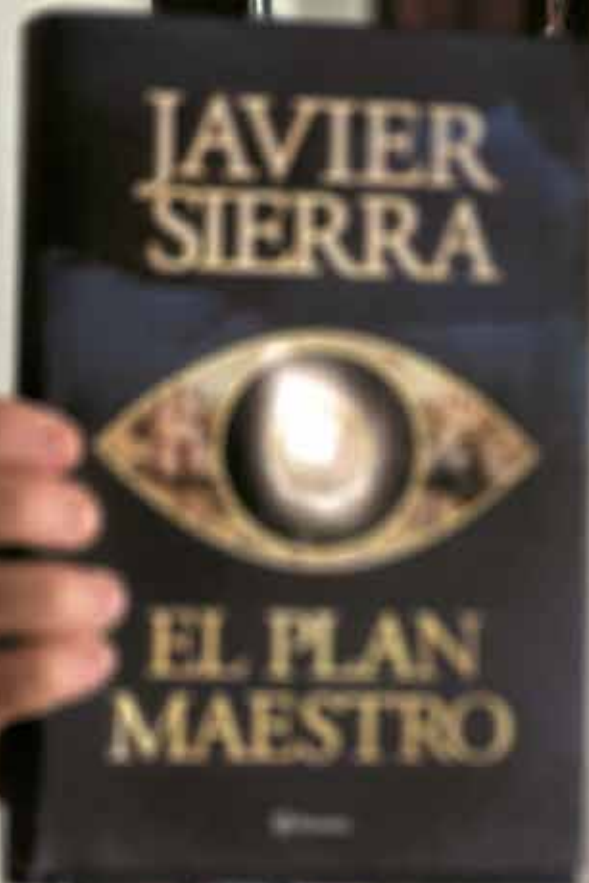
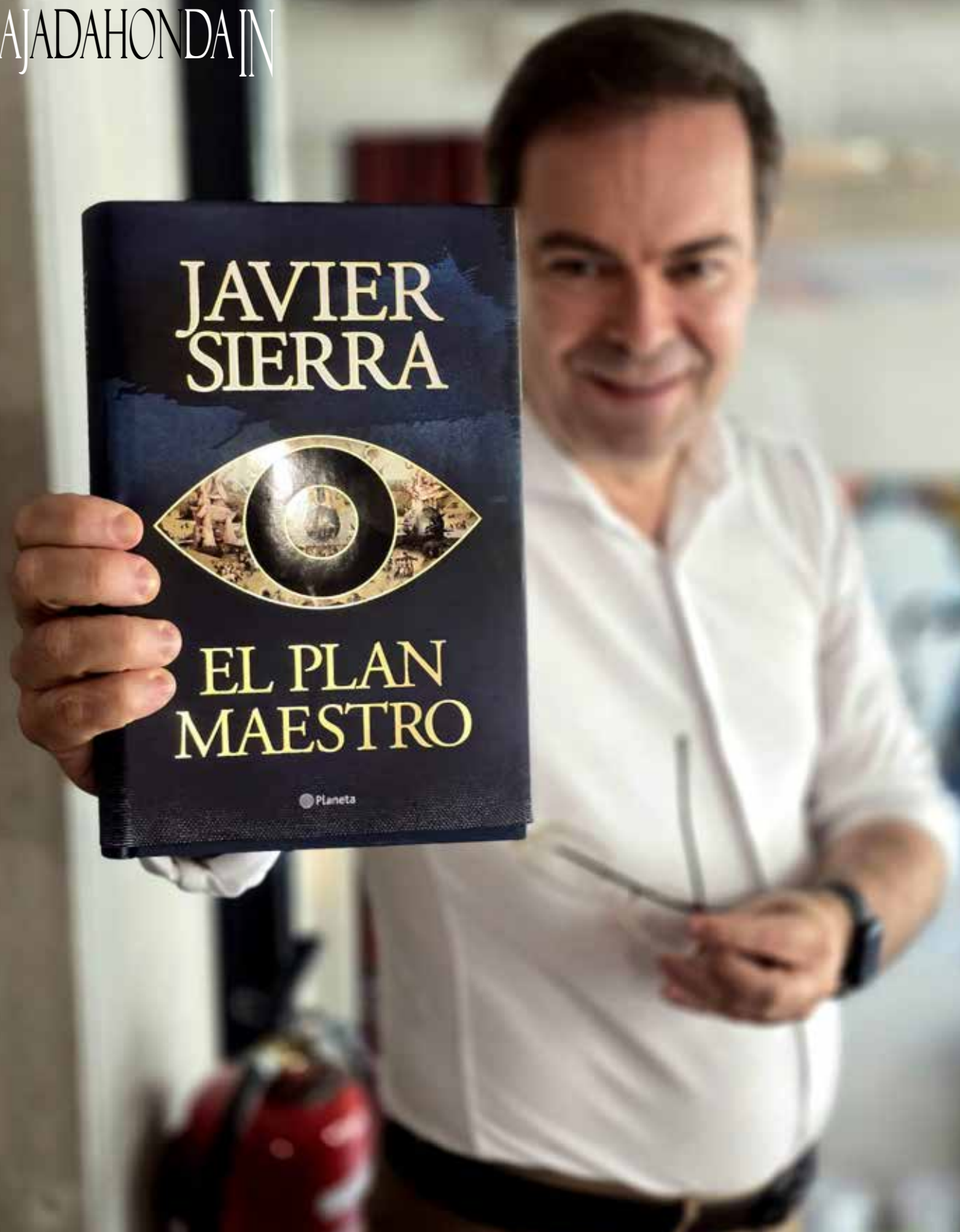




**“SI NO EXISTIERA EL ARTE
NO SERIAMOS HUMANOS”**



Majadahonda IN

EDITA: MEIGA MEDIA S.L.

GERENTE: CARMEN MILLÁN

REDACTOR JEFE: GERMÁN POSE

COLABORADORES: ALBERTO GÓMEZ FONT, RAQUEL CALVO, MAY PAREDES Y MICAELA MALAUSSENA.

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

DTO. PUBLICIDAD: 616 64 90 11 • **PUBLICIDAD@MAJADAHONDAIN.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.





