

Nº 98 - FEBRERO DE 2021

POZUELO
IN



Revista de actualidad, cultura, ocio y tendencias de Pozuelo de Alarcón
100% independiente. www.pozueloin.es @PozueloIN



Miryam Benedited

VIVO EN CONTINUO APRENDIZAJE



CEU

Colegio San Pablo

Montepríncipe



CONÉCTATE Y VIVE
UN OPEN DAY ÚNICO

OPEN DAY EXPERIENCE

CONOCE NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO

Visita guiada en 3D, realidad aumentada, hologramas

13
febrero

10:30 h

CON LA
PARTICIPACIÓN DE
VICTOR KÜPPERS

23
febrero

18:00 h

..... Soñar, Creer, Crecer • No nos detengamos



PLURILINGÜISMO
Y VISIÓN
INTERNACIONAL



AUTONOMÍA



EDUCACIÓN
EMOCIONAL



PSICOMOTRICIDAD



COMPETENCIAS
STEAM



DESARROLLO
DE TÉCNICAS DE
ORATORIA



APRENDIZAJE
BASADO EN EL
PENSAMIENTO
CRÍTICO Y CREATIVO

INSCRÍBETE:

www.colegioceumonteprincipe.es | 91 352 05 23



Contigo

REBAJAS

CENTRO COMERCIAL
GRAN PLAZA 2 

M-50 SALIDAS 79 Y 83
MAJADAHONDA

LÍNEAS DE AUTOBÚS
652 / 620



www.centrocomercialgranplaza2.com



ENTREVISTA

16 **Miryam Benedit**

Recibimos a la famosa coreógrafa de *Tu cara me suena*.

*Más de 65.000 lectores
auditados por la OJD*



*Definiendo las noticias,
la cultura, la moda,
la gastronomía
y las personalidades
que impulsan
Pozuelo de Alarcón*

Y TAMBIÉN...

24 **Educación**

Consulta la Guía Escolar Pozuelo IN

36 **Food & Drinks**

Rafael Rincón y el español mundo del JAMÓN.

6 **Las Cosas Claras**

La Ley Celaá
y entre burros anda el juego.



CARACTERÍSTICAS

Pozuelo 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 Pozuelo de Alarcón.

Distribución

Con una tirada de 16.000 ejemplares, Pozuelo IN es buzoneada directamente en hogares, comercios e instituciones de Pozuelo de Alarcón y alrededores, obteniendo un impacto estimado de 60.000 lectores.

Pozuelo IN

EDITA: MEIGA MEDIA S.L.

REDACTOR JEFE: CARMEN MILLÁN

COLABORADORES: DOMINGO DOMENÉ, FERNANDO FANEGO, JESÚS CASTELLS, ALMUDENA SOLO DE ZALDÍVAR, ELENA PLACHKOVA, TESSA A. CURREEN.

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

DTO. PUBLICIDAD: ARIANA FRANCÉS, DANIEL MARTIN.

DEPÓSITO LEGAL: M-11316-2012 IMPRIME: MONTERREINA • www.pozueloin.es • redaccion@pozueloin.es — 91 016 08 91

DIRECCIÓN: Plaza Mayor, 4, local 6, 28223 Pozuelo de Alarcón — 91 016 08 91 — 91 057 68 24 • PUBLICIDAD: publicidad@pozueloin.es

POZUELO 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.



VENDIDO

Piso Avenida Europa, 2



VENDIDO

Chalet independiente c/ Pilar
Pozuelo Estación



VENDIDO

Chalet adosado c/ Mar Mediterráneo
Pozuelo Estación



VENDIDO

Chalet adosado c/ Mistral, 2
La Finca



VENDIDO

Bajo con jardín c/ Voltorno, 9
Prado de Somosaguas



VENDIDO

Chalet adosado c/ José Navarro Reverter
Pozuelo Centro

RE/MAX PROPERTIES
Plaza del Gobernador, s/n. Pozuelo Estación
28224 Pozuelo de Alarcón

