




NUESTRO FUTURO
EN SUS MANOS

UN VIAJE A TRAVÉS
DE LOS COLEGIOS
QUE LES HARÁN GRANDES



¿Es hora
de cambiar
el cuarto
a tu hijo?

COLOR HOME Real Estate
INMOBILIARIA & REFORMAS

Plaza Mayor 2, local 10 Pozuelo de Alarcón

+34 681 098 514

info@colorhome.realestate



@colorhome.realestate

www.colorhome.realestate



Meiga Media S.L.



El único magazIN que está siempre en la calle para informarte de lo que ocurre en #majadahonda Actualidad / entrevistas / reportajes...

ESTE MES EN MAJADAHONDA IN

- 12 **Guía de Centros Educativos**
Un recorrido por los mejores colegios de la zona.
- 20 **Soleá Morente**
Soleá lleva al Mira el espíritu de Morente.
- 24 **Estrella Fernández-Martos**
¿Qué misterios esconde la Belleza?, ¿cómo definirla?
- 26 **Food & Drink**
Chorizos, cosas e historia. Por Rafael Rincón



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.

GERENTE: CARMEN MILLÁN

REDACTOR JEFE: GERMÁN POSE

COLABORADORES: TERESA RODRÍGUEZ-MILLÁN, ALBERTO GÓMEZ FONT, RAQUEL CALVO VEGA, RAFAEL RINCÓN.

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

DTO. PUBLICIDAD: PILAR PÉREZ • PUBLICIDAD@MAJADAHONDA.IN.ES.

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 — 616 649 011 • 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.



Mendigos en un pueblo rico

Por Germán Pose

INDIGENTES, TULLIDOS Y DESDENTADOS SE DESPARRAMAN POR LAS CALLES DEL CASCO VIEJO DE POZUELO DE ÁLARCÓN, SEGÚN DICEN, EL PUEBLO MÁS RICO DE ESPAÑA, RECLAMANDO LIMOSNA A LOS PAISANOS. LA ESTAMPA DIARIA DE ESOS MENDIGOS POSMODERNOS, ENTRE EL PAISAJE BAROJIANO DE “LA BUSCA”, Y “LOS MISERABLES”, DE BALZAC, TIÑE DE TENEBROSO PATETISMO LAS ACERAS QUE LINDAN CON EL Suntuoso edificio del Consistorio, por donde desfilan los mandamases del lugar con sus sonrisas de dientes limpios y tan fríos, envueltos en sus trajes caros y ciegos de gracia.

Esos vividores públicos quizá no leyeron a Benjamín Franklin, que inventó el pararrayos, entre otras cosas de va-

lor, quien sostenía que el mejor medio de hacer bien a los pobres no es darles limosna, sino hacer que puedan vivir sin recibirla. Pero siempre hay que tener un mendigo cerca, para limpiar los excrementos que se retuercen en el alma, como aquellos piadosos que invitaban a un pobre a la cena de navidad. La compasión y la caridad tienen mucho que ver con la mala conciencia de cada uno, en caso de que la tuvieran. Como aquellos buenos ratos que algunos pasaban echando pan a los patos y cuanto más pan echaban mejores ratos pasaban.

El arte de pedir reside en la impudicia o la desvergüenza, el momento en que se ha perdido todo y ya nada hay que ganar. Pero esos son palabras mayores y, en ocasiones, solo reservadas para el espíritu de los dioses mundanos y de los más caraduras. Al final, todos somos mendigos de algo, porque ¿quién no reclama en su vida una limosna de amor, una pasión, una ambición, una venganza o un halago? Todos, fatalmente hijos de la desdicha.

En la generosidad reina el poderío y, también, un sentimiento religioso, que es el clavo ardiendo al que se agarran las almas frágiles y vagabundas, pero al anochecer no todos gozan de sueños plácidos. En fin, Pozuelo, la plaza más rica, también enseña a sus mendigos tirados en sus calles, un consuelo necesario para aquel que pasa a su lado con los bolsillos vacíos y la mente en blanco. Mendigos, comediantes, bufones; toda esa ralea, como comentaba el sabio Horacio. Ω

Educación Internacional con el alumno como protagonista en su aprendizaje



El Colegio Internacional SEK El Castillo se ubica en la urbanización Villafranca del Castillo. El colegio es un referente en innovación y excelencia. Imparte todas las etapas educativas, desde los 4 meses de edad hasta los 18 años, con los programas de la Organización del Bachillerato Internacional (el Programa de la Escuela Primaria (PEP), el Programa de los Años Intermedios (PAI) para la etapa de Educación Secundaria y el Programa de Diploma en Bachillerato).

SEK-El Castillo es el primer colegio español que introdujo el Programa de Diploma del Bachillerato Internacional en nuestro país en 1977. Esta larga trayectoria hace que los estudiantes alcancen excelentes resultados cada año. En las últimas Pruebas de Diploma, lograron una media de 33,04 puntos (la media mundial fue de 32,05 puntos). En el plano nacional, imparte el Bachillerato en su modalidad de Ciencias, Humanidades y Artes.

SEK-El Castillo cuenta con una residencia internacional de estudiantes y un entorno multicultural en su comunidad educativa, con más de 50 nacionalidades distintas. Los estudiantes tienen la posibilidad de cursar un trimestre, un semestre o un curso completo en SEK-Les Alpes o SEK-Dublin.

Desde la Escuela Infantil, el inglés es la lengua vehicular que utilizan los profesores nativos y bilingües durante el 100% de la jornada. A partir de 5º de Primaria incorporan un tercer idioma (francés o alemán).

Con una docencia única que impulsa una educación más

flexible, personalizada y colaborativa, el modelo 'SEK Future Learning Model' prioriza la participación activa de los alumnos en su propio proceso de aprendizaje, el pensamiento crítico, la resolución de problemas reales, el espíritu emprendedor, y la adquisición de competencias y habilidades.

En el plano deportivo, el programa SEK International Sports Academy permite a sus alumnos compaginar los entrenamientos y la práctica del deporte de alto rendimiento con sus estudios en el UCJC Sports Club que, con más de 100.000 m2 de instalaciones, incluye un polideportivo cubierto, piscina, pistas de tenis y pádel, hípica y campo de fútbol.

Además, el colegio ofrece a sus estudiantes un Programa de Alto Rendimiento artístico y Escuela de Música.

El Colegio, que ha sido nombrado mejor colegio de España en la lista Forbes, cuenta también con el Modelo de Debate y Oratoria de Naciones Unidas SEKMUN, incubadora de proyectos de emprendimiento, el buque escuela Goleta Cervantes Saavedra con el programa Sea Camp in Formentera. Además, los alumnos participan cada año en el proyecto International Space Academy de la NASA en Houston (Estados Unidos).

Más información
900 878 798
elcastillo.sek.es



**International
School**
El Castillo · Madrid



Hay que afeitarse

Por Alberto Gómez Font

VIVIR EN SOCIEDAD TIENE MUCHAS SERVIDUMBRES, LA MAYOR PARTE DE ELLAS COMPARTIDAS POR MUJERES Y HOMBRES, PERO HAY UNA, DE LAS MÁS LLAMATIVAS Y DOLOROSAS, QUE SOLO IMPLICA A LOS VARONES QUE HAN SUPERADO LA HORRENDA PUBERTAD: EL AFEITADO. O SE DEJA UNO BARBA O SE AFEITA EL RESTO DE SUS DÍAS, Y TAL Y COMO ESTÁ ESO DE LA ESPERANZA MEDIA DE VIDA LOS DÍAS QUE A UNO LE TOCARÁ AFEITARSE PUEDEN SER MUCHÍSIMOS.

El hombre que vive en sociedad no tiene más remedio que afeitarse todas las mañanas de su vida, y aún no he conocido a nadie a quien no le dé pereza el mero hecho de pensar en hacerlo. Te levantas, te lavas la cara, te miras en el espejo y ahí está, la barba que aflora y tiñe de gris la mitad del rostro. ¡Qué horror! Ahora toca enjabonarse, agarrar la maquinilla y comenzar a luchar contra la naturaleza raspando la piel con una cuchilla afiladísima que cercenará las puntas de los pelitos que comienzan a asomar y de paso arrasará con cualquier granito u otro obstáculo que se encuentre en su camino y hará que sangremos como cochinos.

Recapitulemos: vivir en sociedad tiene muchas servidumbres y una de ellas, privativa de los hombres, es el afeitado, pues el varón que vive en sociedad no tiene más remedio que afeitarse todos los días o dejarse barba. No hay otra opción. No es posible afeitarse unos días sí y otros no, como hacen muchos conciudadanos desaseados. Aparecer por la

mañana en la oficina, en la fábrica, en la tienda, en el banco, en el puesto del mercado, al volante del taxi o del autobús, con la cara llena de pelitos es una falta de respeto imperdonable.

Hay excusas inadmisibles y una de ellas es la que esgrimen los que se presentan por la mañana sin afeitarse y dicen: «Es que tengo la piel muy sensible y se me irrita mucho si me afeito todos los días». Esa excusa no sirve porque si la admitiésemos no tendríamos más remedio que pasar por alto muchas otras faltas contra la pulcritud y el aseo.