Pozuelo IN, a sangre y fuego

Por Germán Pose

LE PILLO PRESTADO AL GRAN MAESTRO DE PERIODISTAS SEVILLANO MANUEL CHAVES NOGALES, EL TÍTULO DE UNA DE SUS GRANDES OBRAS: A sangre y fuego, una magna y luminosa crónica periodística y literaria sobre la Guerra Civil española porque de periodismo hablamos en estas líneas disparadas a quemarropa. El periodismo local con el que acaba de ser reconocido este medio, Pozuelo IN, en la reciente ceremonia celebrada en el Mira Teatro de este ilustre municipio. Periodismo de pueblo, ay madre. Uno, el que suscribe, como decía el Capitán Tan, ha recorrido el mundo por todo lo largo y ancho, junto a cheyenes, rufianes atigrados, paraguayas, focas, camellos y algunos papagayos. Y al final de esa aventura apasionada, cubierto de escamas, aires de furioso Siroco y plumas de

colores prendidas, hundí el ancla en Pozuelo como el pirata que pisa tierra con las botas empapadas de espuma salada. Y en Pozuelo IN me sumergí, un planeta remoto y tan cercano y me sacudieron el alma y el corazón las cosas que pasaban en este lugar tan alumbrado. Y en periodista de pueblo me convertí, junto a la entusiasta familia de este emocionante medio que me acogió en sus brazos. He visto a mi lado cadáveres ardiendo desmembrados, niños envueltos en sábanas blancas ensangrentadas, lobos furiosos descarnados comiendo pan en mis manos y coristas exóticas con sonrisa diamantina con aliento de rumba en sus labios.

Y aquí estamos, en Pozuelo IN, entre amigos, vecinos y hermanos, contando las historias de cerca, frente al poder de pitones afilados. El periodismo de pueblo tiene más brío que el de los salones de palacio. Y al timón, capitana rutilante y errante, Carmen Millán, faraona de todos los tiempos y los espacios, junto a un equipo que no se los salta un gitano, Miguel Redel, Ricardo Rubio, Alberto Gómez Font, May Paredes, Pascual Coletto y otro gran puñado de periodistas apasionados.

Y después de tantas batallas en cada esquina, a sangre y fuego de pluma de tinta encantada de ese espíritu noble y bello se empapó uno escupiendo barro y plomo como un soldado de trinchera. Periodismo local reconocido y Pozuelo IN es la bandera. Y que nadie se ponga de mala manera enfrente porque recibirá su merecida balacera. Ω





Zapatos de rejilla

Por Alberto Gómez Font

UN BUEN AMIGO MÍO LOS LLAMA «ZAPATOS CON REFRIGERACIÓN INCORPORADA», Y MI CUÑADO DICE QUE CUANDO LOS VE EN LOS ESCAPARATES DE DAN ATAQUES DE CASPA, Y YO SUFRO DE ARRITMIA CADA VEZ QUE VEO ALGUNOS PIES CUBIERTOS, O SEMICUBIERTOS CON ESAS COSAS HORRENDAS, A TRAVÉS DE CUYOS AGUJEROS ASOMAN, MUCHAS VECES, UNOS CALCETINES DE COLOR GRIS Y BRILLO SINTÉTICO.

Sí, estoy hablando de los zapatos de rejilla, de los que Alfonso Ussía, en su Tratado de las buenas maneras dice que

ha llegado el momento de prohibirlos, y yo estoy de acuerdo con él, pero además creo que habría que encarcelar a los fabricantes de esas horrendidades, como ya dije aquí cuando hablé de los botines de tacón cubano y cremallera lateral.

Lo que uno no entiende, quizás por que es algo que no se puede entender, es que haya quien se ponga eso en sus pies y además se quede tan tranquilo, y encima se atreva a salir a la calle, a no ser que se trate de una promesa al santo Cristo de Medinaceli.

La excusa de que sudan los pies no sirve para cometer atentados contra la estética. Si hay sudoración excesiva conviene acudir al médico para que nos recete algún remedio, que haberlos haylos, y con un buen antisudorante y unos calcetines de algodón pueden usarse en verano los mismos zapatos que en invierno, o algunos modelos algo más ligeros, pero cerrados, sean mocasines o con cordones.

Hagamos conjuros para que diluvie cada vez que alguien salga a la calle con zapatos de rejilla, que haya muchos charcos, que se empapen los pinreles y que se pasen el verano en cama con pulmonía doble, así, por lo menos no los veremos pasear calzados con esas cosas. Ω

NOS MOVEMOS POR MADRID



En **Avanza**, **SOMOS EL LATIDO**
que da vida a Madrid conectando,
con nuestros autobuses, a más de
200.000 personas cada día.



Primer operador privado
de transporte metropolitano
de Madrid.



Innovación constante para
mejorar la experiencia de
nuestros clientes.



Lideramos la transición
hacia un transporte de
Cero Emisiones.



Calidad certificada.
Un servicio avalado
por Madrid Excelente.



El drama del cambio horario

Por May Paredes

SE AVECINA, COMO CADA AÑO, EL TEMIDO CAMBIO HORARIO Y CON ÉL LA CLÁSICA TRISTEZA PREINVERNAL. ESA LUZ INTERMINABLE QUE NOS HA ALEGRAO ESTOS MESES SE MARCHA PROMETIENDO VOLVER Y A NOSOTROS NOS PARECE UN ROBO, UN ARREBATO Y, POR ENDE, UN DRAMA.

Tantos días evitando salir a la calle por temor a una letal insolación o protegernos de morir por un despiadado golpe de calor como si fuéramos turistas japoneses en una corrida de toros en Las Ventas en pleno mes de agosto —por cierto, caso verídico del que fui testigo—. Pero esa es otra historia. Ahora lo suyo es quedar con los amigos, la pareja o salir a hacer nuestras compras cada vez que vemos un rayo de sol, tras haberle preguntado a Alexa mil veces por el tiempo. Se vienen días de recoger setas, unos, y/o de ir al cine, otros. Pero qué difícil nos lo ponen a los que no recogemos los preciados hongos. La cartelera es hostil y la oferta cinematográfica es tan escasa como poco atrayente y nada ilusionante. Y así, entre lluvias prometidas que nunca llegan y fríos que aparecen de golpe como si alguien hubiera abierto la puerta de una nevera industrial, vamos encajando el nuevo horario a trompicones. Los días se nos hacen más cortos y las noches

más largas, pero no esas noches eternas de verano en las que aún a las once quedaba luz para improvisar una terraza. No. Estas noches llegan demasiado pronto, casi sin pedir permiso, y nos recuerdan que hemos cambiado las cervezas al aire libre por las infusiones humeantes en la cocina porque el destemple hace que el cuerpo exija algo calentito.

Dicen los expertos que el cuerpo se adapta, que es cuestión de ritmo circadiano, de melatonina, bla, bla, bla... y muchos blas más.

Pero la verdad es que no hay vitamina D que compense la depresión de acabar de comer y ver que ya es prácticamente noche cerrada o salir del trabajo y descubrir que el sol ya se ha marchado y que llegas a casa a las tantas. Es como un abandono silencioso, cruel.