LLÁMANOS O VISÍTANOS

91 621 66 89
properties@remax.es
www.remaxproperties.es

AGENCIA RE/MAX PREMIADA POR VENTAS 2018, 2019, 2020



VENDEMOS TU VIVIENDA
A UN MAYOR PRECIO,
COMPENSANDO NUESTROS HONORARIOS

RE/MAX PROPERTIES
Plaza del Gobernador, s/n. Pozuelo Estación
28224 Pozuelo de Alarcón

LLÁMANOS O VISÍTANOS
Y TE LO EXPLICAMOS

91 621 66 89
properties@remax.es
www.remaxproperties.es



María Isabel Celaá, ministra de Educación y Formación Profesional del Gobierno de España
Imágen Ricardo Rubio



Por Fernando Fanego Castillo
Abogado en Responsabilidad Civil

¡Una EDUKACION Con "B" de VURRO!

SEÑALABA LA TROPA, -¡NO DISPAREN!; ¿Y QUÉ HICON LA LEY CELAÁ O LOMLOE, RECIENTEMENTE APROBADA, COMIENZA UN NUEVO PERIPLO DE INSENSATECES FUTURAS DE MUY FÁCIL VERIFICACIÓN.

Los alumnos que comiencen bajo el yugo educacional marcado por la nueva Ley de educación, van a tener a su disposición todo tipo de trabas futuras para poder alcanzar la meta laboral que se propongan.

¿Qué por qué digo esto?

Porque me parece una verdadera desfachatez que se juegue con estas cosas.

Lo digo más que nada porque si hay algo que resulta más obvio y notorio en la vida, es que te consideren como un analfabeto con titulación tan precaria y primaria como de un primate, es decir, habrán tenido acceso a ella pero no van a poder ejercerla.

La sociedad que se nos avecina vendrá tildada de la ignominia cultural capaz de cocear a todo mercado laboral que se le ponga delante. La futura cultura en España está muerta. Los nuevos estudiantes del mañana habrán tenido acceso a una educación que ni es general ni es básica como aquella que tuvimos algunos.

Las diferentes reformas acometidas en la Ley Celaá, no hacen otra cosa que limitar aún más las cortapisas de la anterior, -o Ley Wert- que ya tenía. ¿Por qué ese afán de hacer aún más cutre y salchichero a una cosa tan necesaria como vital para el futuro de un país?

Me da la sensación que los políticos gobernantes actuales -pseudo comunistas-, quieren aniquilar todo lo que huele levemente a cultura.

¿Por qué será?

Pues, porque parece que temen que se supere la media del cuarto mental amputado actual.

Parece mentira y me da lástima que algunos muchos no se quieran enterar que el verdadero rasero para medir el futuro nivel de un país, es la educación y la cultura, sobre todo, la básica.

En mis tiempos estudiantiles, -vividos con gran intensidad-, me facultaron en la facultad para postularme sobre un futuro que parecía pintar bien. Las cartas y credenciales que llevaba en la enseñanza primaria del colegio, me sirvieron para progresar en los estudios que posteriormente cursé y de los que hoy vivo dignamente.

La nueva reforma de la Ley de educación se empeña en no dejarte pensar, en no tener que buscar nada mínimamente ingenioso para aprobar, como por ejemplo, ESTUDIAR y, en no dificultar la paz y el sosiego de la acémila.

La Ley Celaá contempla que el alumno apruebe el curso

cuando se decida en su conjunto por sus profesores. ¿Se acuerdan del artículo 33?, se permitirá “progresar” con suspensiones, siempre y cuando, lo acuerde el consejo académico, ...”tócate los pies”.

Y agárrense que vienen curvas, porque en la Ley Orgánica que se modifica la Ley 2/2006, de 3 de mayo, de “educación”, el castellano deja de ser la lengua vehicular. Lo que significa que tanto el castellano como las lenguas cooficiales tengan la misma importancia.

Estos no se han enterado...es decir, que en España el Castellano desaparecerá de las aulas en las comunidades autónomas donde haya otras lenguas, como el catalán, el euskera o el gallego.

Algunos profesores que tuve el gozo de conocer, me enseñaron antes que el castellano, una educación hacia el prójimo. Cosa que el actual ejecutivo ha querido pasar por alto, y esto, traerá repercusiones.