Si uno tiene la piel delicada e irritable y además es de barba dura, o se fastidia y sufre todas las mañanas o se deja barba y se olvida del sufrimiento. Es más, por muy delicada que se tenga la piel, hay muchas ocasiones en las que no tendremos más remedio que afeitarnos dos veces en un mismo día. Veamos: si el primer afeitado se sufre a eso de las ocho de la mañana y resulta que tenemos algún compromiso social por la noche y queremos estar presentables hasta la hora de las brujas y de las seducciones, no tendremos más remedio que afeitarnos otra vez antes de salir de casa, pues transcurridas doce horas desde el primer afeitado los pelitos comienzan a aparecer, y tres o cuatro horas más tarde, llegada la medianoche, ya tendremos la cara como un papel de lija... y eso puede resultar muy feo y muy incómodo e incluso puede llegar producir lesiones en la piel de la persona con la que compartamos los juegos de seducción y sus deseadas consecuencias, y seguro que nunca nos lo perdonarían, por muy buenos amantes que fuésemos.

Hay que afeitarse todos los días, y si se quiere lucir en la cara una piel semejante a la del culito de un bebé hay que afeitarse con jabón y cuchilla, nada de máquinas eléctricas, que rasuran la superficie, pero no apuran como es debido. Hay que afeitarse sufriendo, a contrapelo, es decir, de abajo hacia arriba, hay que insistir y pasar y repasar las cuchillas, y si aparece algo de sangre hay que hacer caso omiso, no pasa nada, son gajes del oficio, pensemos en lo guapos que estaremos y cómo la gente sabrá apreciar nuestro sufrimiento y al mirarnos verán que somos de ese grupo de personas que saben cumplir con sus obligaciones y no se permiten ninguna falta de respeto hacia los que les rodean. Ω

Inspección Técnica de Embarcaciones

Realizamos Peritaje

Inspección Precompra de Embarcaciones

Tf: 900 494 530

info@aldamaritb.com

aldamar
INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

Marítimo e industrial



Cómo afrontar mejor la cuesta

Por Raquel Calvo Vega
Experta en SEO y Automatización de procesos

LA CUESTA DE ENERO ES UNA REALIDAD PARA MUCHOS NEGOCIOS LOCALES. DESPUÉS DE LAS FESTIVIDADES DE FIN DE AÑO, LAS VENTAS SUELEN DISMINUIR Y MUCHOS CLIENTES SE ENCUENTRAN EN UNA SITUACIÓN FINANCIERA DIFÍCIL DEBIDO A LOS GASTOS RELACIONADOS CON LAS COMPRAS NAVIDEÑAS. SIN EMBARGO, ESTO NO SIGNIFICA QUE TU NEGOCIO TENGA QUE SUFRIR. CON LAS ESTRATEGIAS ADECUADAS, PUEDES SUPERAR LA CUESTA DE ENERO Y MANTENER EL ÉXITO DE TU NEGOCIO. A continuación te indicamos algunos consejos para recuperarte del despilfarro navideño:

Ofrece promociones y descuentos: Los clientes están buscando ahorrar dinero después de haber gastado mucho durante las festividades, y una oferta atractiva puede ser suficiente para motivarlos a comprar. Es importante tener en cuenta que las promociones deben ser atractivas, pero también deben ser rentables para tu negocio.

Haz una campaña de marketing: Una campaña de marketing bien diseñada puede ayudar a aumentar la conciencia de tu negocio y atraer a nuevos clientes. Considera utilizar diferentes canales de marketing, como redes sociales, anuncios online y publicidad impresa, para llegar a un público

más amplio. Asegúrate de que tu campaña sea coherente con tu marca y tu mensaje, y que esté dirigida a tu público objetivo.

Ofrece servicios adicionales: Por ejemplo, si tienes un negocio de ropa, puedes ofrecer un servicio de limpieza en seco o de costura. De esta manera, puedes atraer a clientes que buscan un servicio completo y aumentar tus ingresos.

Fomenta la lealtad del cliente: La fidelización de los clientes es esencial para el éxito a largo plazo de cualquier negocio. Una manera de fomentarla es ofrecer programas de lealtad o recompensas a los clientes habituales. Esto puede ser tan sencillo como ofrecer un descuento en su próxima compra o un regalo gratis con una compra determinada.

Aprovecha las ventas online: Cada vez son más las personas que compran en Internet, por lo que es importante considerar esta opción para llegar a un público más amplio y aumentar las ventas.

Mejora la eficiencia operativa: Una forma de reducir los costos y mantener los márgenes de beneficio es mejorar la eficiencia operativa. Esto puede implicar automatizar procesos, reducir los gastos generales o negociar mejores términos con los proveedores.

Trabaja en conjunto con otros negocios: Considera colaborar con otros negocios locales para organizar eventos o promociones conjuntas. Esto puede ayudar a aumentar la conciencia de tu negocio y atraer a nuevos clientes.

En conclusión, la cuesta de enero puede ser un desafío para los negocios locales, pero con las estrategias adecuadas, se puede superar esta difícil época del año. Aún así, no olvides que el éxito de tu negocio dependerá de tu capacidad para adaptarte a las necesidades y preferencias de tus clientes y ofrecerles una experiencia de compra excepcional. Es importante mantener una comunicación constante con tu audiencia y estar al tanto de las tendencias del mercado. Con un enfoque en el cliente y una estrategia bien planificada, tu negocio puede superar la cuesta de enero y mantenerse fuerte en el futuro. Ω

¿Buscas trabajo?

Se necesitan comerciales
para empresa en Pozuelo



Interesados llamar al 681 09 85 14

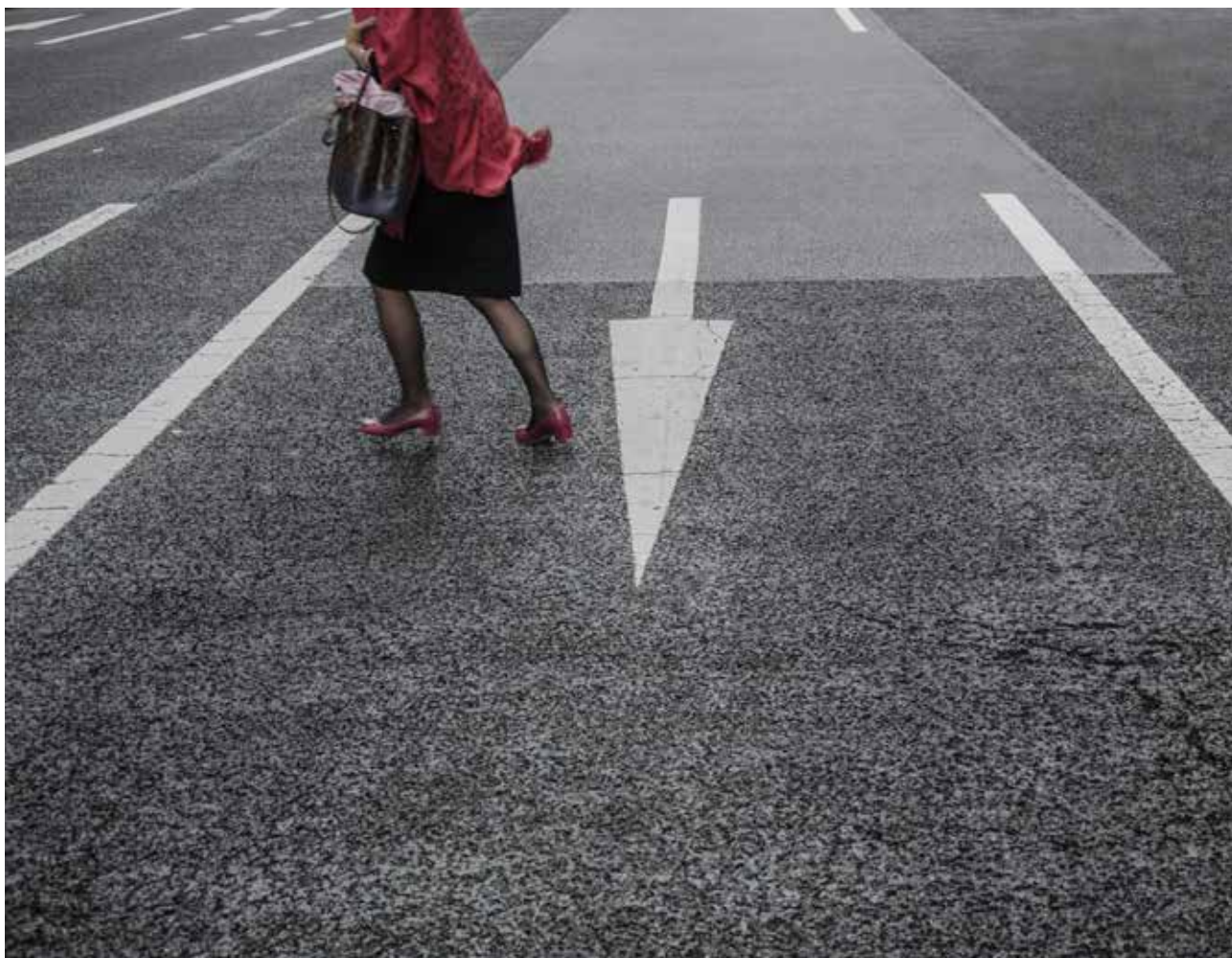


Imagen: Carlos Regueira.

JUGARSE EL TIPO

Por Germán Pose - La mujer de la imagen, de rojo y negro, se juega el tipo cruzando la calzada de asfalto apresurada, ajena al peligro que la acecha. Quién sabe si valiente o inconsciente, porque ya es sabido que los tontos son gente peligrosa que, en un pis pas, te llevan a la ruina. Ser valiente tiene lo suyo, y requiere arrojo y conocimiento para mirar a los ojos a la muerte. Ya decía Napoleón, curtido en unas cuantas batallas, que la valentía proviene de la sangre...y del pensamiento. En el siniestro juego de la vida hay que saber cruzarse, cargar la suerte, como un torero de ley, y es preciso arte y conocimiento para coronarse con el laurel del héroe desafiando al miedo. Aunque pocos como el gran Eurípides deslumbraron con lucidez maestra al expresar que el peligro brilla como el sol en los ojos de un hombre valiente. En el caso de esta imagen, parece que la mujer, en su insensatez de valor, llegó a su destino con el corazón temblando y la sangre hirviendo en sus venas. Ω



¿Qué quieres ser de mayor?

