAR GARCIA AGUILÓ Periodista turistica Premio Marco Polo

El concierto para piano nº1 de TCHAIKOVSKYSUENA EN MI CABEZA Y COMIENZO A DESCUBRIR MOSCÚ PASEANDO POR LA CALLE TVERS-KAYA, DONDE QUEDAN ALGUNAS, POCAS, DE LAS MANSIONES CONS-TRUIDAS DURANTE EL SIGLO XIX CUANDO EL DECLIVE ECONÓMICO DE LA ARISTOCRACIA RUSA (ENTRE OTRAS COSAS POR LA ABOLICIÓN DE LA SERVIDUMBRE EN 1861), HIZO QUE FUERAN LOS MERCADERES Y LOS INDUSTRIALES QUIENES IM-PULSARAN EL DESARROLLO DE LA CIUDAD CON LA CONSTRUCCIÓN DE ESAS MANSIONES QUE AHORA PO-DEMOS ADMIRAR. EN ESTA CALLE PREDOMINAN LAS CASAS DE ALQUI-

LER DE FINALES DEL SIGLO XIX Y LA "ARQUITECTURA ESTALINIANA" DE LOS AÑOS 30-40. IMAGINO QUE EN ALGUNA DE ESAS MARAVILLO-SAS CASAS DE ESTILO CLÁSICO LEÓN Tolstoi debió imaginar la casa DE ANNA KARENINA. MÚSICA Y LITERATURA VINCULADAS A UNA MARAVILLOSA CALLE QUE TERMINA EN EL KREMLIN, INO PUEDO PEDIR MÁS!

En 1935, Stalin decidió trasladar algunos edificios de esta calle, antes calle Gorki, para ampliarla, unificarla en altura y en estilo para hacer más espectaculares los futuros desfiles que deberían atravesarla hasta llegar al kremlin. ¡Y lo hizo!, Trasladaron en total una treintena de edificios de varios pisos, algunos tan emblemáticos como el monasterio de Savvino Storozhevski y algunos de esos traslados los hicieron icon los inquilinos de los edificios dentro!, a los que prohibieron abandonar sus casas para evitar el pánico. Uno de los edificios que se salvó fue el antiguo Club Inglés, hoy museo de la revolución, que León Tolstoi describió como la casa de Pierre Bezújov en su novela "Guerra y Paz". Esta es la calle principal de Moscú, donde se sitúan las mejores y más caras tiendas de Rusia, pero a pesar de sus grandes avenidas, el tráfico es imposible. Embellecen la calle esculturas como el monumento al príncipe Yuri Dolgoruki, "Brazo largo", fundador de Moscú, y el





monumento al poeta romántico Pushkin a quien se le considera fundador de la literatura rusa moderna: "yo la ame. Sin esperanza. Con locura. Sin voz, por los celos consumido; La amé sin engaño, con ternura, tanto que ojalá lo quiera Dios, y que otro amor le tenga como el mío". Dice la leyenda que si los enamorados se besan cuando el sol ilumina el monumento, tendrán una buena vida.

Antes de llegar al Kremlin, el Hotel National, de estilo ecléctico, con su interior estilo Art Noveau que, en 1918, fue la Primera casa de los Soviets, y cerca de él, el Hotel Metropol (la segunda) cuya fachada principal está adornada con el precioso mosaico de Mijaíl Vrúbel "La Princesa de los Sueños". Su interior, mezcla de estilo dieciochesco y neoclásico, me sorprendió una representación del intenso y trágico amor entre la bailarina Isadora Duncan y el Poeta Seguéi Yesenin, "el poeta cam**pesino**" y se puede visitar la habitación donde vivió un tiempo Lenin y desde donde dio varios discursos.

Frente al hotel, en la Plaza Teatral, se encuentra el Teatro Bolshoi, "grande", cuyo origen remonta a 1773 en un orfanato de Moscú donde se daban clases de danza. Es el ballet más conocido del mundo y en él se realizaron varios congresos del Partido comunista en los que Lenin intervino. Me imagino bailando a la "Pávlova" y a "Nijinsky" el "Romeo y Julieta" de Prokófiev.