Otro de los despropósitos de la reforma educativa, es que se elimina las opciones para acceder a un centro concertado, que permitía crear más plazas en este tipo de colegios si las familias lo solicitaban, aún existiendo plazas libres en colegios públicos. Por supuesto, los colegios concertados, -como fue el mío-, no podrán cobrar cuotas a las familias por recibir la enseñanza de carácter gratuito.

Y, por cierto, del sexo mejor no hablar, se dará prioridad a los centros que apliquen el principio de coeducación y no separen a los alumnos por su género o su orientación sexual. Queda, por tanto, totalmente prohibida aquella canción que decía: ...”los niños con los niños y las niñas con las niñas”. ¡Sartá de memeces!.

¡Todos al mismo saco!

Se apuesta por que la educación especial, -la que deberían recibir algunos ministros-, se imparta cada vez más en los colegios, para de esta forma, cumplir con el Desarrollo “sostenible”, referente a garantizar una educación inclusiva, más equitativa y de calidad. Se pretende conseguir que en una década, los centros ordinarios cuenten con los recursos necesarios para poder atender a los estudiantes con cualquier discapacidad.

En fin, vamos dirigidos directamente a un hoyo cultural de difícil remedio. Una sensación de que lo que prima, es que cuanto más complicado, mucho mejor. Este gobierno parece que nos quiere acoquejar inhumanamente, -en cultura y educación- para un futuro incierto y “que pinta en bastos”. Se deviene una sociedad cargada de ineptos, -el triple de los actuales-, que encontrarán un entorno hostil para acceder a un puesto de trabajo, limitando ampliamente su posibilidad en alcanzarlo.

Ahora, permítanme que les transmita unas palabras desde nuestro futuro cultural educativo y, en la toma de posesión de un cargo público:

En Madrid, Ex - paña, a 27 de enero de 2.050.

SOLICITÚ DE EM PLEO DE FUTURO MINISTRO.

“...me postulo para egercer el carjo de Ministro de Trabajo de este Gobierno.”

En fin, me quedo sin palabras, ...y lo que nos queda por ver.
Ω

MÁS DE 40.000 REFERENCIAS



TENEMOS TODO LO QUE NECESITAS



Chensi®

H i p e r h o p a r

AHORA TAMBIEN VENTA ONLINE WWW.CHENSI.ES



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

Vale 3 € por cada 30€ de compra



Cómo vencer a la incertidumbre

Por Jesús Castells

NOS QUITARON LA CLARIDAD, LA CERTEZA Y LA SEGURIDAD DE LO QUE LLAMÁBAMOS NORMALIDAD PARA INSTAURARNOS EN EL MIEDO Y EN LA INCERTIDUMBRE. YA NO VEO SONRISAS, NOS LAS TAPARON. VEO PERSONAS AGOTADAS, TRISTES Y SIN GANAS DE NADA. NOS QUITARON LA ALEGRÍA DE VIVIR.

En estos momentos difíciles, hay que ser muy fuerte para mantener una actitud positiva y encontrar el equilibrio necesario para sobreponerse a tanta desgracia. Y de verdad que soy consciente de la cantidad de casos graves de toda índole que hay y de los que habrá. Pero tenemos que aprender a proteger nuestra salud mental, darnos permiso para sentir esas emociones; me refiero a la angustia, la desilusión y la tristeza, e inmediatamente buscar un punto de apoyo, levantar la cabeza y vislumbrar que hay una salida, porque siempre hay una salida.

Sabemos que las cosas no van bien y que no nos gusta el derrotero por el que fluyen, pero elegir permanecer dentro de ellas, instalándonos en el victimismo y la desolación, no es una buena elección.