Teresa Rodríguez-Millán
Sicóloga general sanitaria / Sicóloga forense

NOS LO PREGUNTAN CONSTANTEMENTE A LO LARGO DE NUESTRA NIÑEZ, ADOLESCENCIA Y ADULTEZ TEMPRANA. LLEGA UN MOMENTO EN QUE DE REPENTE NADIE HACE ALUSIÓN A LA MISMA... PERO SERÍA MARAVILLOSO QUE CADA UNO NOS PREGUNTÁRAMOS DE VEZ EN CUANDO ¿QUÉ QUIERO SER DE MAYOR?..EN CADA ETAPA VITAL TENEMOS CIRCUNSTANCIAS DIFERENTES, EDAD DISTINTA, ENTORNO CAMBIANTE, PROPOSICIONES LABORALES, SENTIMENTALES, FILIALES DIVERSAS. TOMAMOS DECISIONES A DIARIO SOBRE MIL COSAS, ENTONCES ¿POR QUÉ NO PREGUNTARNOS, ¿QUÉ QUIERO SER DE MÁS MAYOR?

Empujarnos de manera consciente hacia dónde vamos, cuáles son nuestros objetivos, proyectos, ilusiones...y formularnos de vez en cuando esta gran cuestión. Todos, todos tenemos una voz interna que nos va guiando, esa que nos dice “no corras demasiado que te puedes caer, ten cuidado con esta persona, no es de fiar....propongo enseñar a nuestra voz a que nos dirija hacia la felicidad, entrenarla conscientemente, consultar con ella, dialogar e incluso discutir ¿por qué no??ii.

Imprescindible siempre a lo largo de toda nuestra vida saber que queremos ser, a donde vamos, que objetivos e ilusiones tenemos, proyectos... Transformar nuestro cerebro con los pensamientos, con mensajes positivos. Cuidarnos cada día un poco, cambiar el rumbo de nuestro destino no está limitado a una etapa de la vida, mantenerlo vivo desde el presente hacia delante y proyectando el futuro

Tomar decisiones, saber iqué queremos serii ¿Quién quiero ser?ii buen amigo, más flexible, positivo, generoso, tranquilo, activo, paciente, deportista, organizado..

Conocernos profundamente, preguntarnos ¿Quién soy? ¿Qué quiero ser de mayor? En definitiva dar un paso más y arriesgarnos aSER además de soñar.

Ahora coge tu naranja, ábrela, exprime toooooo el jugo que tiene y bételo cada día... Ω

Guía de Colegios 2023

Escuela Infantil Majadahonda IN

PÚBLICAS

C.E.I.P. Santa Catalina
C/ Joaquín Turina, 34
28222 Majadahonda
Tel. 91 679 52 70
cp.santacatalina.majadahonda@
educa.madrid.org

Escuela Infantil Municipal Tamaral
Granja Del Conde, 21
28220 Majadahonda
Tel. 687 20 53 13

Escuela Infantil Municipal Tacataca Tel. 91 634 65 67/660 559 442
Av. del Guadarrama, 24
28220 Majadahonda
eei.tacataca.majadahonda@educa.
madrid.org

Escuela Infantil Municipal Talin
C. Francisco Umbral, 2
28220 Majadahonda
Tel. 687 20 53 12



Mirabal

C/ Solano, 5-7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 913 373 612 / 913 375 050
www.britishcouncilschool.es

- **Excelencia académica.**
- **Instalaciones de primer nivel, especialmente diseñadas.**
- **Programa multilingüismo desde los primeros años.**

Toda la
información
sobre
Majadahonda



www.majadahondain.es



CONCERTADOS

Caude

C/ Barco, 2
28220 Majadahonda
Tel. 916 02 80 22

María Auxiliadora

C/ Virgen de Iciar, 4
28221 Majadahonda
Tel. 620 99 27 46

Sagrado Corazón Reparadoras

Av. Guadarrama, 38
28220 Majadahonda
Tel. 916 38 77 11

San Jaime

Av. de la Oliva, 30
28222 Majadahonda
Tel. 91 679 92 46
www.colegiosanjaime.es

E. I. La Casa de la Pradera

C/ Coto de las Praderas, 7
28221 Majadahonda
Tel. 91 173 32 93
escuelacasadelapradera@gmail.com

E.I. La Cometa

C/ Oriente, 8
28220 Majadahonda
Tel. 91 638 26 67
eilacometa@eilacometa.net

E.I. Las Huertas

C/ las Huertas, 3
28220 Majadahonda
Tel. 91 634 11 20
direccion@eilashuertas.es

E.I. Las Rehitas

C/ Isaac Albéniz
28220 Majadahonda
Tel. 91 679 92 47
info@lasrehitas.es

E.I. Neomarlin

C/ Valgrande, 1
28221 Majadahonda
Tel. 916 79 83 59/605 418 709
majadahonda@escuelanemomarlin.com

Alegra

C/ de Sorolla, 4
28222 Majadahonda
Tel. 916 39 79 03

Thames British School Madrid

C/ el Barbero de Sevilla, 16
28222 Majadahonda
Tel. 915 79 01 47

Engage Independent School

C. Mar Egeo, 32
28220 Majadahonda
Tel. 91 638 01 96
www.engage.iepgroup.es

British Council School

C/ Solano, 5-7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 913 373 612 / 913 375 050
www.britishcouncilschool.es

Highlands School Los Fresnos

C/ de la Comunidad Canaria, 8
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 110 03 90
www.highlandslosfresnos.es

PRIVADOS

Escuela Infantil Jauja

C/ Moncayo, 54
28221 Majadahonda
Tel. 91 638 52 51
escuelajauja@yahoo.es

Colegio Internacional SEK El Castillo

Urb. Villafranca del Castillo.
28692 Villanueva de la Cañada.
Tel. 91 815 08 92
www.elcastillo.sek.es

**Nombrado mejor colegio de
España en la lista Forbes**



Diseño | Profesionalidad | Producto
Calidad | Economía | Innovación | Servicio

www.proyectobano.com



PROYECTO
BAÑO

¡BAÑERAS FUERA!
Cambiamos su bañera
por plato de ducha antideslizante en **24 horas**

Especialistas en la reforma
del cuarto de baño

916 266 139

C/ Mónaco, 46
Soho de Európolis
Las Rozas de Madrid
comercial@proyectobano.com



Primaria y Secundaria

PÚBLICOS

C.E.I.P. Antonio Machado

Av. de los Reyes Católicos, 7
28220 Majadahonda
Tel. 91 638 95 21
cp.machado.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. Benito Perez Galdós

Av. Guadarrama, 40
28220 Majadahonda
Tel. 91 638 64 53
cp.perezgaldos.majadahonda@educa.madrid.org

I.E.S. Carlos Bousoño

C/ de los Pinos, 10
28221 Majadahonda
Tel. 916 34 76 60
ies.carlosbousono.majadahonda@educa.madrid.org

I.E.S. Leonardo da Vinci

Av. Guadarrama, 42,
28220 Majadahonda
Tel. 916 38 74 23
ies.leonardodavinci.majadahonda@educa.madrid.org

I.E.S. Margarita Salas

C/ María Teresa León, 1
28220 Majadahonda
Tel. 916 34 05 99
ies.margaritasalas.majadahonda@educa.madrid.org

I.F.P. María de Zayas y Sotomayor

C/ Romero, 2
28221 Majadahonda
Tel. 916 39 66 11

Engage Independent School

C. Mar Egeo, 32
28220 Majadahonda
Tel. 91 638 01 96
www.engage.iepgroup.es

I.E.S. José Saramago

C/ Maestro, 1
28220 - Majadahonda
Tel. 913 373 612 / 913 375 050
ies.josesaramago.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. Federico García Lorca

C/ Las Norias, 76
28221 Majadahonda
Tel. 91 638 81 61
cp.garcialorca.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. Francisco de Quevedo

Calle Blas de Otero, 61
28220 Majadahonda
Tel. 91 634 75 70
cp.quevedo.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. Rosalía de Castro

Av. Claveles, 74
28221 Majadahonda Mapa
Tel. 916 38 78 77
cp.rosaliadecastro.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. El Tejar

Calle Romero, 4,
28221 Majadahonda
Tel. 91 639 64 00
cp.eltejar.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. San Pío X

Av. de los Reyes Católicos, 5
28220 Majadahonda Mapa
Tel. 916 38 74 27
cp.sanpiodecimo.majadahonda@educa.madrid.org

C.E.I.P. Santa Catalina

C/ Joaquín Turina, 34
28222 Majadahonda
Tel. 91 679 52 70
cp.santacatalina.majadahonda@educa.madrid.org



40 ANIVERSARIO

MIRABAL INTERNATIONAL SCHOOL

Donde empieza el futuro

¡APÚNTESE A NUESTRO OPEN DAY!