Claro que siempre hay quien lo celebra: los amantes de la manta, de las velas encendidas y de las maratones de series que jamás terminan. Ellos viven este cambio horario como una especie de excusa institucionalizada para recluirse con total legitimidad. Y mientras tanto, los demás seguimos buscando un plan, algo que nos devuelva la ilusión. Ya lo dijo Erasmo de Rotterdam: bendita...ya sabemos como termina la frase.

Quizá sea momento de reconciliarnos con lo pequeño: un café compartido, un libro pendiente, la lluvia golpeando los cristales. O incluso de aceptar que no pasa nada por aburrirse un poco, porque al final, cada otoño nos trae la misma lección: que lo efímero del verano es precisamente lo que lo hace tan valioso, y que la verdad de dicha enseñanza es que aun vienen meses más duros y esto es tan solo un entrenamiento para estar en plena forma cuando el General Invierno tome nuestro hemisferio. Superemos el lamento y dejémonos de dramas, que la cerveza está igual de rica todo el año y para eso somos madrileños. Ω

ESTE OTOÑO TUS VISITAS A ZIELO PUEDEN TENER PREMIO

GANA UNA CENA

PARA 4 PERSONAS*



 **Participa en la Planta 1 junto al Piano**

*Sorteo de una cena para cuatro (4) personas en uno de los restaurantes de Zielo. Bases completas en zielo.es

#zieloshoppingexperience

Síguenos y no
te pierdas nada:



**DURANTE TODO EL MES DE OCTUBRE
EN EL SET DEL PIANO DE ZIELO
TENEMOS UN SORTEO MUY ESPECIAL.
VEN Y PARTICIPA EN LA PLANTA 1
MÁS INFO EN ZIELO.ES**

Toda la info en
ZIELO.ES





Abre los ojos, joder

Por Germán Pose

ESO LE DIJE ANTE SU FÉRETRO ABIERTO, SU ROSTRO SERENO Y VIOLÁCEO, SUS MANOS DORMIDAS. ERA JORGE PARRONDO, MI VIEJO AMIGO, Y A ÉL SE LO DIJE, MIRÁNDOLE DE FRENTE, ÉL Y YO SOLOS,

EN AQUELLA SALA DE MUERTE. ¡Abre los ojos, joder!, mírame, estoy contigo, cuántas correrías juntos, de libros bajo el brazo, jóvenes golfillos apandadores y reporteros finos. Pero él seguía dormido, quizá ya para siempre revoloteando por algún paraíso perdido, en otra dimensión a la que se fugó su corazón, su alma, su sangre y ese perdón que nunca nos dimos.

Se largó, de repente, mi amigo Jorge y ante su cuerpo amortajado y dormido yo le decía: ¡abre los ojos, joder. Mírame, estoy contigo! Otro amigo que se larga a saber a que Edén y con él también se fuga un pedazo de mi vida. De esa vida que tan fetén disfrutamos, tan jóvenes y tan toreros. En algún puerto lejano nos cruzaremos, él más viejo de muerte, yo, más viejo de vida. ¡Abre los ojos, joder!, le dije. Pero él no los abría. Ω



MOLINASECA
supermercados

10%
DESCUENTO
en tu primera compra online

Gastos de envío **GRATIS**
(Pozuelo, Aravaca, Majadahonda, Boadilla, Las Rozas y parte de Madrid Capital)

www.molinasecaonline.com

C/ Valtravieso nº 10
ARAVACA
913 574 460

C/ Francia nº 8
POZUELO DE ALARCÓN
913 514 553

CARNE DE PRIMERA CALIDAD

LA MEJOR SELECCIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS



Enalta Servicios funerarios
conmemorativos

Cada vida, una historia
para honrar

900 500 000

(Teléfono gratuito 24h)

Alcalá de Henares | Aranjuez | Arganda del Rey | Becerril de la Sierra | Boadilla del Monte | Corcedilla
Chapinería | Húmera | Leganes | Majadahonda | Miraflores de la Sierra | Navalcarnero | Pozuelo de Alarcón
Serranillos del Valle | Villacañete | Villanueva del Pardillo

Plan de **empleo sénior**

La experiencia multiplica el talento

- Para personas **mayores de 45 años**
- **Formación adaptada** al mercado laboral
- Programas de **inserción laboral**
- **Incentivos para empresas** que apuesten por el talento sénior

MÁS INFORMACIÓN:



 **Comunidad de Madrid**

MAJADAHONDA IN



“¿Y SI NO EXISTIERA



LA MUERTE?"



Javier Sierra, (Teruel, 1971), es un escritor cazador de enigmas y misterios que se acerca a Majadahonda IN al publicar su última novela “El plan maestro” (Planeta). Una obra, algo secuela de su gran novela “El Maestro del Prado”, en la que abre al lector ventanas invisibles para interpretar las obras del arte, para excitar su emoción y curiosidad. Sierra ganó el premio Planeta de novela en 2017 por “El fuego invisible” y es colaborador habitual del programa de Cuatro TV “Cuarto milenio”.

*Por Germán Pose
Imagen: Carmen Millán*

—Acabas de publicar “El Plan Maestro”, una novela sobre los misterios y los enigmas del arte, ¿cómo descubrirlos?

Yo me preguntaba si quedaba algo de esa función mágica del arte en el arte universal, desde el más antiguo de los orígenes de la vida. Ahí es donde empieza mi búsqueda.

—¿Cómo surge la idea de “El plan maestro”?

Fue a partir de un viaje con mi hijos, con mi familia a Cantabria, Puente Viesgo, cuando acababa de terminar la promoción de mi libro “El maestro del Prado”. Hicimos excursiones a todas las cuevas rupestres y yo me lo planteaba, al principio, como una evasión cultural, y me dí cuenta de la agudeza de los niños en su agudeza a la hora de encontrar figuras que, en un primer momento, escapan del ojo humano. Los niños son capaces de mirar

más allá de las cosas porque no tienen el condicionamiento intelectual que tenemos los adultos y usan esa capacidad que tienen de encontrar caras en las nubes, no sé, instantes que a nosotros

**“LOS NIÑOS SON CAPACES
DE OBSERVAR COSAS
QUE ESCAPAN A NUESTRA
MIRADA DE ADULTOS”**







se nos escapan, y me empecé a sorprender de la curiosidad y de la manera de observar de mis hijos. Las sorpresas se fueron encadenando una tras otra. Y empecé a anotar sensaciones hasta desplegar el texto de mi novela. Y no es un libro cualquiera, es un libro llave que te permite atravesar umbrales que no sabías, quizá, sentir que estaban tan cerca de ti.

—¿En esta nueva obra ¿acabas lo que empezó hace 12 años con “El Maestro del Prado”?