A la incertidumbre se le puede vencer, sólo hace falta quitarse el temor a vivir en ella. Cuando descubres que te puedes familiarizar con su forma irreverente de jugar contigo y que hasta puedes llegar a entenderla y predecirla, ya estás en el camino para poder neutralizarla. Hay muchos autónomos que están acostumbrados a vivir en la incertidumbre, un día la normalizaron y se han hecho a vivir así, sin miedo. El hombre y su instinto de supervivencia normalizaron esa incertidumbre hace mucho tiempo y dejaron de tener miedo para controlar con sus propios medios, su futuro. Está en nuestra naturaleza superar las mil y una dificultades, es así desde que el hombre es hombre. Piénsalo, si no fuera así de esta manera, ya nos habríamos extinguido hace tiempo. El golpe ha sido duro y muchos ya no lo podrán contar, pero somos muchos más los que aún quedamos en pie y tenemos que levantar nuevamente la mirada y construir nuestro mañana. El nuestro y el de nuestros hijos. Sin dilación. Tenemos que volver a liderar la iniciativa y tomar el control, cada uno en su campo. Todos juntos. Conviviendo con lo incierto, hasta que consigamos doblegarlo.

Nos toca volver a empezar, no queda más remedio. No será fácil. Tendremos que superar miedos y asumir riesgos. Necesitaremos esa determinante voluntad y la actitud que requiere emprender de nuevo el camino. ¿Qué digo yo camino? Ya me gustaría a mí que hubiera un camino. Nos tocará crear el camino. Y ojalá que sepamos crear uno mejor.

Permanecer inmóvil no es una opción. No podemos perder la oportunidad de saber qué hubiera pasado si no lo hubiéramos intentado. Si lo intentamos podemos perder, pero si no lo intentamos, ya hemos perdido.

El mundo está lleno de gente que tiene ideas, sueños y planes... pero pocos son los que realmente los ponen en marcha. Ahora es el momento, tenemos que armarnos de coraje y echar para adelante.

Probablemente nos queden unos cuantos golpes por llegar, así que vamos a ir pensando cómo convertir esa adversidad en fuerza positiva para poder aprovecharla. Tenemos que levantarnos una y otra vez, cada vez más fuertes y decididos a seguir adelante. No podemos decir nunca que con esto no podemos, nuestro deber es intentarlo una y otra vez. Con persistencia, con perseverancia.

Será duro, pero saldremos, saldremos más fuertes, más preparados. Nos encontraremos a nosotros mismos. Llegaremos a nuestra esencia, será la experiencia necesaria para hacernos superhombres, para sentirnos orgullosos de haber renacido, para que algún día podamos realmente apreciar lo que conseguimos.

Convertirnos en ejemplo e inspiración para los demás. Ser los primeros e ir abriendo camino. Cada avance de la humanidad es un paso más... hacia la inmortalidad.

Así es la vida y así es como tiene que ser. Apreciamos muy poco lo que conseguimos sin ningún esfuerzo. Y en el camino tenemos dudas y a veces desaliento, fatigas y zancadillas. Y para seguir adelante hay que ser muy fuerte y llorar. Sacar la rabia, el odio, la desesperación y darle la vuelta en forma de aliento, alimento y coraje para levantarse y decir, inosotro seguimos! inosotro podemos! No es tan importante ser fuerte como sentirse fuerte.

Encontraremos el camino. Llegaremos a nuestro destino. Por un lado o por otro. Porque nunca dejaremos de buscar. Porque al final siempre, siempre hay una salida.

Si nos creemos que podemos salir de esta, saldremos. Saldremos con coraje, perseverancia, insistencia, confianza, ilusión, pasión... porque salir adelante es también una cuestión de actitud.

Tendremos que aprender a sonreír con la mirada. Apoyarnos en situaciones difíciles en lugar de evitarlas nos hace más fuertes. Crecernos ante la adversidad. Nos tenemos que levantar una y otra vez, cada vez más fuertes y decididos para seguir adelante. Otra vez a la trinchera, a luchar por salir adelante, evolucionar, prosperar... luchemos por vivir. No me canso de daros ánimos, es la energía necesaria para arrancar, para vencer. ¡Ánimo valientes! Ω

Jesús Castells es profesor en **ESIC**, consejero en **EDVE** Escuela de Ventas y autor del libro "**Josdeputaaa!!! Me han "echao"!** de la Editorial La Esfera de los Libros, de venta en las mejores librerías y en plataformas digitales.