91 633 17 11

mirabal@colegiomirabal.com

An **inspired** school

CONCERTADOS

Caude

C/ Barco, 2
28220 Majadahonda
Tel. 916 02 80 22

María Auxiliadora

C/ Virgen de Iciar, 4
28221 Majadahonda
Tel. 620 99 27 46

Sagrado Corazón Reparadoras

Av. Guadarrama, 38
28220 Majadahonda
Tel. 916 38 77 11

San Jaime

Av. de la Oliva, 30
28222 Majadahonda
Tel. 91 679 92 46
www.colegiosanjaime.es

PRIVADOS

Alegra

C/ de Sorolla, 4
28222 Majadahonda
Tel. 916 39 79 03

Thames British School Madrid

C/ el Barbero de Sevilla, 16
28222 Majadahonda
Tel. 915 79 01 47

Everest School Monteclaro

Urb. Monteclaro
C/ Rosas, s/n
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 917 99 49 40

British Council School

C/ Solano, 5-7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 913 373 612 / 913 375 050
www.britishcouncilschool.es

Highlands School Los Fresnos

C/ de la Comunidad Canaria, 8
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 110 03 90
www.highlandslosfresnos.es

Engage Independent School

C. Mar Egeo, 32
28220 Majadahonda
Tel. 91 638 01 96
www.engage.iepgroup.es



Mirabal

C/ Solano, 5-7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 913 373 612 / 913 375 050
www.britishcouncilschool.es

- **Excelencia académica.**
- **Instalaciones de primer nivel, especialmente diseñadas.**
- **Programa multilingüismo desde los primeros años.**

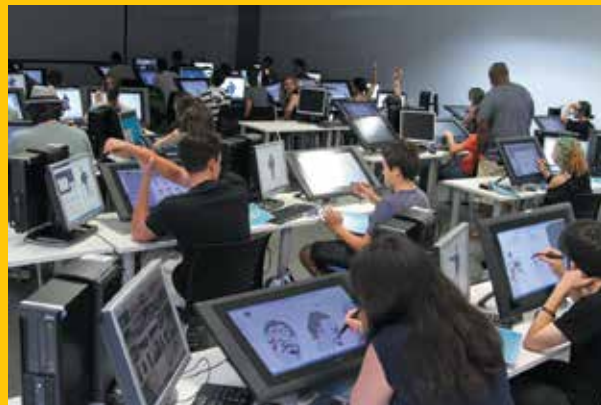
Colegio Internacional SEK El Castillo

Urb. Villafranca del Castillo.
28692 Villanueva de la Cañada.
Tel. 91 815 08 92
www.elcastillo.sek.es

**Nombrado mejor colegio de
España en la lista Forbes**



Y... después



U-Tad

Calle Playa de Liencres,
2 bis. - Parque Europa
Empresarial
Edificio Madrid - 28290
Las Rozas
Tel. 900 373 379
www.u-tad.com

**Somos el Centro
Universitario
más premiado**

JORDAN PASÓ A LA HISTORIA POR SUS MATES... Y SUS ZAPATILLAS.



**DEL 17 AL 26 DE FEBRERO
EXPOSICIÓN DE SUS ZAPATILLAS MÁS ICÓNICAS,
EN GRAN PLAZA 2.**

Más de 150 modelos de zapatillas con su historia,
cromos, periódicos y muchas cosas más.
Ven y revive la historia del mejor jugador de todos los tiempos.

LUGAR: PLANTA BAJA.



**ADEMÁS
Sorteamos un par
de zapatillas Air Jordan!!!**



www.centrocomercialgranplaza2.com

GRAN PLAZA 2
CIUDAD DE MODA. CIUDAD DE OCIO.



U-TAD, LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA MADRILEÑA DE REFERENCIA EN EUROPA

SU METODOLOGÍA, EMINENTEMENTE PRÁCTICA, LA CONVIERTE EN LA PRIMERA OPCIÓN PARA PERFILES TECNOLÓGICOS.

Inspirada en el exitoso modelo universitario americano, **U-tad, situada en Las Rozas, hace del “aprender haciendo”, la clave de su éxito.** Fundada en el año 2011 por profesionales de la industria digital que no encontraban en España a perfiles formados en competencias digitales por aquel entonces, **hoy en día, U-tad se ha convertido en la cantera de los profesionales que actualmente están liderando el mercado laboral,** así como de los que lo serán en unos años, nutriendo a las mejores empresas nacionales e internacionales de los expertos que necesitan incorporar a sus plantillas. **Estamos hablando de matemáticos computacionales, ingenieros de software, expertos en realidades extendidas, inteligencia artificial, ciberseguridad y big data, diseñadores digitales, de los profesionales que se dedican a las industria de la animación y de los efectos visuales, desarrolladores de videojuegos y de físicos computacionales, etc.**

¿Y cómo lo consiguen? A través de un modelo educativo que ofrece una simulación lo más parecida al trabajo que el alumno va a tener que desarrollar en la empresa y de un **claustro formado por más de 300 profesores, Académicos Doctores en su especialidad y profesionales en activo de la industria digital (80%),** ofreciendo así una formación totalmente práctica con una metodología ‘learning by doing’ basada en proyectos.

Mediante programas formativos oficiales de ciclo, grado y postgrado muy especializados y unos planes de estudio que se revisan cada curso académico para ofrecer a los alumnos una formación totalmente actualizada, U-tad lanza para el curso académico 2023/2024 el primer y único grado oficial en ‘Efectos Visuales’ de España, para responder a la alta demanda de perfiles con conocimientos en esta disciplina debido a los múltiples canales que hoy en día demandan y generan contenidos: cine, televisión, Netflix, HBOMax, Amazon Prime Video, etc.

Otra novedad es el grado oficial en ‘Ingeniería de Videojuegos’, el cual ofrece una formación específica para ser programador de videojuegos, un perfil que necesita una sólida base de ingeniería del software, pero también de conocimientos en torno a la creación de videojuegos.

Estos dos nuevos grados se unen a los que actualmente oferta U-tad:

Área STEM:

Doble grado en ‘Física Computacional e Ingeniería del Software’: primera y única titulación en España que aúna conocimiento científico con habilidades tecnológicas. Sectores como la aeronáutica, la elaboración de nuevos medicamentos, la computación cuántica, la meteorología, las máquinas autónomas y todo aquello que tiene que ver con la industria 4.0, serían imposibles sin potencia de cálculo y modelos físicos aplicados.

Doble grado en 'Matemática Computacional e Ingeniería del Software': especializa al alumno en el ámbito matemático orientado a la ingeniería de datos. Áreas como la inteligencia artificial, la biomedicina, el aprendizaje automático o el blockchain necesitan a este tipo de profesionales.

Grado en 'Ingeniería del Software': único Grado en España que ofrece al alumno la posibilidad de elegir entre tres menciones de especialización: Big Data, Ciberseguridad y Programación Gráfica, Sistemas Inmersivos y Simulación. (Posibilidad de cursarse en formato presencial, online, español e inglés.)

Área de ARTE DIGITAL:

Grado en 'Diseño Digital': el alumno recibe una sólida formación en diseño, creatividad, tecnología e innovación.

Grado en 'Animación': su exclusivo plan de estudios permite a los alumnos la posibilidad de elegir entre tres itinerarios de especialización: 'Animación 2D', 'Técnicas avanzadas 3D' y 'Arte para Videojuegos'.

Grado en 'Diseño de Productos Interactivos': ofrece al alumno los conocimientos necesarios para dirigir el desarrollo de un producto interactivo, sea cual sea su naturaleza. (Este grado y el de 'Animación' pueden ser cursados en formato presencial, online, español e inglés)



Nuevos postgrados en animación, diseño digital y ciberseguridad para 2023

U-tad también incorpora novedades en su formación de postgrado presentando siete nuevas titulaciones en el ámbito de la animación, el diseño digital y la ciberseguridad caracterizadas por ofrecer un alto nivel de especialización al alumno y brindarle una formación 100% práctica:

'Previs y Layout': primer máster de estas características impartido en España a través del cual el alumno descubre el proceso de layout y previsualización mediante técnicas de narrativa visual aplicadas a proyectos de animación 3D, imagen real y videojuegos.

'Motion Graphics': único máster que forma sobre grafismo en tiempo real con Viz Artist para la creación de gráficos en realidad aumentada. Un perfil que las empresas no encuentran en el mercado.

'Concept Art': profundiza en la preproducción de universos gráficos para videojuegos, cine y animación.

'Story Art': el storyteller, un profesional imprescindible en el mundo del cine y la televisión que permite narrar historias a través de dibujos e ilustraciones.

'Modelado': cualquier videojuego, película, serie o anuncio cuenta con modeladores de personajes que se encargan de recrearlos mediante herramientas digitales.

'Cómic': convierte al alumno en un creador profesional de

cómics, capaz de dominar diferentes estilos y herramientas.

'Hacking Ético': la especialidad más demandada en el mundo de la ciberseguridad que estudia las técnicas de ataque de los ciberdelincuentes para diseñar las mejores estrategias de defensa. Disponible únicamente en versión online.

Estos postgrados se unen a los ya actuales como:

Área Videojuegos: Máster en 'Game Design', 'Arte y Diseño Visual' y 'Programación'.

Área Animación: Máster en 'Animación 3D de Personajes', 'Rigging y Character FX', 'Composición Digital para VFX', 'Dirección de Producción para Animación, VFX y Videojuegos' y un Experto en 'Diseño de Personajes'.

Área Ingeniería: Máster Universitario en 'Computación Gráfica, Realidad Virtual y Simulación', Experto en 'Desarrollo para Realidad Virtual, Aumentada y Mixta' y un Máster FP en 'Ciberseguridad en Entornos de las Tecnologías de la Información'.

Según la revista americana 'Animation Magazine', U-tad se encuentra en el **Top 25 mundial de los mejores centros para estudiar Animación**. Asimismo, GAMEducation la sitúa como la **sexta mejor universidad del mundo para formarse en videojuegos** y la Asociación Española de Excelencia Académica (SEDEA) valora a **sus alumnos del área de Ingeniería entre los diez mejor formados de toda España**. Sin olvidar que es el **único centro universitario español en contar con una certificación otorgada por 'The Rookies'**, el certamen más reconocido en el mundo para escuelas que imparten disciplinas relacionadas con los videojuegos, la animación, los medios inmersivos y motion graphics.