Precioso el lago del que se dice inspiro a Chaikovski, para su "Lago de los cisnes", desde el que se puede divisar el impresionante campanario y la silueta al fondo del Monasterio Bogoródotse-Smolenskio "Convento de las Doncellas" proclamado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Construido en 1524, se cuenta que el zar Ivan IV encerraba en él a las viudas de los nobles asesinados que asesinaba. Se conserva casi como cuando fue construido porque se dice que Napoleón ordenó que no fuera saqueado y otra versión dice que cuando iban a dinamitarlo, dos monjas, arriesgando su vida, las apagaron.

La "Catedral del Cristo Salvador" (1839-83), esla iglesia ortodoxa más grande del mundo entero y sede el Patriarca Ortodoxo de Moscú. Fue construida por el zar Alejandro I para celebrar la victoria contra Napoleón y tras muchos avatares fue consagrada en 1883 con la coronación de Alejandro III. Stalin mandó dinamitarlo para poder construir su futuro Palacio de los soviets y terminó por ser la mayor piscina al aire libre del mundo. Con el apoyo de Boris Yeltsin, en 1994, empezó la reconstrucción histórica de la misma que, gracias a las fotografías y datos que existían, pudo ser exacta a como estaba antes de su demolición. Los muros externos están revestidos de mármol blanco y sobre la entrada principal hay unos medallones, también de mármol, con santos esculpidos. Del blanco en su exterior pasamos de pronto al más absoluto colorido en su interior: diferentes piedras de colores combinadas en composiciones bellísimas adornan suelo y muros.

A bordo de un barco que navegaba por el rio Moscova, me encontré de pronto con una gigantesca estatua de Pedro I el **Grande** a la que coloquialmente llaman "Pedro Colon". Su historia es curiosa: su escultor, Zurab Tsereteli, la intentó vender a los EEUU v a algunos países de Hispanoamérica, para celebrar el V Centenario de su llegada a América, pero como nadie quiso comprarla, fue el alcalde de Moscú, amigo del escultor, quien la compró para conmemorar así los 300 años de la armada rusa que el zar Pedro I creó, para lo cual, cambiaron la cabeza de Colón por la delzarque ahora viste calzas al estilo genovés.

Y así, sin darme cuenta, me encuentro frente a las puertas de la plaza roja, cuyo nombre no hace referencia al color rojo del comunismo, pues significa "bonita, importante, sagrada". Fue proyectada por Ivan III para crear un espacio abierto frente a las murallas del Kremlin donde los edificios de madera podían arder rápidamente en los numerosos y frecuentes incendios de la época. La plaza es inmensa y tanto la "Catedral de San Basilio" y el Kremlin, ambos situados en su interior, son Patrimonio de la Humanidad de la Unesco.



La maravillosa "Catedral de la Intersección de la Virgen junto al foso" (1555-61), fue construida por Ivan el Terrible conmemorando la vitoria frente al kanato de Kazán. Fué el Zar Teodoro I de Rusia quien en 1588 mando agregar una nueva capilla sobre la tumba de San Basilio "el Bendito" y desde entonces se la empezó a llamar popularmente "Catedral de San Basilio". Este Basilio era un hombre que vivía de la caridad y que se creía que hacia milagros, pero, lo mas llamativo es que era la única persona a quien Ivan "el Temible", (no terrible), temía, pues cuentan que predijo la muerte del hijo de Ivan con sus propias manos, algo que al fin ocurrió. Sus diez llamativas y coloridas cúpulas en forma de cebolla o de turbantes tártaros, son muy útiles para evitar la acumulación de nieve durante el intenso invierno ruso y corresponden a las diez capillas, diferentes todas ellas y con vivos colores que resultan casi infantiles pero sorprendentes porque, de alguna manera, en esa disparidad encontramos una unidad.