Hay algo de eso. “El Maestro del Prado” fue una novela que terminaba en abierto y esto, a veces, es un pecado mortal. Pero, en este caso, este acto se convirtió en acicate para que muchos lectores se implicasen aún más en la historia y se lanzasen a buscar ellos mismos al maestro.

—¿Hay una gran parte de juego en tu nuevo viaje artístico?

Sí, he jugado con lo que en el teatro se llama la cuarta pared, lo que no se ve ni que está detrás de todas las técnicas. En esta novela se intuye y el lector la atraviesa.

“SIEMPRE ME INTERESÓ LA FRONTERA ENTRE LO VISIBLE Y LO INVISIBLE”

—¿Nosotros, los humanos, de qué manera hemos sido conscientes del misterio del arte y de la vida?

El ser humano siempre ha sido consciente de que vivimos en un paréntesis entre misterios, el del origen y el del destino y sobre esa conciencia surge todo. Siempre me interesó esa frontera entre lo mágico y lo espiritual, entre lo visible y lo invisible.

—Lo que ocurre es que no nos dejamos de hacer preguntas sobre el misterio de la vida, de la propia existencia.

Y siempre ocurrirá así porque la paradoja a la que asistimos cada día es que el ser humano cuanto más conocimiento tiene sobre las cosas más se pregunta sobre ellas. Y muchas de ellas no tienen explicación, se nos escapa.

“EN “EL PLAN MAESTRO” PROPPONGO UNA NUEVA MANERA DE MIRAR EL ARTE”

—¿Qué podemos encontrar en “El Plan maestro”?

Una nueva manera de mirar el arte, pero que, a la vez, es la más vieja de las maneras, es esa aproximación que se tenía en el

paleolítico con la pintura desde una perspectiva casi mágica. Trato de ofrecerle al lector un viaje por este origen mágico del arte y la pintura.

—“El Plan maestro” también es un baile entre la historia y la ficción.

Es una novela muy de fronteras. Entre lo real y lo ficticio, entre el más allá y el más acá, que lo marca el arte, está la frontera que abre la imaginación, que no es visible, pero sí real, y ese juego me ha dado mucha capacidad de desarrollo narrativo.

—¿A qué juego invitas al lector?

Bueno, yo pretendía, desde la portada, que fuera una invitación a abrir los ojos, a cambiar la mirada, de ahí el tema tan icónico del ojo que te mira, que quise superponer a algo muy real, el fragmento de “El jardín de las delicias” de El Bosco, pero que solo verás si tienes la mirada del niño. Toda esa metaliteratura, ese meta-lenguaje está muy presente.

—¿Qué se pierde el escéptico que reniega al enigma de la vida?

La emoción. Cuando imponemos la razón sobre la emoción construimos ciudades, mandamos hombres a la Luna, tenemos telecomunicaciones, y eso está bien, pero dejamos de vivir. Cuando no hay emoción no hay vida. Un escéptico rechaza todo eso porque, en el fondo, tiene





TANATORIO MAJADAHONDA MÉMORA

Cuando la luz y la innovación se unen para transformar una despedida en un homenaje a su vida.

900 231 132 | www.memora.es



ORO-SILVER
659948421

NADIE VALORA
SUS JOYAS COMO
NOSOTROS

ORO-SILVER

JOYERÍA COMPRO-ORO
BOADILLA DEL MONTE

ARREGLOS TASACIÓN DE HERENCIAS VENTA JOYAS

659 94 84 21

Oro-Silver

PRECIO MÁXIMO GARANTIZADO
PAGO EN EFECTIVO AL INSTANTE

C.C EL PALACIO LOCAL 42B (Junto a Bankia o Gimnasio)

miedo. Se enfrenta a algo que no se puede pesar, medir, comprar ni vender y pierde esa fuerza vital. El escepticismo paraliza, cuando no crees en algo suspendes tu confianza y lo que sientes inmediatamente después es un efecto paralizante.

—El misterio, un viaje extraordinario que a ti no te ha dejado de seducir a lo largo de toda tu vida.

Siempre fue mi fascinación, y ahí continuó. Todo es un enigma y hay artistas que se dieron cuenta de que el gran poder del arte es hacer visible lo invisible. A mí siempre fascinó todo lo que tiene que ver con el estudio bíblico. Por ejemplo, en el Génesis, cuando se habla del mito del diluvio universal, cuando Dios castiga a la Humanidad y solo advierte a un señor, a Noé, de la catástrofe que se avecinaba para que salvara a un animal de cada especie, pues bien, esa misma historia está contada al menos mil años antes en tablillas cuneiformes sumerias.

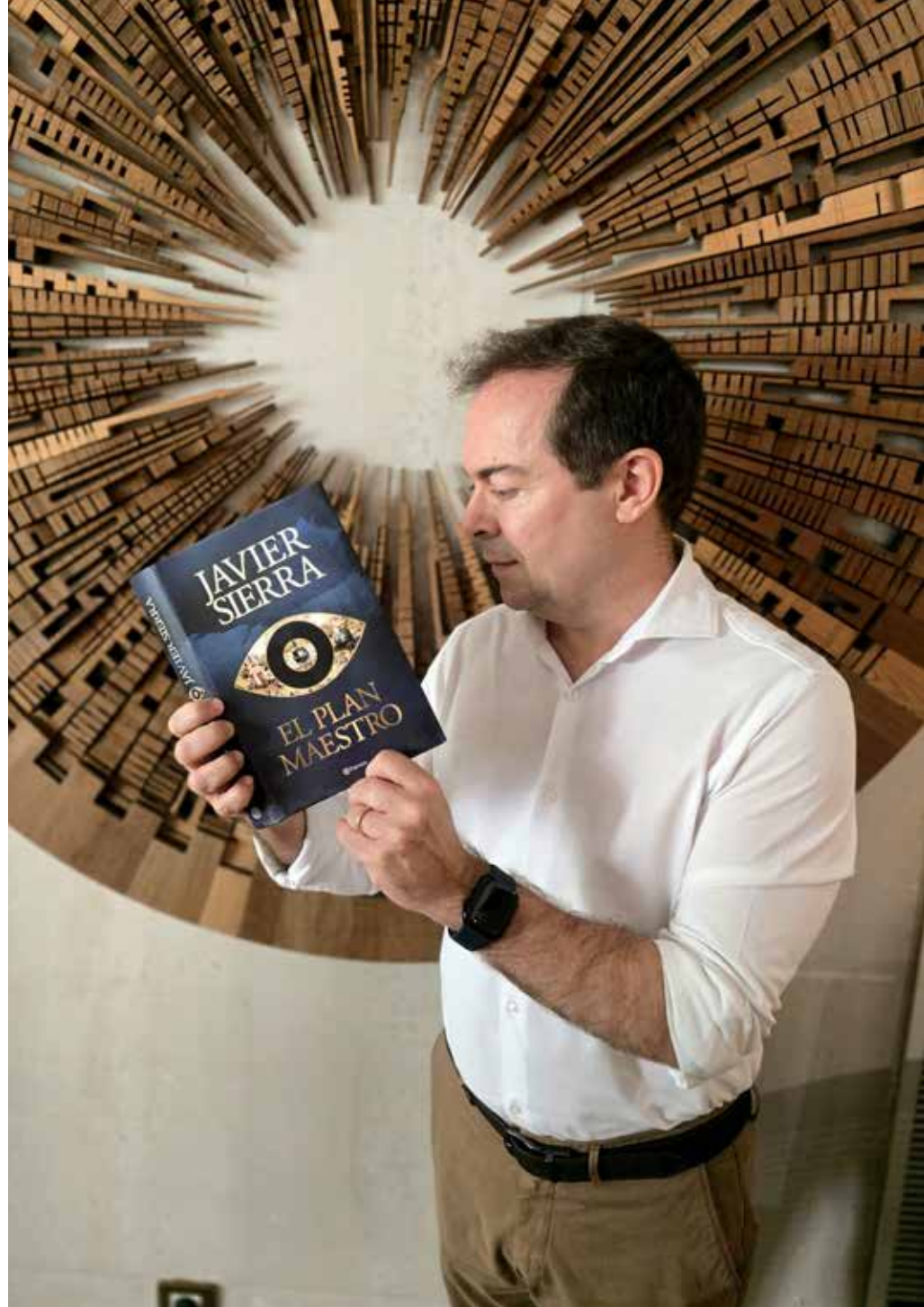
“LA VIDA ES UNA VULGARIDAD CÓSMICA”