Máster Classes online gratuitas en febrero

Para dar a conocer en qué consiste el trabajo de los profesionales relacionados con sus nuevas titulaciones, U-tad ha organizado **un ciclo de webinars online gratuitos durante este mes de febrero, y también en marzo, relacionados con la industria de los videojuegos, la animación, el arte y la tecnología digital** (realidad virtual, simulación de efectos y ciberseguridad), sectores que demandan actualmente a numerosos profesionales.

Las ponencias están dirigidas tanto a estudiantes con interés por este tipo de disciplinas, como a profesionales que ya estén trabajando en este sector y quieran especializarse o bien ampliar sus conocimientos de la mano de los mejores expertos de la industria digital.

Además, **por ser vecino de Pozuelo de Alarcón, Las Rozas y Majadahonda podrás beneficiarte de importantes descuentos**.



Próxima Jornada de Puertas Abiertas:
18 de febrero a las 10h.
Más información:
U-tad.com Ω

MAJADAHONDA IN



SOLEÁ MORENTE: "A VECES SIENTO QUE NO SOY DE ESTE PLANETA"

SOLEÁ MORENTE DEJÓ REVOLOTEANDO EN EL AIRE DEL MIRA TEATRO DE POZUELO LA MAGIA Y EL MISTERIO QUE ENCERRABA EL ARTE DE SU PADRE ENRIQUE. EN UNA NOCHE GÉLIDA DE ENERO SOLEÁ CALENTÓ A LOS PRESENTES CON LOS TEMAS DE SU ÚLTIMO DISCO, „AURORA Y ENRIQUE“, SU OBRA MÁS PERSONAL, DEDICADA A SUS PADRES AURORA CARBONELL Y ENRIQUE MORENTE.

Por Germán Pose



Imagen Alfredo Arias

—¿Cómo te sentiste en el concierto celebrado en el Mira Teatro de Pozuelo?

Sentí una energía especial desde que empezó el concierto. El público era fantástico y mágico y eso para mí es el 50 por ciento del espectáculo porque la inspiración va a mejor si el cariño y el respeto es recíproco entre los que estamos en el escenario y los que están en el público. Se podría decir que es como un diálogo. Cuanto mejor sea la comunicación entre unos y otros mejor es el resultado y Pozuelo nos acogió y a mis compañeros y a mí con mucho cariño.

—Presentas tu obra más personal, “Aurora y Enrique”, dedicada a tus padres, ¿en qué género musical la sitúas?

Me cuesta mucho hacer música pensando a qué género o etiqueta musical pertenece. Directamente no lo pienso y dejo salir las ideas que tengo, quizá sea ese el motivo por el que no me terminan de encasillar en ningún lugar. Yo diría que es una música.

—¿Qué herencia cultural y personal te ha quedado de tu padre, Enrique Morente?

Nos ha dejado un legado eterno e infinito. En primer lugar humanístico, y en segundo lugar, musical y cultural. Porque la calidad humana para él esta-

ba por encima de cualquier otra cosa. Cuando observo la época en la que me ha tocado vivir cada vez valoro más su forma de pensar y de relacionarse con él mismo y con el mundo porque ya no es cuestión de la época que a uno le toca vivir (porque todas las épocas son complicadas), si no del modo en que te relacionas contigo mismo, porque de ello depende tu entendimiento con los demás. Y no me estoy refiriendo a lo que últimamente conocemos por "yoísmo" si no, más bien, a lo que decía Virginia Woolf: "la mala poesía suele ser el resultado de olvidarse de uno mismo" y mi padre era bastante afín a esta idea.

—En su familia rebosa el arte y la tradición flamenca, tu padre Enrique, tu madre Aurora, tus hermanos Estrella y Kiki, tu tío Montoyita...aunque tú parece que elegiste un viaje musical distinto....

Sí, a mí me sedujo la idea de la investigación, de la experimentación. El hecho de unir conceptos que me rodean y entre los cuales no hay afinidad aparentemente, e intentar encontrar la comunicación entre ellos me apasiona. Siempre uno de esos conceptos es el mismo y otro es variable y éste obviamente es el flamenco que es de dónde vengo.

—Estudiaste Filología Hispánica, ¿pensaste en dedicarte a la práctica de esos conocimientos?

Alguna vez lo he pensado. Me encantaría. Últimamente mi vida está dedicada a la música y en parte también a la literatura porque no sé concebir una sin la otra.

—¿Cómo influyen tus estudios de filología en tu oficio de artista?

Influyen de manera determinante. No puedo sentarme a componer sin saber qué quiero decir y no es fácil siempre saber descifrar lo que quieres decir desde las entrañas, y para ello me sirvo de personas que me ayudan a entender y explicar mi mensaje. Esas personas son escritoras y escritores que conforman mi santuario por así decirlo. Ahora por ejemplo leo mucho a Natalia Ginzburg o el último libro de Leila Slimani, que también me ha inspirado para escribir nuevas canciones.

—Tu padre Enrique, un gran amante del conocimiento y la lectura, ¿qué te dijo cuando decidiste estudiar esa carrera?

Gracias a él me matriculé en Filología Hispánica. Fue una época preciosa de mi vida y tuve la suerte de disfrutarla junto a mi padre. Le apasionaba el conocimiento y así me lo inculcó desde que era muy pequeña. No sólo a mí si no también a mis hermanos.

—**Enrique Morente, junto a Lagartija Nick, creó “Omega”, una de las obras cumbre de la historia de la música española, ¿cómo influyó esa creación en tu obra?**

Toda la obra de mi padre me influye con una fuerza arrasadora. No me hice rockera por Omega si no por el conjunto de enseñanzas que su obra me transmite. El espíritu rockero y transgresor de Morente no sólo está en Omega si no desde su primer disco de cante jondo. Luego, está claro que gracias a ese trabajo nació un gran vínculo con Lagartija Nick, que me influye hasta día de hoy

—**¿Cómo definirías tu experiencia junto a grupos tan alternativos como Los Planetas y Los Evangelistas?**

respaldo merecido, aunque, como tú dices, todo el mundo quiere ser flamenco.

Es que vivimos en un momento de bastante confusión. Creo que el problema está en querer saberlo todo y luego ese todo querer clasificarlo. Es mejor mantener una actitud receptiva y de aceptación de que los tiempos cambian y eso no es malo, es lo normal y natural. Lo que es importante es dejar que pase a tus sentidos el arte sin juzgarlo y poner atención a si te hace bien o no. Si te hace bien, estimula tus sentidos, te emociona, entonces eso para mí es lo puro. Otro problema que observo es el daño que se le ha hecho al concepto de "pureza", en sí por culpa del puritanismo.

Jajaja... buena pregunta. A veces siento que no soy de éste porque no me identifico con la forma en la que algunos seres humanos lo hacen funcionar.

—**Eres una mujer culta y brava y con buenas influencias familiares, ¿cómo te llevas con esta corriente del “nuevo feminismo”?**

Me identifico con el feminismo pero con lo que no me identifico ni me siento a gusto es con el temor que se establece al ser una misma por si los demás se enfadan. Es decir, cuando entra la parte más ultra radical me inquieto porque yo quiero vivir libre y sin presiones, para eso soy feminista. Me entusiasma Simone de Beauvoir, Virginia Woolf, Susan Sontag o Jia Tolentino, y por supuesto, Annie Ernaux.



Soleá Morente durante su actuación en el Mira Teatro de Pozuelo (Imagen Ricardo Rubio).

Una experiencia muy constructiva. Aprendí muchas cosas fundamentales para ser la artista que soy ahora sobre todo al nivel de cómo decir las cosas más que el qué decir. Y me influyó mucho en la manera de componer.

—**Da la sensación de que en España el arte del flamenco puro no tiene el**

—¿Cuales son tus referentes en tu música?

La Niña los Peines, Morente, Camarón, Cocteau Twins, The Cure...

—**Aparte de tus actuaciones como artista tienes un programa en Radio 3 llamado “Cariño, sabes que soy de otro planeta”. ¿De qué planeta eres?**

—¿A qué aspiras en la vida?

Ahora mismo a aportar a través del arte lo que sólo yo puedo ver porque cada uno somos únicos y tenemos el deber de fomentar y compartir esa individualidad. Pero ante todo aspiro a ser mejor persona cada día. Ω



ENTREVISTA CON ESTRELLA FERNÁNDEZ-MARTOS “LA BELLEZA NO ES EL FIN, ES EL CAMINO”

DISERTAR, ESCRIBIR, DESPARRAMARSE SOBRE EL CONCEPTO DE LA BELLEZA, ¡QUÉ COSAS! ESTRELLA FERNÁNDEZ-MARTOS SE HA ATREVIDO A ELLO EN EL VIAJE DE SU LIBRO “DE LA BELLEZA” (ED. CAJÓN DE SASTRE). ¿QUÉ MISTERIOS ESCONDE LA BELLEZA?, ¿CÓMO DEFINIRLA?, ¿CÓMO ASPIRAR A ELLA EN ESTE MUNDO TAN VIL? SOBRE ESTE PELIAGUDO ASUNTO ALGUNAS PISTAS NOS DA ESTRELLA.

Por Germán Pose

—¿Es posible definir la belleza?

Sobre la belleza tengo muchas ideas erróneas y es un asunto tan basto que aún no he conseguido dar con una definición que englobe todo. Reparo en la certeza de lo útil, por ejemplo, y cuando algo es útil ya tiene su punto bello. Ocurre que reducimos la belleza a lo que nos gusta y si no nos gusta no es bello, no es así. Creo que tiene mucho que ver con la armonía que nos contagia cualquier cosa.