Frente a la Catedral se erige el primer monumento civil en agradecimiento a Minim y Pozharsky, los líderes de la sublevación del pueblo contra los invasores lituanos y polacos. En un extremo de la Plaza se encuentra el Museo Histórico del Estado y a su lado el Mausoleo de Lenin. Flanqueada por militares con uniforme de gala, accedí a la cripta donde se encuentra la urna de cristal con los restos momificados de Lenin, padre del Comunismo. Sentí pena porque la voluntad de Lenin era ser enterrado junto a su madre y no ser un símbolo o un experimento con fecha de caducidad. Alrededor de los muros del Kremlin, junto al Mausoleo, se encuentran también las tumbas y nichos de figuras como Stalin, Gorki o Gagarin entre otros. Frente al mausoleo, los bellísimos y lujosos almacenes GUM con sus tres pisos repletos de tiendas que, coronados por bóvedas de cristal, hacen que el "ir de compras" sea una experiencia inolvidable.

Fue el príncipe Dolgorukii, "Brazo Largo", quien en un promontorio boscoso junto a la confluencia de los ríos **Moscova y Ne**glinnava, construyó una fortaleza de madera, el Kremlin. Estaba rodeado por una empalizada de troncos sufrió múltiples destrucciones hasta que el príncipe Dmitri Donskoi construyó una muralla de piedra blanca y, posteriormente, Ivan III



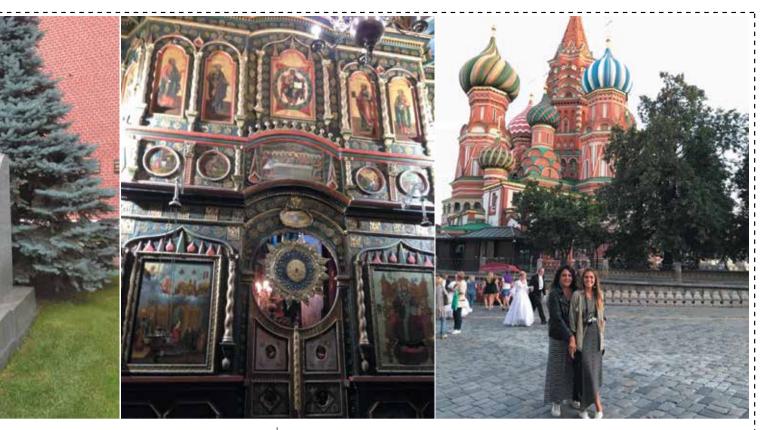


levantó, en el S. XV, el muro de ladrillos rojos que sigue en pie hasta hoy día. Tras el traslado de la capital a San Petersburgo por parte de Pedro I el Grande, el Kremlin solo recupero su importancia en 1918 al instalarse en el mismo el Gobierno Soviético. Tiene 20 torres, 19 con techumbres piramidales y la **Torre Troitskaya**, la más alta, que atravesó Napoleón al invadir Rusia. Ahora "La Internacional" suena en mi cabeza y es curioso que, si bien letra y música son francesas, fueron los rusos quienes la hicieron mundialmente famosa cuando Lenin en 1919 la convirtió en el himno nacional de la Unión Soviética hasta 1943. Al final Francia y Rusia ligados por la música.

Dos edificios civiles me salen al encuentro: a la izquierda el Arsenal, amarillo y blanco, última resistencia de los oficiales fieles al zar en la revolución del 1917 y a la derecha El palacio de Congresos que mando construir Nikita Jruschov para celebrar los congresos de Partido Comunista. A unos pasos de distancia se halla el**Senado**, donde aún se conservan las estancias en las que residía Lenin. El enorme "cañón del Zar", que nunca fue disparado, como curiosidad, exhibe proyectiles cuyo diámetro es mayor que el de la boca del cañón, quizás, como dicen las malas lenguas, porque fueron fabricados en San Petersburgo cuya rivalidad con Moscú es conocida. Si seguimos el camino marcado nos encontramos con "la torre del campanario de Ivan el Grande" que marcaba el centro exacto de Moscú (desde hace 5 años con la ampliación de la ciudad el centro se halla fuera del Moscú histórico) . La torre Spasskaya (del Salvador) está presidida por un icono del Salvador ante el cual incluso el zar debía quitarse el sombrero. El sonido de su carrillón se retrasmite por Radio Moscú de 6 de la tarde a 12 de la noche. A su lado "la campana de la Zarina", la mayor del mundo que se rompió antes de poder usarla.