—¿Qué significa el arte para el ser humano?

Si no existiera el arte como una forma de religión no seríamos humanos. La curiosidad, el poder de la observación, el asombro. Por ejemplo, yo estoy convencido de que hay una vida después de la muerte, pero no es una vida como la que vivimos, es algo más poderoso, una vibración, la conciencia, que siempre sobrevivirá al ser humano. La vida es una vulgaridad cósmica, y no lo digo yo, está recogido este pensamiento en muchos tratados clásicos y científicos. También es probablemente una ordinareiz la vida inteligente, yo también creo en eso. Otra cosa es que no hayamos sabido comunicarnos con el exterior. ¿pero cómo nos vamos a comunicar con una civilización extraterrestre si no nos podemos, siquiera, comunicar con nuestro perro. No es excepcional la Tierra, la Tierra es común, cuando cambiamos nuestra percepción no nos sentimos unos elegidos.

—El artista pintor también narra una historia en cada una de sus pinceladas.

Un cuadro es un libro mundo que necesita ser interpretado. El arte no vale nada si no está acompañado de un relato, a veces no visible. Y un observador curioso también se siente observado por la obra que observa.



“LOS GRANDES PROBLEMAS DE LA HUMANIDAD VIENEN DE LOS LISTOS QUE CREEN QUE LO SABEN TODO”

—¿Cómo has conseguido relacionar, a tu manera, cada uno de los cuadros que forman parte de la novela? ¿Cómo ha sido esa búsqueda?

Ha sido lo más divertido y lo más duro, porque es lo más doloroso. Todos los lugares y las obras los he ido a ver no una, sino varias veces, y la conexión no ha sido tan inmediata. Lleva un proceso. En el

fondo, esa es la literatura de verdad. No la creas de manera industrial, la generas desde el asombro. Yo necesito asombrarme antes de escribir y es algo que no está asegurado, te lo encuentras o no, y hallar eso requiere su tiempo.

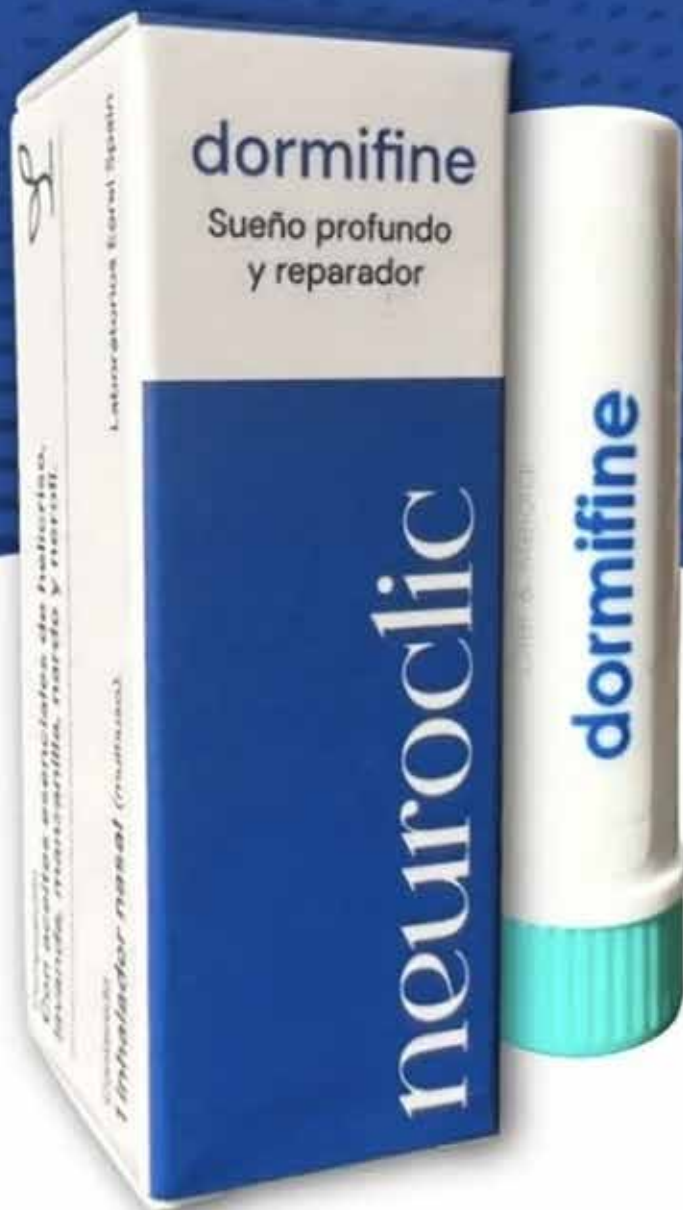
—El enigma del Universo, de la vida y de la muerte. ¿Qué es la muerte?