—¿Qué hermoso misterio crees que encierra la belleza?

He descubierto que tiene mucha más aplicación profunda en la vida real de lo que pensamos. Su mayor misterio es que la propia belleza no es el fin, sino el camino. La belleza es una guía sin necesidad de tener otro apoyo filosófico profundo.

—Afirmas en tu libro que no existe belleza en el dolor. El escritor Tho-

mas Mann dejó escrito que la belleza, como el dolor, hace sufrir, ¿qué opinas de esto?

No son conceptos incompatibles. La belleza reside en el amor que se sobrepone a la amargura. Al ser humano la fealdad le repele y el dolor le espanta, está claro, pero ese estado de cosas debemos resolverlo con actos nobles y bellos.

—La belleza también puede trastornar, ahí está el llamado “Síndrome de Stendhal”, una enfermedad sicosomática que causa estragos a quien se siente asombrado y abrumado por un destello de belleza, como le ocurrió a Stendhal cuando visitó la Santa Croce, de Florencia.

Claro, porque estamos tan metidos en un ritmo rutinario y cotidiano que cuando se nos cruza algo extraordinario nos sacude las emociones, cada uno a su manera. Es cuando uno siente que ese destello te supera, te apabulla y no

eres capaz de asimilarlo. Eres consciente de que en ese momento hay algo más, no solo una obra bella, es como conectar con lo sobrenatural y divino, inexplicable.

LA BELLEZA VA POR DENTRO PERO SE MUESTRA FUERA

—Hablamos del juego de los contrarios: el bien y el mal; la verdad, la mentira; lo bello, lo feo; la noche, el día. ¿La belleza no tendría sentido de existir si no se enfrentara a un espacio de tragedia y fealdad?

No estoy del todo de acuerdo. Del mismo modo que pienso que en una parte del mal se esconde una parte de belleza, ¿La idea perfecta de belleza existe?, sí, ¿la podemos procurar nosotros?, no. Pero en nuestro equilibrio del bien y el mal muchas veces podemos rendirnos a la fuerza del mal, que es muy potente, y a la belleza la consideramos meliflua y tenemos que batallar y ponerla en primera línea, como una aspiración.

—Hay un dicho tradicional que dice que la belleza va por dentro, ¿solo va por dentro?

No, la belleza va por dentro pero se muestra fuera. Es como una semilla. Si plantas un granado hermoso saldrán frutos hermosos. Hay que cultivarla. La belleza genera belleza. Intentar ser justo, honesto, noble, ahí hay belleza y eso traspasa el interior y se muestra.

—¿Crees que la belleza está en los ojos de quien mira?

No solo, también está en aquel que es mirado.

—En tu libro también te detienes en la belleza física, la belleza de los cuerpos humanos, Sócrates sostenía que un hermoso cuerpo promete un alma bella. ¿Estás de acuerdo?

Sí en el sentido que él lo decía. Tenía que ver con un cultivo de una vida sana, una emoción por el conocimiento y por la búsqueda. Pero no somos solamente cuerpo, somos un todo. Hay personas muy bellas físicamente que son terribles en el trato, tenebrosas y frías como el hielo.

—El ideal de belleza física ha evolucionado mucho a lo largo de los tiempos. En la antigua Grecia el ideal de belleza masculino era tener un pene pequeño, quien tenía un pene enorme era considerado un bruto, ordinario y grotesco. Y ahí están las esculturas de Fidias, Lisipo o Mirón. Ahora eso ya no es así.

Los antiguos griegos representaban el orgullo del cuerpo humano, no tenían que esconder ninguna parte de la anatomía. El hecho de tener el pene pequeño venía a explicar que la inteligencia y la razón debían imponerse a sus pasiones, no eliminarlas, pero sí dominarlas.

HAY UN DISCURSO POLÍTICO Y PURITANO SOBRE EL PUDOR

—¿Crees que se ha impuesto el pudor y una corriente de puritanismo posmoderno que lo salpica todo?

Depende, no sé, parece que ahora no se puede hablar de según que cosas, pero luego ocurre que sacan una vagina en procesión, la publicidad se apoya en el erotismo, tanto de hombres como de mujeres, la pornografía rompe con la pana... No es que ahora haya pudor, lo que ocurre es que se ha empoderado un discurso contra el hombre, a quien se le está maltratando en exceso por parte de esa nueva corriente feminista. Luego también ocurre que, hablando de pudor, hay partes de nuestro cuerpo que forman culturalmente parte de nuestra intimidad y no todo el mundo está preparado para mostrarlo. Y también es verdad que hay un discurso



ideológico político muy puritano y que afecta a nuestra forma de relacionarnos con nuestros cuerpos.

—También hablas en tu libro de que procurar la belleza nos hace mejores. Sin duda, es algo que también he descubierto. Lo dije antes, educarse en la nobleza, en intentar hacer el bien a los que te rodean, pueden parecer tontearías, pero si vas sumando, tu vida, así de esa manera, te va pareciendo mejor.

—Desde el punto de vista religioso, ¿qué tipo de belleza crees que reside en la fé, en la religión y en el creyente? Teniendo en cuenta que en nombre de una cruz o una media luna se



han cometido muchas barbaridades a lo largo de la historia.

Es complicado. A Dios no le podemos pretender entender. Yo no lo entiendo, nadie lo entiende porque no lo abarcamos, somos pequeños. También es

verdad que hay que distinguir el hecho de la Teología con la formación basada en intereses políticos. La belleza de la religión existe en esa conexión particular del ser humano con su concepto de Dios, sea cual sea la manera en que lo conciba cada uno.

—Aparte de escritora también eres pintora y algunas de tus obras ilustran tu último libro, ¿de qué forma emprendes tu viaje artístico hacia la belleza de tus obras?

Sobre todo busco una cierta armonía y que la obra no refleje los malos momentos que pueda atravesar. Para que la obra no fuera una carga para el otro. Intento apartarme de tratamientos desesperanzados de cualquier idea.

—El entorno y las circunstancias que rodean a un individuo marcan un carácter, en tu caso, ¿cómo influye en tu ánimo ser y vivir en Córdoba?, una ciudad llena de belleza.

Es emocionante. Siempre me sacude la luz de Córdoba, que solo he visto en mi ciudad. El azul de su cielo es algo extraordinario. Luego está toda la historia que lleva detrás, la judería, los patios, las buganvillas, los naranjos que rodean mi casa, el olor a azahar. Aunque una persona que no haya crecido en un entorno tan bello como Córdoba podría tener el mismo hambre de belleza y capacidad para reconocerlo.

—¿Qué es lo más bello que te ha ocurrido en la vida?

Ay, qué cosa! Nunca me lo he planteado. Seguramente una mezcla de muchas cosas, no de una sola. Una de ellas

sería la feliz relación con mi familia, que va mejorando con el tiempo. Y también, aunque esto es muy personal, mi conexión religiosa y mi trato con Dios, nada escandaloso ni fanático, sino que es una relación muy delicada. Ω



CHORIZOS, COSAS, HISTORIA, POR QUÉS Y ALGUNOS DE LOS MEJORES



Por **Rafael Rincón JM**
Crítico gastronómico

LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA NOS DICE QUE CHORIZO EN SU PRIMERA ACEPTIÓN ES: "PEDAZO CORTO DE TRIPA LLENA DE CARNE REGULARMENTE DE CERDO PICADA Y ADOBADA EL CUAL SE CURA AL HUMO".

El "chorizo" (salchicha embutida), originario, primitivo, comenzaría ya bien entrado el neolítico cuando el hombre en clan, tribu o familia aldea, hace matanza al inicio del invierno, de las reses domésticas que han engordado con la primavera y verano, el buen tiempo. Es sin embargo un producto sedentario creado por aprovechamiento de las carnes, grasas y tripas a reservar y necesarias como nutritivo alimento para los duros meses invernales. Es pues una novedad seguramente creada en las aldeas de montaña donde el clima

y vientos permiten su curación al aire. Otras zonas emplean sal, aceite, manteca, cosas caras y escasas en las alturas.

Aporta la modernidad, eso sí, de poder transportarse cómodamente en los viajes por ello los viajeros compran en mercados tripas embutidas para su sustento, mas su escaso tiempo de aguante, obligaba a su consumo en pocas semanas y los viajes eran muy largos, de meses y a veces de años. El viajero, mercader o guerrero llevaba como sustento proteínico básico tasajos de carne acecinada. Salada, prensada y curada. Menos peso y enorme duración.

Se hacía tasajo de cabra, oveja, camello, caballo, asno, dromedario, vaca, ciervo, jabalí y no de cerdo, quizá por su exceso de grasa y portador de enfermedades en crudo (triquinosis) por lo que muchos pueblos primitivos la prohibieron en su religión. Del cerdo la auténtica fábrica cárnica de las familias, se aprovechaba todo en toda Europa. La costumbre chacinera del embutido y del jamón provienen de él.

Con el tiempo se perfeccionó y especializó su elaboración. Hoy solo en España existen más variedades de chorizos salchicha, que la suma de quesos, jamones, cecinas y otros productos chacineros.