Suenan los primeros compases de "La Liturgia de San Juan Crisóstomo" de Tchaikovsky mientras, sin habla por la admiración, entro en La "Plaza de las Catedrales", con sus impresionantes iglesias de cúpulas doradas. Los templos ortodoxos tienen ciertos requisitos como que, en su lado oriental siempre debe está el altar separado del centro por una pared de iconos, (imágenes de dos dimensiones, no como las esculturas católicas que tienen tres)llamada "iconostasio" cuya lectura del debe hacerse siempre de arriba hacia abajo y, si bien en la última fila estarían los iconos más importantes, el segundo icono de la derecha te dirá a quién está dedicada la iglesia. También tienen importancia el número de cúpulas de las iglesias: Una cúpula simboliza a Cristo; dos representan las dos naturalezas del Hijo de Dios; tres, la Santísima Trinidad; cinco, Cristo con los cuatro evangelistas; siete, los siete sacramentos; nueve, la jerarquía celestial; y trece, Cristo con los doce apóstoles.

La primera Catedral es "La Catedral de la Dormición o de la Asunción". Cuando Iván III consagró la independencia rusa y comenzó a tener contactos con



occidente, mando construir al arquitecto italiano Aristoteles Fiovaranti, una nueva Catedral para Moscú que combinara el estilo tradicional ruso con las ideas del Renacimiento Italiano y ella fue el resultado. De piedra caliza gris tiene cinco dorados "domos", cúpulas con forma de cebolla. Durante siglos, en esta Catedral tuvieron lugar los acontecimientos más importantes de la vida del país; la coronación de los zares, la promulgación de las actas estatales y se realizaban los ritos de los funerales de metropolitanos y patriarcas desde 1326 hasta el año1700. En su interior muchos frescos fueron restaurados con pinturas al óleo y destaca su altar, con su iconostasio que estuvo recubierto de plata repujada y que fue saqueado por las invasiones Napoleónicas. Una vez recuperada esa plata, la misma fue utilizada para realizar la araña central de la iglesia actual. En esta Catedral se conserva el llamado "Trono Monómaco", el trono de Iván el Terrible.

"La Catedral de la Anunciación", con sus 9 doradas cúpulas que contrastan con su blanca fachada, era la iglesia privada de la familia real. Tiene el suelo de jaspe y conserva frescos de 1508. Tiene una leyenda muy particular ya que tras el tercer divorcio de Ivan IV y como en la religión ortodoxa no se podían casar más de 3 veces, se le impidió al zar casarse de nuevo en el templo, por lo que se le construyó un porche desde cuya ventana pudo seguir la ceremonia de su boda.

A su derecha se encuentra la "Catedral del Arcángel San Miguel", construida por Lamberti de Montagna. Renacentista, en su interior destaca el icono del Arcángel San Miguel. Fue la necrópolis principal de los zares de Rusia desde que, en 1340, enterraron al príncipe moscovita Ivan I, apodado Kalitá (talego) hasta el traslado de la capital a San Petersburgo. En esta Catedral de forma excepcional, tras el iconostasio está enterrado Ivan IV, "el temible", porque tenía miedo a condenarse por sus crimenes y quería garantizarse el paraíso. Destaca el baldaquín especial de piedra blanca que conmemora la tumba del zarévich Dimitri, su hijo, canonizado como mártir de la iglesia ortodoxa.