¿Y si no existiera la muerte? ¿Es una interrupción?, vale, bien, pues la misma interrupción que había al principio de la vida. No conocer implica nuestra ignorancia. Los grandes problemas que tiene la Humanidad vienen de los listos, de los que saben que lo creen todo y nos quieren imponer al resto el dogma, que es lo peor de las construcciones humanas. Ω

neuroclíc

Oler & Mejorar

3 INHALACIONES Y A DORMIR





Fundación Caná, un “hogar” lleno de amor

FUE EN OCTUBRE DEL 2022, CUANDO LA FUNDACIÓN CANÁ ABRIÓ SUS PUERTAS PARA TODAS ESAS MARAVILLOSAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL Y DE QUIENES TANTO DEBERÍAMOS APRENDER. HOY YA SON MÁS DE 200 PERSONAS LAS QUE A DIARIO PASAN POR SUS INSTALACIONES OFRECIÉNDOLES UN DESARROLLO FORMATIVO, SOCIAL Y EMOCIONAL A TRAVÉS DE SUS DIFERENTES TALLERES Y ACTIVIDADES DE OCIO Y OTRAS TANTAS QUE EXTERNAMENTE ACUDEN A LOS DIFERENTES TALLERES SEMANALES. COMO NOS COMENTAN A POZUELO IN, LA FUNDACIÓN CANÁ NO ES UN COLEGIO, ES UN HOGAR PARA ESTAS PERSONAS Y SUS FAMILIAS DONDE ENCUENTRAN ACOGIMIENTO, APOYO Y UNA PEQUEÑA GRAN FAMILIA. UNA FAMILIA COMPUESTA POR CHICAS Y CHICOS QUE SU DENOMINADOR COMÚN ES EL BUEN CORAZÓN, LOS OJOS LLENOS DE ALEGRÍA Y ESPERANZA Y UNA SONRISA ETERNA QUE CONQUISTA EL CORAZÓN DE CUALQUIER QUE PISA SU CASA RECIBIÉNDONOS CON ABRAZOS Y PREGUNTAS LLENAS DE CURIOSIDAD.

Por Carmen Millán

Hablamos con D. Jesús Higuera, Párroco de Santa María de Caná, Martín del Río, Director de la Fundación, María Pardo, Gerencia y Beatriz Pérez Abraham, Patrono de la Fundación, para que nos cuenten sobre este magnífico proyecto y sus necesidades.

—D. Jesús ¿Qué relación tiene la Parroquia con la Fundación?

Es cierto que la parroquia ha gestionado, con ayuda del ayuntamiento, primero un terreno y de dicho terreno, los

permisos pertinentes para con el dinero de los feligreses de la Parroquia de Santa M. de Caná, hacer el edificio en el que nos encontramos ahora mismo.

Una vez construido, la Fundación está consiguiendo una autonomía para que nunca dependa de una persona o de los personalismos. Debe seguir funcionando independientemente de que yo siga en la parroquia o que cambie el director. La Fundación tiene una identidad muy enraizada en Pozuelo porque priorizamos trabajar con personas próxi-



mas. Pozuelo es un municipio que siempre se ha caracterizado por una grandísima sensibilidad hacia las personas con discapacidad.

—¿Con qué fin nace?

(D. Jesús) Hacer un servicio a la sociedad en un sector muy bonito que es la discapacidad. Como es una sociedad donde los frágiles, según palabras del Papa Francisco, descartados, queremos que los frágiles sean una señal visible de lo que es la dignidad humana y hacer ver que el valor del hombre no se mide por el tener o el poder, sino por el ser. Queremos ser una realidad más que atiende el mundo de la discapacidad.

—¿Qué horario ofrecéis?

(M. del Río) Tenemos diferentes programas. Está el de atención diurna de 9:00 a 17:00, de 17:00 a 20:00 tenemos distintos talleres, actividades lúdicas formativas y terapéuticas y luego ofrecemos nuestro ocio de fin de semana donde vienen también las familias. Todo esto está envuelto por un magnífico equipo de profesionales y el trabajo de los voluntarios.

—¿Con qué equipo contáis?

(M. del Río) Trabajamos 18 personas en la Fundación, 4 profesionales externos y en la conserjería una persona con discapacidad.

—¿Cuál es vuestra estructura?

(M. del Río) Como todas las fundaciones, existe un Patronato que en nuestro caso es presidido por el Párroco de Sta. M. de Caná y varios miembros. Por otro lado está la Fundación

que lo componen dos personas en el equipo de Dirección, una soy yo como Director (Martín del Río) y María Pardo en Gerencia y el equipo de profesionales que trabajan diariamente.

—¿Cómo es el funcionamiento de la Fundación?

(M. del Río) La Fundación tiene 170 socios beneficiarios que lógicamente tienen prioridad, pero siempre generamos más plazas, por lo que siempre se pueden apuntar de fuera, hablo de campamentos, de las dos convivencias que hacemos al año, los talleres de ocio, excursiones... Puede venir cualquier vecino de Pozuelo.

—¿Qué tipo de talleres ofrecéis?

(M. del Río) Los talleres son de 17:00 a 20:00. Por un lado están los que llamamos terapéuticos donde entran las habilidades sociales, fisioterapia, logopedia y por otro los deportivos como fútbol, fitness, yoga, relajación, zumba... Y luego están los más formativos como costura y pintura. Todos los viernes los llevamos a la piscina. Ofrecemos alrededor de 20 talleres diferentes.

—¿Y los fines de semana?

(M. del Río) Los fines de semana no son talleres, es un programa de ocio donde participan las 165 personas. Hacemos actividades por grupos distribuidos por edades y características y algunas actividades comunes que nos gustan mucho porque enriquecen. Vamos al teatro, a exposiciones, a granja escuela, incluso a discotecas donde se lo pasan bomba.



—Contáis con un gran número de voluntarios

(D. Jesús y M. del Río) Tenemos dos trabajadores sociales que entre otras cosas, se encargan de la coordinación de los voluntarios. Movemos unas 180 voluntarios entre talleres, convivencias, ocio, excursiones, atención diurna... Contamos con muchos jóvenes, entre otros nos vienen del Esic, la universidad Francisco de Vitoria, la Complutense, con las que tenemos convenio. Otra pata importante es la atención a familias con un ciclo de conferencias con temas que le preocupan.

—¿Qué os expresan las familias?

(B. Pérez Abraham) Están muy contentas porque ven que sus hijos están bien atendidos, que van progresando y muy cuidados. Ellas pueden entrar y salir cuando quieran y eso no es lo normal, es otro punto que nos diferencia, están en su casa.

—¿Cuánto tiempo puede permanecer uno de estos chicos en la Fundación?