También es el autor del libro "**Emprender a hostias**" de venta exclusiva en Amazon.

Síguelo en sus redes sociales:



jesus.castellsnavarro



@jesuscastells



@jesus_castells



Jesus Castells Navarro



Transparencia y profesionalidad

SIEMPRE CERCA DE TI

Tu oficina de Pozuelo



FRANQUIADO: ESTUDIO INMOBILIARIO POZUELO, S.L.
C/ Sagunto, 9 - Pozuelo de Alarcón



91 216 39 45

pozuelodealarcon1.tecnocasa.es

RED EN FRANQUICIA
CADA SOCIEDAD FRANQUICIADA TIENE SU PROPIO TITULAR Y ES INDEPENDIENTE DEL FRANQUICIADOR



Volkswagen



TALLERES RISCAL

Servicio Oficial Postventa

Polígono Industrial Ventorro del Cano

C/ Vereda de los barro, 25

91 633 30 40 - www.servicioriscal.es





La actual calle Campomanes en Pozuelo de Alarcón.
Se llamó de las Tenerías por las muchas que allí había.



Por Domingo Domené
Historiador

...y pasó a llamarse Pozuelo de Alarcón

LA LEYENDA DICE QUE DON HERNANDO DE ALARCÓN, MARQUÉS DEL VALLE SICILIANA, UNA DE LAS PRIMERAS ESPADAS DEL EMPERADOR CARLOS V YENDO UN DÍA DE CAZA COMO GUARDIÁN DEL REY FRANCISCO I DE FRANCIA. CAUTIVO EN LA TORRE DE LOS LUJANES DE MADRID, TUVO UN FELIZ ENCUENTRO POR ESTOS PARAJES DE POZUELO CON UNA DONCELLA QUE LE OFRECIÓ AGUA TAN DELICIOSA QUE IMPULSÓ AL CABALLERO A COMPRAR A LOS FAMILIARES DE MARÍA, QUE ASÍ SE LLAMABA LA NIÑA, EL POZO Y LAS TIERRAS ALEDAÑAS AL MISMO. Y QUE TANTO ÉL COMO SUS SUCESORES DESDE ENTONCES SIEMPRE SE SINTIERON UNIDOS A POZUELO.

La realidad es mucho más prosaica. Cuando Felipe IV accedió al trono en 1621 se encontró con que las arcas de la Hacienda Pública estaban vacías por los gastos de sus antecesores. Por eso propició una serie de ventas que paliasen la bancarrota de las arcas reales y que permitieran al rey mantener a flote sus ejércitos de mar y tierra para sostener la expansión territorial. El 6 de mayo de 1625, el monarca recibió permiso para vender terrenos reales correspondientes a veinte mil vasallos.

El 19 de agosto de 1626, el licenciado Melchor de Molina adquirió el lugar de Húmera, que a finales de ese mismo siglo XVII pasó a la casa de los condes de Clavijo.

El 21 de enero de 1629, Bartolomé Spínola, Factor General del reino, solicitó la compra del lugar de Perales -actual Perales del Río- a cambio de 17 000 maravedíes por vecino, pero poco después, renunció a dicha compra. Luis de Alarcón, que pertenecía al Consejo de Contaduría Mayor de Hacienda de su Majestad, aprovechó esa situación para solicitar la subrogación de la deuda de Spínola por la compra de Perales, cambiándola por la aldea de Pozuelo de Aravaca con la condición de que se le autorizase para "que el dicho lugar de poçuelo de aravaca se llame e intitule de aquí adelante la villa de Poçuelo de Alarcón".

Bartolomé Spínola pidió al rey esa subrogación y el rey la autorizó el 27 de octubre de 1631. El 15 de diciembre de ese mismo año se firmó la correspondiente escritura entre Spínola y Alarcón.

Asesoría Támega

Economistas & Abogados

ASESORÍA CONTABLE, LABORAL Y FISCAL

DIEZ AÑOS AL SERVICIO DE
Empresas, pymes, autónomos y particulares

SOCIEDADES

Por **100 €/mes**

- Contabilidad
- Sus obligaciones tributarias
- Gestiones laborales

AUTÓNOMOS

50 €/mes*

*Además de un empleado

CONOZCANOS.