Fuera de Kremlin, cerca de la plaza roja se encuentra "La Plaza del Manége" o "El Picadero", construido por el ingeniero canario Agustín de Betancourt que con sus "armaduras de techo" permitía que los ejercicios ecuestres que se hacían en el interior estuvieran libres de obstáculos. Fue considerado el "Da Vinci" de la ingeniera y fueron muy importantes las obras que realizo en Moscú y en 2008 se emitió incluso un sello postal con su rostro conmemorando los 250 años de su nacimiento. En la Plaza hay un gran centro comercial subterráneo con una cúpula de cristal coronada por una estatua de San Jorge patrón de la ciudad. En los jardines de Alejandro, podemos encontrar la gruta llamada "La Ruina" que se construyó utilizando los restos de las casas destruidas por Napoleón, un obelisco en honor a los 300 años de la casa real Romanov, la tumba al soldado desconocido y un precioso lago artificial con esculturas ilustrando los cuentos de Krylov.

La historia de Moscú no termina con los zares, como todos sabemos y, frente al imponente rascacielos del Ministerio de Asuntos Exteriores, ejemplo del estilo "**estalinista**", quedé impresionada por sus 172 metros de altura. Stalin guería construir 8 rascacielos, para conmemorar el 8º centenario de la ciudad, de los que al final solo se construyeron 7, conocidos como "las siete hermanas". Algunos edificios fueron destinados a viviendas para altos funcionarios v en la actualidad son apartamentos muy caros. Estos edificios debían mostrar la "grandeza del proletariado como verdaderos dueños del arte y de la cultura". Con el mismo espíritu se construyó el famosísimo Metro de **Moscú** en 1935, uno de los más grandes del mundo y sin duda el más bello. Destacan las estaciones de Komsomólskaya, Novolobódskaya y Kíevskaya, que son auténticos "palacios para el pueblo" con mármoles, mosaicos, vidrieras, esculturas... La historia cuenta que en 1943 a Stalin se le derramó una taza de café sobre los planos del subterráneo y la huella del anillo que dejó fue lo que le dio la idea para hacer la línea circular Koltsevaya que por eso es de color café en los mapas. Con la Symphony n°6 "Pathetique" de Tchaikovski, reconozco que me encanta este compositor, y con los versos de **Se**guei Yessenin me despedí de esta bellísima ciudad, pero no para siempre "Adiós amigo mío, adiós. Tu esta en mi corazón. Una separación predestinad promete un encuentro futuro". Ω

Imagen: Ricardo Rubio.

Domesticum comida casera para llevar



Te apetezca o no cocinar a la vuelta de vacaciones, te sugerimos que pruebes los exquisitos platos de **DOMESTICUM**. Domesticum Majadahonda abrió sus puertas en el 2009, llevan mucho tiempo dando de comer a los Majariegos. Esta es una empresa familiar cuya razón de ser es la calidad de los productos que venden. Se elaboran en su pequeña cocina a diario, intentando que a todo el mundo le guste y atienden a pedidos de fiestas, cumpleaños y demás reuniones familiares o de amigos. Gran variedad de Arroces, (Abanda ,De Marisco, Pollo y verduras ,Negro, Verduras solas , Fideguá.. etc) todos muy buenos y hay un menú diario en el que por sólo 8,95€, te llevas primer y segundo plato, pan y Bebida (Agua)

Los fines de semana tienen muchos encargos de tortillas, paellas y pollos Asados, todo elaborado con sumo esmero para que esté a gusto del público.