Pero ¿por qué hablamos de chorizo salchicha? Pues porque hasta la llegada del pimentón y aparte de la subdivisión de las morcillas de sangre, casi todos los embuchados cárnicos, curados o cocidos son de color blanco a gris o marrones en tonos diferentes. Así los boudins y saucisons franceses, los salamis y coppas italianos, las longanizas, salchichones catalanas, las andollas y botillos bercianogallegos, los chorizos y chocos asturianos, los morcones murcianos o extremeños y todos los chorizos del mundo occidental derivados de la "salsicia" romana latina las denominamos "chorizos salchicha". A partir del pimentón aparecen los rojos, los que hoy son reconocidos como CHORIZOS. A los que contienen pimentón. El chorizo rojo es considerado internacionalmente como un producto alimenticio genuinamente español.



TODO UN LUJO ...

Para mí, personalmente, y sin ofender, el mejor "chorizo" del mundo

CHORIZO CULAR DE CAMPAÑA DE CERDO IBÉRICO DE GUIJUELO, SALAMANCA

En estas fechas van terminando las montaneras y los cochinos gordos y lustrosos, repletos de hidratos de las bellotas y cosas del campo vuelven a las cochiqueras, donde empiezan a ser sacrificados. Son los mejores del año, los que darán mejor carne, chacina y tocino. Muchos, casi todo el mundo habla de jamón, sin duda la joya de la chacinería española, pero en febrero a partir de San Ardano y San Gregorio, el once, solían las firmas chacineras a elaborar otra de las alhajas del ibérico el soberbio y nunca bien ponderado del todo: **EL CHORIZO CULAR DE CAMPAÑA DE CERDO IBÉRICO**.

Se hacía y hace en casi todas las zonas de matanzas pero es en las alturas hrlmanticas y charras de Guijuelo y Ledrada donde alcanzan su máxima calidad y parangón. Aunque no tiene amparo de la Denominación de Origen del mismo Guijuelo que solo ampara paletas y jamones. Es una variedad de chorizo ibérico elaborada exclusivamente con carnes magras selectas y tocino de cerdo ibérico. Muy típico del sudoeste de la provincia de Salamanca en Castilla y León, especialmente de municipios de la provincia de Salamanca, Guijuelo, Béjar, Ledrada, etc. Por supuesto en Extremadura, Huelva y otras zonas de dehesa ibérica también se hace. Se le denomina de campaña por que proviene de la matanza de febrero marzo, la de mejor montanera (noviembre-marzo), siendo los cerdos de más calidad. Hay muchos que dicen que es el embutido (con la " llonganissa " o salchichón de Vic) de más calidad y categoría. Yo entre ellos. Desde luego es el chorizo más cotizado. Es estupendo para comer en crudo. Muy rico, con aroma penetrante, especiado, graso picante y persistente; de color rojo intenso con tonos negroides, y grisáceos de tocino casi translúcido de calidad: en boca es

suntuoso, potente, carnoso, succulento, sacia y agrada. Mi madre era devota de él. Su almuerzo ideal era un par de rodajas de este chorizo con un vaso de buen vino tinto.

EN LA ACTUALIDAD

Se sigue haciendo en las casas punteras de Guijuelo y Ledrada, pero ya viene envuelto en sistemas inodoros, sin aromas, que, quizás, los mantienen más higiénicos y más tiempo, facilitando su transporte pero para mí no son lo mismo. Casas como Julián Martín, Carrasco, Arturo Sánchez (el año pasado probé uno impresionante de manos del propio Arturo), Ángel Martín, Bernardo Hernández, Simón Martín, Fisan, etc...y sobre todo Joselito, el más célebre, siguen teniéndolo como símbolo máximo de calidad entre sus chorizos. Su costo es algo superior pero merece la pena por su calidad extrema, carne, sabor y aroma.

PROPIEDADES:

Se trata de un alimento de elevado valor calórico, por ser rico en grasa y con cantidades variables de proteína de alto valor biológico. La fracción lipídica, cuya proporción aumenta con el secado, es rica en triglicéridos y entre los ácidos grasos presentes destacan algunos monoinsaturados. El contenido en ácidos grasos poliinsaturados también es notable pudiendo suponer hasta un 15%, mientras que la grasa saturada, que oscila alrededor del 35%, está presente en menor cantidad que en otros embutidos de distinto origen. La cantidad de hidratos de carbono es muy baja, mientras que sí es importante el aporte de elementos minerales, como sodio, potasio, fósforo, calcio, hierro, y vitaminas del grupo B, fundamentalmente niacina, tiamina y riboflavina.

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN

Chorizo que se presenta en tripa gruesa de cerdo de 40-60 mm. de calibre y 50-60 cm. de longitud. Al corte presenta un aspecto marmóreo con predominio de la parte magra, de color rojo y vivo. Se compone de un 80% de magro de cerdo ibérico, un 20% de tocino, sal, pimentón, ajo, orégano, otras especias, vino blanco y aceite de oliva, aunque sus ingredientes pueden variar. Embutido en tripa cular de cerdo o vacuno.

Su secado suele tener una duración de 3 a 4 meses. Su forma de venta más habitual es en piezas enteras de unos 850 gramos.

EL CHORIZO DE LEÓN

En León es el embutido más popular, es un chorizo, de herradura, parecido a los que se hacen en varias regiones del norte de España.

CÓMO ES

Este chorizo cumple varios requisitos que le hacen único. Sabor, ligeramente ácido y picante con algunos matices de amargo a pesar de que es carne magra de cerdo y grasa de tocino, mezcladas en las bebidas proporciones, sal, ajo y pimentón agridulce o/y picante, generalmente de la Vera, las combinaciones de las cantidades apropiadas, con toque fuerte ahumado de finura prolongada en el pos gusto. Textura magra y noble, de exquisita masticación, jugoso, al usar buen magro, por no hacerse jamones ni lomos tradicionalmente, en esta zona, se emplean los magros nobles, lomos y jamones, en el picado. La distribución de las partículas de carne y grasa oscila es bastante uniforme. La tripa se separa con facilidad de la porción comestible. Aroma, conseguido por la curación al aire serrano frío, gélido, de la región, de inviernos rudos, y el ahumado previo típico por el que pasa,





rememorando la curación previa, antes de secaderos, en las cocinas y llares antiguas. De color rojo oscuro característico, más bermellón que los riojanos y castellanos. Trozos de grasa blanca, anaranjados, a veces por el pimentón. Un elevado valor calórico y proteína de alto valor biológico, con unas características organolépticas especiales, propias de gentes labriegas, campesinas, duras, sufridas necesitadas de un buen y nutritivo alimento.

USO POLIVALENTE

El chorizo de León, es un producto que por su conservación y fácil manejo, se adapta muy bien a numerosas formas de consumo, desde entremeses hasta bocadillos, con huevos fritos pasando por diferentes guisos, cocidos y platos de cuchara emblemáticos en la cocina española.

EL CHORIZO MÁS VIAJERO

Como dato curioso, en su primer viaje espacial, en 1998, el astronauta Pedro Duque se llevó en su equipaje un chorizo de León. Es el chorizo que más lejos ha viajado.

CHORIZO DE ORZA

Un chorizo de cerdo blanco en tripa de unos 10/12 centímetros de largo y unos 4 cm. de diámetro, de cerdo blanco. Chorizo típico del sur de Castilla, Ávila, Segovia (Cantimpalo) y Soria, también en las zona limítrofe de Medinaceli y en el turolense y serrano Albarracín. Se conservan en aceite de oliva, neutro, suave, o en manteca, según las zonas, en Castilla más en ésta y en la zona linde con o de Aragón en oliva. Se suelen comer en crudo en formato vela, curado y oreado, para comer crudo en dos meses o fritos, asados al fuego o en guisos, en tripas más pequeñas, que son las que se conservan, guardan, como despensa. Están elaborado tradicionalmente en tripas pequeñas que se guardan para conservarlos para el duro invierno mesetario, con huevos fritos, en bocadillos, con lentejas, garbanzos o judías, su uso es vario, ya que es una reserva nutritiva y deseable del hogar o llar castellano o aragonés. Es un aliño más bien suave de pimentón normalmente dulce, o/y picante si se prefiere, sal, pimienta, y opcionalmente un poco de ajo y/o orégano. De carnes magras y tocinos de cerdos grasos, bien cebado en conciencia con cereales. En boca es muy agradable, intenso, más sa-

broso que aromático, muy carnoso, y si es bueno como en este caso, grasa fina y dulce que armoniza muy bien con el aliño salado. Por supuesto se hacen en otras regiones y autonomías españolas. Bien en manteca, bien en aceite de oliva según las zonas.

BREVE PASEO GASTROGEOGRÁFICO POR EL CHORIZO EN ESPAÑA

España es sin duda un país con una charcutería riquísima, variada y deliciosa.

Su diversidad geográfica, antigüedad y crisol de culturas ha hecho de nuestra nación una de las top en charcutería y a mi criterio sin duda la mejor en embutidos curados. Tenemos la joya de la corona en el jamón ibérico de bellota y montanera, el fabuloso y mejorvemburido curado blanco del mundo, pienso, la llonganissa o salchichón de Vic. Y como no el rey de nuestra chacina el chorizo. Donde el ingenio español supo incorporar sabiamente el recién llegado americano el pimentón, el chorizo en general.