NOTARÁ
LA DIFERENCIA.

Entrega y recogida de documentación en su sede
o domicilio. Sin gastos adicionales, excepto costes
administrativos.

También puede enviarnos la documentación vía
Internet.



TÁMEGA
ASESORÍA

Tel. 91 816 28 44
Móvil: 627 934 027
info@asesoriatamega.es
www.asesoriatamega.es

Domicilio Social: C/ Petunias, 11 - BRUNETE (Madrid)

ATENDEMOS EN TODA LA COMUNIDAD DE MADRID



Con esta misma fecha el rey autorizó por Real Cédula a don Luis de Alarcón a comprar la aldea de Pozuelo de Aravaca para su hijo Gabriel de Ocaña y Alarcón, por vía de mayorazgo: "para que la goce el dicho don Gabriel de Ocaña y Alarcón y sus herederos y subcesores y reservas que tiene el dicho mayorazgo..."

El 21 de enero de 1632 mediante una carta del rey a Luis Cartucho -juez de la venta de estos 20.000 vasallos- manda llevar a cabo la operación. El precio acordado fue de 17.000 maravedíes por vecino o 6.350 ducados por legua, a elegir por la Real Hacienda.

El día 7 de enero de 1633 don Gabriel incorporó el señorío de Pozuelo al mayorazgo heredado de su padre por lo cual Pozuelo pasó a ser villa y se hizo efectivo el cambio de nombre de la localidad: Pozuelo de Alarcón.

Don Gabriel en su condición de señor de la villa pasó a cobrar un 10 % de las alcabalas y a ejercer su derecho, como señor, a nombrar a quienes iban a ser los alcaldes (hoy diríamos jueces) de la localidad, pero no adquirió la propiedad de ningún terreno. Ω

OCA itv

SERVICIO DE CALIDAD AL MEJOR PRECIO

Diésel

39^{,95} €

(Precio tarifa 59,95 €)

Gasolina

29^{,95} €

(Precio tarifa 47,95 €)

benzoe

Además, los **precios más bajos** en combustible para nuestros clientes.

Tel. 900 814 647 - www.ocaitv.com



BOADILLA - ALCORCÓN
C/ Alpedrete, parcela E-12
P.I. Ventorro del Cano
28925 Alcorcón



ALCORCÓN - VALDERAS
C/ Herramientas, 8
28918 Leganés

LEGANÉS - PARQUESUR
C/ Rey Pastor, 28
28914 Leganés

PARLA
C/Roma, 9
28983 Parla

*Para disfrutar de los descuentos entregue este cupón o enséñenos una foto del mismo antes de pasar la inspección. Descuento válido únicamente en OCA ITV para inspecciones periódicas de turismos (M.M.A. < 3.500 Kg). Oferta no acumulable con otras promociones. Válido hasta el 31/12/2021



2 8 8 2 0 1 0 2 1 8 0 3



El autónomo de hoy

Por Almudena Solo de Zaldivar Navarro
FINANCIERA

AÚN RECUERDO ALGUNAS CHARLAS QUE DI, PARA LA FUNDACIÓN MUJERES, A EMPRENDEDORAS QUE INICIABAN SU ACTIVIDAD CON GRAN ILUSIÓN. La primera recomendación financiera que les hacía era: nunca mezcléis la cuenta del negocio con la cuenta personal. Muchas veces, existe la tentación de “coger dinero de la cuenta del negocio” y pasarlo a la personal.

Os preguntareis el por qué de esta recomendación; muy simple, el negocio es un ente independiente, es una empresa, con sus ingresos y sus gastos y, te pagará una nomina a ti, mensualmente.

He recordado esta recomendación a raíz de una serie de informaciones que se han publicado a bombo y platillo este fin de semana:

- La recomendación a los bancos a la hora de conceder los prestamos.
- Las ayudas a los autónomos del Real Decreto-Ley 2/2021 del 26 de enero.