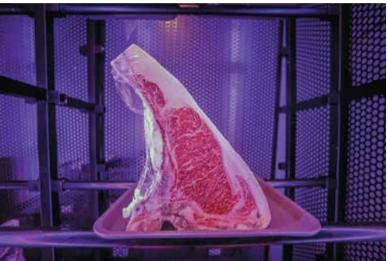
Abierto de Lunes a Domingo en el C. Comercial Cerro del Espino, C/Moreras 42. Pedidos: 91-602-89-14





También en el CC Cerro del Espino, nos encontramos con el icónico local majariego SANTINNO-LUNCH-COFEE & MUSIC con más de 16 años de trayectoria, el cual renovó completamente el espacio hace unos tres años. Es una maravilla disfrutar de su amplia terraza tanto en verano como en invierno para poder seguir disfrutando de un fantástico ambiente. Santinno ofrece una actualizada oferta de restauración con menú diario de lunes a viernes, cocteles y desayunos en horario de 8:00 h de la mañana hasta la 01:00h. Te aconsejamos entrar en su web majadahonda.santinno. com y ver los magníficos menús diarios por tan sólo 14,90 €. La decoración de este gran local es vanguardista y te invita a celebrar tus eventos, fiestas etc





Al lado tienes una de las mejores tiendas delic de todo Madrid. **CARNIVORE** con una selecta carnicería y productos de alta calidad. Gran variedad de quesos del mundo y los fabulosos Joselitos son algunos de los productos que podemos destacar. Quedarás de lujo en tus barbacoas comprando la materia prima en CARNIVORE, con packs de barbacoa criolla o juvenil. Te dejamos el teléfono 660394349.



Damos un salto al centro de Majadahonda, muy cerca de la Gran Vía, acércate al renovado DE TAPAS BAR que ha creado recientemente un espacio único uniendo PAN DE ALEX y ha introducido una gran bodega para llevar o tomar allí mismo con un descorche de sólo 7 €. Nos atiende muy amable Juan Antonio Murga, gerente del local. Destacamos una novedad, la cerveza natural de tipo bodega, la gran diferencia con las cervezas de barril es que no necesi-





tan carbónico; ésta cae por su peso y una ligera presión de aire comprimido. Es de Alhambra singular. Ahora mismo Alhambra de Bodega es el primero que se monta en esta zona. Aconsejamos probarla.

Alejandro Murga, maestro panadero e hijo de Juan, ganó con 21 años el concurso español de panaderos.

Una de las especialidades gastronómicas del DE TAPAS son las buenísimas patatas revolconas con torreznos, también son famosos los huevos rotos con rabo de toro, las rabas, croquetas caseras, caracoles, carrillada al Pedro Ximenez con cerezas...

Aunque tienen un fabuloso menú diario de 11 €, os aconsejamos la espada de solomillo de ternera con verduritas.

Respecto a los postres al tener un maestro pastelero, se pueden degustar las riquísimas tartas Sacher, por supuesto caseras, brownies, además de bollería casera y reciente.

Los horarios son amplios, de 10 de la mañana hasta la 01:00 de la madrugada.

Son una familia con una experiencia en hostelería de más de 50 años. David Murga, otro hijo de Juan Antonio, es el jefe de cocina. Si queréis reservar os dejamos el teléfono 916389343. En la calle Santa Ana, 3 casi esquina a la Gran Vía, donde se extiende su estupenda terraza.

¿Quién no se ha tomado un arroz este verano en la playa? Para los que no, que serán pocos y para los que sí, os proponemos LA ARROCERÍA BALEAR en el CC La Bolsa de Majadahonda. La experiencia es grande. Empezaron en la majariega Plaza de Colón en el año 98 con servicio a domicilio y en este local de La Bolsa llevan desde 2002. De la Arrocería Balear destacamos que toda la materia prima se compra en el mercado central, el mejor producto siempre fresco (pescados, mariscos, carne). Usan un arroz bomba de la Albufera Valenciana donde tienen un arrozal propio, nos cuenta Miguel Gonzalez Manzaneque, dueño del restaurante junto con sus padres y que ha creado el GRUPO VIDA (grupovida.es), reflejando la pasión por la hostelería de esta familia. Todo el arroz que usan en sus platos es sin gluten. Todo el arroz se prepara en fuegos y se les da un toque final en horno, por eso están tan deliciosos. En su versión take





away , la agilidad es una de sus mayores bazas; tardan 30 minutos en entregar los platos si se recogen en el local o 45 minutos si es a domicilio.