(D. Jesús) No queremos que la Fundación sea ni un taller ocupacional, no es nuestro destino, ni un colegio, sino un hogar donde estar, crecer e interactuar y con la idea de que puedan estar aquí el tiempo que haga falta y que tengan en Pozuelo su punto de referencia. Pueden estar los años que quieran, lo que les da muchísima tranquilidad a las familias. Les ofrecemos a los padres un segundo hogar donde hay otras personas iguales y donde tienen actividades y crecimiento social, intelectual y afectivo para que sigan creciendo en su otra familia.

—¿Cómo se mantiene la Fundación?

(M. del Río) Ahora mismo, una gran parte procede de lo que pagan los familiares por los servicios. Pero un 30% tenemos que recurrir de los fondos propios como de empresas, particulares y proyectos.

—Entonces vuestra mayor necesidad ¿es económica?

(D. Jesús) Tenemos los profesionales y las familias, pero todos los años buscamos los fondos y es una aventura empezar de cero. Sabemos que hay un tramo que tenemos que conseguir. La gente es buena y generosa pero cada año esperamos llegar a cubrir gastos y hasta ahora nos vamos apañando aunque más ayuda no vendría mal.

—¿Conoce la sociedad de Pozuelo la labor de la Fundación y sus necesidades?

(B. Pérez Abraham) En Pozuelo hay muchas empresas, Pymes y comercios que no tienen ese conocimiento. No saben realmente el servicio que damos, la cantidad de chicos que vienen y las familias que atendemos. Estamos seguros que si lo supieran contribuirían con la Fundación. Si alguien quiere colaborar, estaríamos encantados porque lo necesitamos. Todo el mundo conoce la Parroquia Santa María de Caná pero nosotros debemos ser independientes económicamente para seguir dando la ayuda que necesitan.

—¿Cómo se puede colaborar?

Cualquier aportación es muy bienvenida, cada granito cuenta. Nuestro sueño sería el poder llegar a tener una red de comercios, particulares, empresas de Pozuelo que mensualmente nos aportaran lo que buenamente puedan para que tengamos la tranquilidad de poder seguir ayudando a estas maravillosas personas y a sus familias. Además, somos una Fundación sin ánimo de lucro, por lo que una parte de la aportación se la pueden desgravar.

—Para todos los que nos leen y quieren saber más ¿Cómo se pueden poner en contacto con vosotros?

Cualquiera que quiera venir a conocernos será bienvenido. Las puertas de la Fundación (c/ Grecia, 2) están abiertas para todo el mundo. Y estaremos encantados de enseñársela y explicarles personalmente quienes somos y lo que hacemos. Ω

BARBA NEGRA BARBERÍA



La barbería de las barberías en Pozuelo

Food & Drink

*“El otoño en el plato:
recetas que reconfortan sin estridencias”*

Por Micaela Malaussena



CUANDO LAS HOJAS SE TORNAN OCRES Y CAE EL DÍA MÁS TEMPRANO, NUESTRA MESA TAMBIÉN CAMBIA SU PIEL. EN ESTE REPORTAJE RECORREMOS UN ABANICO DE RECETAS OTOÑALES QUE ABRAZAN CON SABOR, TRADICIÓN Y SENSACIONES ÍNTIMAS, SIN ESTRIDENCIAS NI PROMESAS IMPOSIBLES. PORQUE EL OTOÑO MERECE COCINARSE SIN PRI-SA, CON MIMO, Y SABOREARSE COMO UNA PAUSA EN EL RELOJ COTIDIANO.

1

Un paisaje que se come

Cada estación trae consigo una paleta propia: sabores, aromas, texturas que no aparecen en otras épocas del año. Y el otoño, ese tiempo intermedio que anuncia fríos y recogimiento, astillado por amarillos y rojizos, tiene su propia cocina.

No hablamos de “comida de estación” como mera etiqueta de marketing; hablamos de ingredientes que nacen, maduran o se cosechan justo en este momento: calabaza, setas, boniatos, castañas, manzanas, nueces. Ingredientes que, por su naturaleza, piden un cocinado más lento, más cálido, más generoso. En esa lentitud reside parte de su encanto: no es un mandato, es una invitación. Pero ¿por qué recorrer esa vía? Porque el plato otoñal no sólo nutre el cuerpo: nutre la memoria, el gusto que busca consuelo al caer la tarde, la conversación pausada tras la mesa. Y esa emoción —sutil, discreta— es tan valiosa como su sabor.



Ingredientes que marcan el tono del otoño

Para componer un recetario verosímil de otoño, conviene reconocer qué “frases” escribe la temporada en los mercados. La calabaza se alza como estrella. Dulce, suave, versátil. En crema, asada, en puré o en postres, es terreno fértil para el otoño. Las setas, reinas de los bosques húmedos, piden prepararse con respeto: al ajillo, en guisos, en risottos. Boniato, ese tubérculo que combina bien con especias y asados, y que aporta esa dulzura terrosa que convive bien con lo salado.

Castañas, que hieden a patio trasero, a merienda infantil, a fuego lento. En guisos salados o en dulces, se reclaman con nostalgia.

Frutos secos, nuez, avellana, que crujen en boca y acompañan cremas o masas.

Manzanas, peras, membrillo, frutas que sobreviven al vaivén de temperaturas y embellecen postres o platos templados.

Reconocer esos ingredientes no impone recetas rígidas, sino abrir un mapa donde cada hogar dibuja su propio camino.

2

Recorramos algunas recetas sin recetas “exactas”

Aquí no hallarás instrucciones milimétricas —eso queda para los libros de cocina—, sino una narración viva de platos posibles, con aromas y texturas que puedes evocar y recrear a tu gusto.



Crema de calabaza: abrazo en cuchara

Es quizá el paradigma del otoño en un cuenco caliente. Una calabaza pelada y troceada, cebolla, un poco de ajo, caldo suave. Cueces lento, trituras, ajustas con un chorrito de nata o aceite de oliva. Puedes añadir un toque de nuez moscada al final.

El golpe emocional: servirla con un hilo de aceite virgen, unas pipas tostadas, unas hojas verdes finas. Que el aroma se derrame por la mesa y la cuchara parezca un abrazo.



Guisos y pucheros preservan el calor

El otoño invita al guiso. Lentejas con chorizo, carne guisada, patatas con costillas: platos que se cuecen a fuego lento, que llenan la casa de calidez.

También el fricandó: ternera con setas, esa unión entre carne y bosque. Otro clásico: (*) caldo gallego, con ingredientes humildes, verduras de estación, carnes modestas.

(*) No confundamos “caldo gallego” con cocido gallego: puede variar según la zona.

Postres que saben a otoño

Porque la estación también se saborea al final:

Bizcocho de castañas: castañas cocidas, harina, huevo, azúcar suave. Aroma de tostado, textura mullida.