En ambas situaciones, el gran perjudicado es el pequeño autónomo, este empresario individual que pone en marcha su sueño.

REDUCCION DE LA CONCESION DEL PRESTAMO

Esta noticia no se le ha dado la importancia, real, por lo que he leído y he oído en los periódicos y telediarios. Aunque tengamos los ICOs en funcionamiento, el banco asume el 20% de la pérdida de un prestamos mal dado. Si se les da la orden de restringir los prestamos, será estudiado con lupa el 20% que no les garantiza el Estado. Huirán a toda costa de la morosidad para no volver a caer en la crisis del financiera.

Aunque ahora están mejor que en esa época, la prolongación de la pandemia no ayuda a que la economía se mejore. Si necesitamos ayuda financiera y no nos la dan, mal continuamos.

Acudiendo a organismos pensados para la ayuda del autónomo, como Aval Madrid, en el cual yo tenía fe, me ha demostrado que no responde con rapidez en un momento que se necesita “reflejos”.

Una amiga mía autónoma, que solicito ayuda por esta vía, estuvo a la espera de contestación casi tres meses. Cuando se le llamaba a la responsable, la contestación era que estaba tratando las moratorias, que tenía muchas operaciones, etc. Este tipo de comportamiento se está dando en toda la banca. No están preparados para dar una respuesta ágil.

Y, eso que Aval Madrid, preparo una serie de líneas muy interesantes para los autónomos, llamada “Confianza” y, cuyo presidente se comprometió cuando fueron presentadas en una respuesta inferior a una semana. Lo se porque asistí a la Webinar de la Cámara de Madrid.

He querido tratar este tema antes de analizar el Real Decreto, porque muchos autónomos mueren por falta de liquidez. Esta falta de liquidez puede originarse porque nadie les ha enseñado a llevar sus cuentas y separar el negocio de sus gastos personales.

AYUDAS A LOS AUTONOMOS REAL DECRETO LEY 2/2021 DEL 26 DE ENERO

La ayuda esta destinado a aquellos autónomos que tienen que cerrar temporalmente el negocio o que han disminuido sus ventas en mas de un 50% por las medidas tomadas contra la Covid-19.

Cuando te “ayudan a cerrar” temporalmente tu actividad, pagándote una pequeña cantidad y “regalándote” la cuota de autónomo, me pregunto ¿cómo pagamos el resto de los gastos que siguen vigentes durante el cierre, que te indican que es hasta el 31 de mayo del 2021?

Y, ojo, solo tenemos 21 días desde el 1 de febrero para solicitarlo, o bien que el cierre se produzca posteriormente.

En ambas situaciones, lo que se piden es:

- Estar afiliado y en alta en el sistema RETA (Seguridad Social).
- Estar al día, te aclaran, si no lo estas te dejan 30 días para pagarlo.

Las ayudas son:

- La ayuda es una prestación del 50% de la base mínima de cotización que corresponda a la actividad desarrollada.
 - Se incrementará en un 20% si es familia numerosa y los ingresos de la unidad familiar proceden del negocio.
 - Un máximo del 40% si los dos miembros de una unidad familiar viven/trabajan de los mismo.
- La exoneración de la obligación de cotizar durante estos 4 meses y se le dará como cotizadas y, seguirás dado de alta. Pero primero se le cobrará la cotización y después se le devolverá con la ayuda/prestación. Coloquialmente hablando primero pagas y, después te lo devuelven.

Quien las tramita:

- Las Mutuas colaboradoras

Cómo comprueban que has cesado de tu actividad o ganas menos del 50%:

- Solicitarán la siguiente documentación:
 - Modelo 390 (Resumen de IVA)
 - Modelo 303 del 2020 y 2021
- Modelo 130 y 131 de IRPF

Cuándo iniciaran las comprobaciones:

- El 1 de septiembre se inician las comprobaciones.
- Previamente todo solicitante firmará a la Mutua la autorización de poder consultar los datos de las declaraciones a la

Hacienda Pública.