Hay más de 15 variedades de arroz y 4 de fideuas. Miguel nos destaca el arroz de carabineros con fumét de marisco. Los pedidos se pueden hacer a través de la app GRUPO VIDA, a través de la web arroceriabalear.es y por teléfono que 916027100/01.

Por supuesto, tenemos aquí la opción de un fabuloso menú diario por sólo 14,90 €.

Además de arroces, la altísima calidad y frescura de sus pescados y carnes, y el precio tan asequible, invitan a acercarse cuanto antes a verles y comer en la agradable terraza o bien dentro.







Como todos sabéis este año no tenemos Fiestas en Majadahonda pero el restaurante SOL Y AIRE, sede de la PEÑA LA ALBARDA, está abierto para todos los majariegos que quieran acudir a este acogedor local y probar su magnífica cocina casera. Llevan 47 años, nos cuenta su dueño Alberto Gala Valverde y lo fundó su padre Alberto Gala Montero. Abren a las 7 de la mañana con los desayunos, tienen menús diarios de comida muy casera y cierran a las 11 de la noche. Son famosos sus cocidos madrileños, el magro con tomate y los pinchos de tortilla. Las recetas siguen la misma línea desde que lo fundaron sus padres, su madre era la cocinera y ahora ha cogido la batuta su hija Ainhoa Gala. SOLYAIRE lleva unos 12 años siendo la Sede de la Peña La Albarda. Alberto nos cuenta que son recibidos con mucho cariño porque son muy buena gente. Es la sede del Club Taurino y de la Peña del Real Madrid. El día del Cristo, 14 de septiembre, se reúne toda la Peña La Albarda a tomar "El Cocido". Cuando dan los premios a los toreros tras las faenas, en Fiestas, se entregan aquí en Solyaire y se ponen unas tapas y vinos creando un estupendo ambiente taurino. En Navidad van los Reyes Magos de la Peña La Albarda a entregar los regalos a los niños y es emocionante, cuenta Alberto. De hecho, este simpático restaurador fue el último pregonero de las Fiestas de Majadahonda hace dos años. Os invita a todos los majariegos que todavía no hayáis ido, conocer el mítico Solyaire y como mínimo tomar un pincho de la exquisita tortilla y un vinito. Está en la Avenida del Doctor Marañón, 47.

Ahora os queremos presentar CHIKANO, un magnífico American Mex, food delivery. Seleccionan las mejores Hamburguesas y Costillas como Tacos y Burritos para llevarte a donde les pidas, platos seleccionados de Estados Unidos y Méjico.

Sus productos pueden comerse en cualquier momento del día. Ofrecen servicio a todo Majadahonda, Las Rozas y Boadilla. (Otras zonas consultar) Toda la comida que ofrece es artesanal. "Nació de estar encerrados en casa en plena pandemia y aumentaban los pedidos a domicilio en la Arroce-



ría Balear y siempre he querido tener una marca American Mex", nos cuenta su fundador Miguel González Manzaneque que la incluyó en el GRUPO VIDA. La logística ya la tenían y las calidades son las mismas que en la Arrocería. Nos aconseja el magnífico costillar de 450 gr a la BBQ por 14,90 €, las tres variedades de hamburguesas de ternera, Burger USA, MEX y ESPAÑOLA que se entregan en un cuidado packaging, por 13,90 €. Los pedidos los puedes realizar en la app del Grupo Vida, en la web grupovida.es o por teléfono 626371749.



No podemos terminar este recorrido tan "disfrutón" sin tomar una copa o un buen coctel en NOLITA BAR en el CC La Bolsa de Majadahonda. No dejes de visitarlos cuando el cuerpo te pida ocio.