Magdalenas de calabaza: integran esa dulzura vegetal con canela, quizá un toque de jengibre.

Pastel de calabaza (pumpkin pie): aunque de origen americano, la idea de la calabaza horneada con especias se ha hecho hueco.

Bruschettas otoñales: queso de cabra, peras caramelizadas, nueces, miel. Un bocado que mezcla dulce, frío y crujiente.



Níscalos al ajillo

(u otras setas al dente)

Cuando aparecen los níscalos —o cualquier seta fresca—, la sencillez es virtud. Ajo en láminas, aceite, perejil. Sal con prudencia. Justo el punto: no secar, no empapar. Que queden tiernas, jugosas.

Otras variantes: en guisos, mezcladas con carnes estofadas, incorporadas en arroces. En cualquier caso, aportan ese matiz terroso que estremece.





Rotary
Pozuelo Villa



Plata por la Polio

Cena y subasta benéfica contra la Polio

- Restaurante La Montefiore
- CC Montepíncipe
- 31 octubre
- 20:30 horas
- 40€ cubierto

Confirmación antes del 27 de octubre
6616 64 90 11

Rotary
Pozuelo Villa



Pasarás la ITV sobre ruedas.

Revisión Pre-ITV Gratuita
y si detectamos alguna anomalía
te ofrecemos un 10% en recambios.*

*Oferta válida hasta el 31/12/2025

Talleres Riscal

C. Vereda de los Barros, 25 - Tel. 916 33 30 40 - servicioriscal.es



FILO

By BISTEC

- CATERING DE FUEGOS Y ASADO ARGENTINO •
- EVENTOS SOCIALES & CORPORATIVOS •

676 52 42 88

filocatering.es



+ INFO



BISTEC

BOUTIQUE & BAR DE CARNES



- CARNES PREMIUM SELECCIONADAS •
- VINOS DE EXCEPCIÓN •



AV. EUROPA 22 - POZUELO DE ALARCÓN
91 041 40 73

bistec.eu



+ INFO

4

Un trayecto por las cocinas de España (y algo más)

No pretendemos abarcar todas las cocinas, pero es útil mirar alrededor para comprender cómo el otoño lleva su huella en distintas mesas.



Galicia y la castaña

Allí, la castaña manda. No sólo en dulces, también en caldos tradicionales, guisos de carne, sopas campestres. El uso de la castaña en el noroeste es una herencia que se expresa aún en muchos fogones.



Recetas de El Comidista

La editorial gastronómica El Comidista, en un artículo reciente, propone platos otoñales variados: calabaza y cebolla asadas con tahini y avellanas, albóndigas vegetales otoñales, almejas al horno con setas y boniato.

Ese repertorio mezcla lo local con lo global, condiciona al gusto contemporáneo sin renunciar a lo sensorial.



ABC y sus recetas tradicionales

El portal de recetas ABC recomienda clásicos: sopas de ajo, caldos gallegos, patatas con costillas, codornices con setas. Buenas muestras de cómo la cocina otoñal puede parecer “modesta” y, al mismo tiempo, profunda.



TRUCO O TRATO

TODO PARA HALLOWEEN

MÁS DE 7.000 REFERENCIAS

C/ MÁRTIRES, 18 (POSTERIOR) 28660
BOADILLA DEL MONTE (JUNTO AL CEMENTERIO)
TEL. 918 70 96 06

NUEVA APERTURA
AV. DEL CONSUELO, 25, 28350 CIEMPOZUELOS



ARROZITOS

ARROCES Y PAELLAS A DOMICILIO
PARA DISFRUTAR CON TU FAMILIA Y AMIGOS

Nuestros arroces son los preferidos de los auténticos arroceros.
Suelos, con gran sabor y siempre en su punto.

SERVICIO A DOMICILIO

RECOGIDA EN LOCAL

SERVICIO A EMPRESAS

CATERING

SHOWCOOKING

Calle Sta. Fe, 8, 28224 Pozuelo de Alarcón



613 321 791

www.arrozitos.com



5

El ritmo emocional de cocinar en otoño

Una de las virtudes de cocinar en esta estación es que el tiempo importa. No todo puede acelerarse. Las recetas otoñales aceptan ese compás más lento. Un guiso al que se le permite cocción prolongada, una crema que reposa y mejora al día siguiente, un pan de calabaza que fermenta. En la espera se descifra parte del sabor.

Persisten dos emociones sutiles: la anticipación, cuando comienzas a preparar y ya huele la cebolla, ya se intuye el toque dulce de la calabaza; y la satisfacción humilde, cuando recoges la mesa y quedan migas, restos de salsa que alguna mano infantil o adulta lamió en silencio.

No se trata de redondear una fotografía ideal: hay tiempos que se queman, texturas que fallan, salsas que sobran. Pero incluso esos tropiezos forman parte del relato íntimo de la cocina.



Retos y matices

Ninguna cocina es ingenua. En el otoño actual pesan factores que condicionan:

Disponibilidad en el mercado: no siempre encontrarás setas silvestres de calidad, o las castañas pueden ser caras.

Costes y logística: ingredientes especiales, especias importadas o procesados, encarecen el plato.

Tiempos domésticos: no siempre hay tiempo para guisar lento. Lo moderno exige rapidez, lo tradicional exige calma.

Adaptaciones dietéticas: muchas de estas recetas son calóricas o incluyen ingredientes poco ligeros. No todos las aceptan sin ajustes.

Un cocinero consciente equilibra el deseo con lo posible.

6

7

Un menú sugestivo para empezar

Podrías diseñar un menú otoñal con alma, sin aspirar a la perfección:

Entrada leve: crema de calabaza con unas pipas tostadas.

Plato principal: guiso de carne con setas y boniato, o patatas con costillas.

Complemento vegetal: níscalos salteados o ensalada templada de calabaza, nueces y queso.

Postre: bizcocho de castañas o pastel de calabaza especiado.

Detalle final: té de canela o infusión suave, fruta de estación en compota.

Ese menú no busca impresionar, sino acompañar: recogerse, cocinar con sentido, compartir sin ostentar.

COLOR HOME Real Estate

INMOBILIARIA & REFORMAS

Sus socios en la búsqueda de su hogar



“Posiblemente,
la mejor inmobiliaria
de Pozuelo”

Plaza Mayor 2, local 10 Pozuelo de Alarcón

+34 681 098 514

info@colorhome.realestate



@colorhome.realestate

www.colorhome.realestate



AKIRA

MEDICINA CAPILAR Y ESTÉTICA

Calle Doctor Barraquer 3
14004, Córdoba - España

Teléfono: +34 689 323 098