Ya se sabe que donde hay mucho hay lo y no poco malo. De acuerdo pero no cabe duda que también y no poco de excelente calidad como los dos incorporados en esta colección, León y cular de Salamanca de campaña. Pero imaginemos un viaje geográfico en busca de chorizos por toda nuestra nación reseñando tipos de chorizo, algunos comentados en El Trotamanteles. Seguramente faltarán muchos pues cada rincón de España tiene el suyo. Pretendo solo dar una idea de esta entrañable muestra de nuestra riqueza gastronómica que representan nuestros chorizos. Desde el chorizo para cocina (pote y cocido gallego, lacón con grelos), el más fuerte asturiano, ahumado o no (fabada, pote, preñados). El nombrado de León y los recios embutidos con pimentón de esta noroeste español, botillo, botelo, butiello o androga y el chosco asturiano. En Cantabria mucha fama tiene el ahumado de Potes indispensable en el cocido lebaniego y el de Guriezo. En el País Vasco, Euskadi y la vecina Navarra la chistorra (txistorra) fina y en esta última el navarro o de Pamplona, de picado fino y punto de ajo. En la Rioja es conocido el tipo de ristra de Iregua y los Cameros, la marca más recinizada es Palacios (hoy en manos de una multinacional)



en crudo, guiso (patatas) o frito. En el norte de Burgos tiene fama el vela de Villarcayo en las merindades castellanas. En la fría Soria el tipo vela, por cirio, tomó fama nacional el de Olvega, del popular, Emiliano Revilla ('un sabor que maravilla, hoy de Campofrío, también en vela. En la capital me gusta mucho el cular picante o no de Embutidos Moreno Sáez. En Salamanca el cular reina por encima y en Segovia tuvo y tiene celebridad el de Cantimpalos, para crudo fritos, parrilla o guisos y el mejor con huevos fritos. También se hace en la zona longaniza blanca, chorizo blanco sin pimentón. Y reseñar un embutido cocinado con harina, especias, grasa y pimentón el farinato. En Extremadura y Andalucía oeste hay varios y todos ricos, el de ibérico principalmente, vela, jabuguitos para guisos y freír o serrano. O el grueso morcón. En la Campiña sevillana es famoso el ecijano de Martinillo, riquísimo y muy apreciado este tipo en Andalucía en muchas zonas y pueblos. En Canarias es muy reconocido el palmero, de Teror, tripas pequeñas, suave y cremoso con o sin pimentón. En el reino de Aragón, Cataluña, Baleares y Levante el uso de pimentón no era ni es tradicional, salvo en la sobrasada. En el este andaluz y Murcia de gran influencia morisca tampoco era y es popular el pimentón en sus chacinas, más cocidas que oreadas en crudo. Es curioso que Murcia gran fabricante y exportador de pimentón, quizá el primero de España, no se utilice en chacinas y embutidos ni tampoco mucho en su cocina Pero por supuesto ambas zonas tienen una riquísima charcutería y fiambres, como el morcón murciano. Tanto en los picos de Europa, Asturias, Cantabria, los Montes de Toledo, Toledo y Ciudad Real, Sierras Penibéticas, Cazorla, Jaén y en el Pirineo Aragonés hay una tradición chacinera con salchichones y chorizos de caza mayor, jabalí, corzo o ciervo. Hasta aquí el viaje. De seguro que me he dejado en el tintero muchos, alguno de su zona o patria chica, les ruego me disculpen. Una nota de humor curiosa e interesante.

DE CHORIZOS, CHORIS, CHORIZAR Y SU HISTORIA

Una breve explicación del uso del término 'chorizo' para lla-

mar, insultar, a los ladrones y luego un artículo sobre todo ello y la historia del buen chorizo .

¿POR QUÉ A LOS LADRONES SE LES LLAMA CHORIZO ?

"El origen de llamar popularmente chorizo a un ladrón nada tiene que ver con el rico y sabroso embutido que todos conocemos". La razón de que se use ese término para denominar, de una manera despectiva, a los amigos de lo ajeno proviene directamente del caló, el idioma utilizado por el pueblo gitano y en el que podemos encontrar toda una serie de palabras para referirse a todo lo relacionado con los ladrones y el acto de robar: chori, choraró, choribar, chorar. Con el tiempo, la popularización de estas palabras y su utilización dentro del lenguaje coloquial entre la población paya, acabó transformándolas en chorizo o choricear, tal y como hoy las conocemos.

A NADIE SE LE LLAMA JABUGO Y EN CAMBIO CHORIZO ES UN INSULTO ...

Lo es al extremo de que en nuestros días, tan agitados por una política desastrosa, la frase "no hay pan para tantos chorizos" resulta habitual. Como soy un gran defensor del chorizo, entendido como embutido de tripa, paso a recordar una definición del maestro de periodistas Manuel Ibáñez Escofet. Según este autor la palabra chori proviene del lenguaje gitano, asentado en la jerga marginal y quiere decir ladrón. En el Diccionario del Argot Español, de Luis Besses, consta esta acepción, en la que chori es ladrón.

El salto de chori a chorizo para denominar a un ladrón se realizó durante la guerra civil, en la que las tropas tenían por costumbre chorizar todo lo que encontraban. El siempre fino intelectual que fue Néstor Luján aseguraba que chorizar era jerga posterior a 1929.

Probablemente durante y tras la guerra del 36-39 la gente creyó que chori era el diminutivo de chorizar, y de esta manera se validaron las dos palabras como sinónimos, olvidando que chori es sinónimo de descuidero, de ratero. Con tan mala prensa, oculto tras el prestigio inmenso y bien fundado del jamón ibérico, resulta difícil declararse gran amigo del chorizo. Yo lo soy, como una inmensa mayoría de gastrónomos que saben del sabor increíble de un embutido que tiene infinitas versiones. Ω



MAJADAHONDA IN, ENAMORANDO CON SAN VALENTÍN

SAN VALENTÍN LLEGA EN FEBRERO, COMO SIEMPRE, EL DÍA 14, Y ES TRADICIONALMENTE CONOCIDO POR LA FIESTA DE LOS ENAMORADOS, QUE SE HA CONVERTIDO EN UN GRAN ÉXITO COMERCIAL GRACIAS A LA INVENCIÓN GENIAL DE UN ANTIGUO MERCADER ESPABILADO. AUNQUE ESA EFEMÉRIDE TAMBIÉN ARRASTRA EL RECUERDO SANGRIENTO DE LA MATANZA GANGSTERIL OCURRIDA EN CHICAGO UN 14 DE FEBRERO DE 1929, SUPUESTAMENTE ORDENADA POR EL CAPO AL CAPONE. EXTREMOS QUE CONECTAN A SU MANERA, SIEMPRE EL AMOR PEGADO A LA SANGRE.



**COMPRA Y VENDE
ORO - PLATA - JOYAS
AL MEJOR PRECIO**

**C.C. EL PALACIO LOCAL 42B
BOADILLA Tel. 91 632 00 22**

Prueba nuestros masajes relajantes con aroma

10%
DESCUENTO
AL PRESENTAR
ESTE FLYER

Masajes & Belleza
Pon un masaje en tu vida

Masajes con maderoterapia:
Nuestro método es una técnica que se realiza de forma manual y con maderas.

P.C.C. Zoco de Pozuelo, c/ Barlovento, 30, local 210
(Cita previa 91 006 29 87 / 645 57 71 60)
Horario: Lunes a Viernes de 10 a 20:30 h / Sábados de 10:30 a

Esta festividad, asimilada por la iglesia católica, se remonta al siglo III en Roma, donde un sacerdote llamado Valentín se opuso a la orden del emperador Claudio II, quien decidió prohibir la celebración de matrimonios para los jóvenes, considerando que los solteros sin familia eran mejores soldados, ya que tenían menos ataduras y vínculos sentimentales.

Entonces, Valentín, opuesto al decreto del emperador, comenzó a celebrar en secreto matrimonios para jóvenes enamorados. Al enterarse, Claudio II sentenció a muerte a San Valentín el 14 de febrero del año 270, motivo por el que se conmemora todos los años ese día la fiesta de San Valentín. En cuanto a la comercialización de esa celebración, la primera reseña que existe es la que señala la norteamericana Esther A. Howland, como la precursora de la venta de tarjetas regalo con motivos románticos y dibujos de enamorados que ideó y llevó a cabo a mediados de 1840. Unos productos que se vendían por unos centavos en la librería que regentaba su padre en Worcester (Massachusetts) y las cuales se convirtieron en todo un éxito comercial que llega hasta nuestros días.

Pozuelo IN te invita a celebrar San Valentín con sugerencias de compras y sitios especiales donde realizarlas. Ω



barata

Tu ITV desde 29,95

Compra tu ticket para pasar la revisión de la ITV con nosotros y benefíciate de los mejores precios del mercado.

- Podrás obtener descuentos adicionales para las horas de menor afluencia, en aquellas estaciones de ITV que lo ofrezcan,
- Siendo cliente de ITVbarata.com podrás tener acceso a las ofertas de las ITVs más cercanas a tu zona además de recibir descuentos para Estaciones ITV, compra de neumáticos, o compra venta de vehículos.
- Los clientes y usuarios de ITVbarata.com saben que contratar su revisión de ITV a través de nuestra página es garantía de contar con el mejor precio de una forma sencilla y rápida.
- En menos de 2 minutos, y sin tener que registrarte tienes tu revisión ITV pagada y a un precio sin competencia.

COMPRA AHORA TU ITV AL MEJOR PRECIO EN
www.itvbarata.com

EQE

PARA TODOS TUS SENTIDOS.

Descubre la **nueva berlina deportiva 100% eléctrica** de Mercedes-EQ.
Relájate en su lujoso interior pensado para tu confort con asientos
multicontorno y función de masaje. Y, además, disfruta de la mejor
tecnología con el sistema intuitivo MBUX y del diseño más
aerodinámico gracias a su línea one bow.

Reserva ahora tu Test Drive en:

Mercedes-Benz Santogal



EQE 350+: consumo eléctrico WLTP en kWh/100 km (ciclo mixto): 16,1-18,7; emisiones de CO₂ en g/km (ciclo mixto): 0.



Concesionario Mercedes-Benz

C/Londres, 40. Polígono Industrial Europolis. 28232 LAS ROZAS. Tel.: 910 488 100. www.mercedes-benz-santogal.es