En Nolita Bar Club cuentan con dos salas con ambientes diferenciados y una terraza espectacular para fumadores con un amplio jardín vertical natural. Te puedes deleitar en Nolita tomando copas, milkshakes, granizados, cocteles y cervezas v una amplia carta de las mejores shishas de la zona con calidad superior. Nolita abre a las 5 de la tarde hasta las



3 de la mañana (puede variar según las legislaciones actuales). No es un bar de copas más, son especialistas en coctelería. El local de abajo se puede reservar para eventos o cumpleaños y celebraciones y se puede personalizar con el color que quieras a través de sus tiras led. Nolita es un magnífico local hecho al detalle que nació en 2016 y también pertenece al GRUPO VIDA. Por esta razón, si te entra el gusanillo con las copas, puedes pedir allí mismo una hamburguesa o cualquier producto de la carta de CHIKANO y te los sirven en el local al mismo precio de take away . Como anécdota, Miguel nos cuenta que en Nolita se han rodado un par de episodios de LA QUE SE AVECINA.



PILATES · YOGA · CARDIO





Tras las vacaciones observa tu cuerpo y tu mente en KAMAE DO.

Este sueño comienza con el Sensei Kristian, experto en Kyokushin y defensa personal. En 2007, estando en Corea del Sur, surgió KANKUKAN, DOJO virtual que en 2009 adquiere su primer espacio de Karate en un centro cívico en Barcelona y en 2016 en Majadahonda. Poco a poco y sin dejar de lado la idea de tener un espacio propio, surgió KAMAE DO en 2021, no sólo como centro de Kyokusin Karate, sino como un espacio diferente e integral que abarca distintas actividades deportivas con un enfoque más completo y dinámico que potencia las habilidades físicas y mentales. Se imparten clases de Kyokushin, Pilates, Yoga, Taichi y las clases especiales "Kamae Session". Pregúntales, también tienen sesiones personales.

DEFENSA-CONFIANZA-REACCIÓN

Kristian Gómez Gunnebring, socio de Kamae Do y Fundador y Presidente de CDE Kankukan Dojo Kyokushin-kan Madrid y Andrés Blanco Benito, socio también junto con Fernanda Hawkes. Nos explican que esta disciplina del Karate, Kyokus- hin (significa la última verdad) es más circular. En Madrid sólo hay 4 contando con esta escuela de Majadahonda. Es un Karate muy duro cuyo objetivo es el combate real. Está más extendido en el norte de España y Cataluña. Con este tipo de Karate, nos cuenta Raúl (alumno del Centro), aprendes a que no te de miedo recibir los golpes, con el objetivo de que el día de mañana ,en un combate real, no recibas. La vida es sedentaria con muchas rutinas y la gente va de vacaciones para cargar pilas, empezar en Kamae do a la vuelta, con estas disciplinas de Karate, Kamae Boxing, Yoga o Pilates, te ayudan a seguir cargando pilas. Y en este centro englobas entrenamiento físico y mental. Tienen una terraza con wifi para que los padres esperen a sus hijos incluso trabajando o bien en la zona chillout se puede tomar un té o un café por un solo euro.

Para los socios del club, hay una zona de aparatos gratuita para entrenar. Respecto a los precios, debéis preguntar porque os sorprenderá.

KAMAE DO está en la calle Granadilla 24 local 2, Majadahonda. Pide información por mail kamaedospain@gmail.com o por teléfono 609932871.



Este otoño ven a probar una clase a School Of Rock en el C. Comercial Monteclaro, te sorprenderá. La red de escuelas norteamericanas con más 30.000 estudiantes en el mundo, ha elegido nuestro municipio como punto de partida para comenzar su expansión en nuestro país. Desde ahora, los alumnos de la zona noroeste – tanto niños, jóvenes como adultos-, podrán aprender música con el revolucionario método patentado "Song First" que sólo ofrece esta prestigiosa escuela.

Llámanos para reservar una clase sin coste (Teléfono 610941783) No importa tu nivel ni tu edad. Plazas limitadas.

www.schoolofrock.es. Ω



Infórmate



639 15 31 23





phoenix_arquitectura_interior

omos una empresa de DISEÑO y desarrollo de PROYECTOS de REFORMA INTEGRAL a medida, llave en mano, para inversores y propietarios.





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