- Si no estuvieran, lo solicitaran personalmente y se tendrá 10 días para presentarlos. (Los modelos anteriormente detallados)

Qué pasa si no tienes derecho:

- Se le reclamarán las cantidades indebidamente percibidas. Se le informará de la cantidad a devolver.
- Desde la información de la cantidad se tendrá 30 días para devolverla sin recargo. Posteriormente, se le añadirán los recargos correspondientes.

Se puede renunciar a las ayudas:

- En cualquier momento antes del 30 de abril del 2021. A partir del 31 de mayo del 2021 se vuelve a la normalidad, ¿verdad?, o ¿volveremos a negociar otra prórroga?

Recomiendo ajustarse a los parámetros, porque si hay que devolver el dinero y no se tiene se genera una deuda con la Seguridad Social, que es, como digo yo coloquialmente, perpetua hasta que no se pague.

Cuando por mi profesión, he ayudado a crear, crecer negocios de todo tipo y, participas en la alegría del crecimiento su expansión y, ahora estas hablando de ceses, de ayuda para ceses, se me parte el corazón. Una empresa es un ser vivo, ya no estamos solo perdiendo seres humanos sino muchos medios de vida, y, ojo, que no es comparable, pero sí preocupante. Ω



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

916 266 134

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



MOLINASECA
supermercados

10%
DESCUENTO
en tu primera compra online

WWW.molinasecaonline.com

CARNE DE PRIMERA CALIDAD

GASTOS DE ENVÍO GRATIS

C/ Valtravieso nº 10
ARAVACA
913 574 460

C/ Francia nº 8
POZUELO DE ALARCÓN
913 514 553



Cáritas al servicio de las personas. Crónica de un año difícil

EN LA ENCÍCLICA DEL PAPA FRANCISCO FRATELLI TUTTI, SE RECUERDA QUE LA LIBERTAD SOLO PUEDE DESARROLLARSE SI VIVIMOS COMO DEBEMOS: UNOS CON OTROS Y TAMBIÉN UNOS PARA OTROS.

Esto lo saben muy bien los 152 voluntarios de Cáritas Aravaca-Pozuelo, personas que dedican parte de su tiempo libre en ayudar a los más desfavorecidos.

En el año 2020, muchos de estos voluntarios colaboraron, y siguen colaborando, a través de las Acogidas de Cáritas parroquiales, donde realizaron un gran esfuerzo para atender a 532 familias, y en los momentos más duros conseguían repartir más de 15.000 kg de alimentos. Hay que destacar la colaboración que prestaron el Grupo de Jóvenes YOXTI, de Pozuelo de Alarcón, que se organizaron para estar presentes en las puertas de los supermercados de la zona. Consiguieron más 100 toneladas de alimentos que se complementaron con la comida recibida de algunos vecinos, restaurantes, Banco de Alimentos o comprada directamente por Cáritas y que se repartieron entre las parroquias de Pozuelo, Majadahonda, Canillejas, Valdemoro, Madrid, etc.

Igualmente se atendieron pagos urgentes por alquileres y/o consumos de energía. Como dato puntual decir que solo en el mes de mayo, en la parroquia Asunción Ntra. Sra. (Ara-

vaca), se ayudaron a 28 familias por un importe total de 11.000€.

El grupo de voluntarios que atienden a personas mayores que atraviesan situaciones de soledad o confusión, ahora lo hacen por teléfono, estableciendo una rutina de seguimiento y conversación, para asegurarse de que estas personas están bien y que no necesitan ayuda especial. En caso de que lo necesiten se pone en conocimiento de Cáritas Madrid, desde donde se organiza dicha ayuda.

Así mismo Cáritas lanzó la Campaña “Quiero ser tu Vecino de Apoyo”. El objetivo es ayudar a cualquier persona mayor, impedida, sola o enferma.

Los voluntarios que actúan como profesores comenzaron a dar clases de apoyo escolar, a través de la herramienta Skype, con el fin de que los chicos no perdieran el curso. Este año se continúa haciendo y se atiende a 30 alumnos mediante 12 profesores y la colaboración de 12 alumnos voluntarios de la Universidad Francisco de Vitoria.

El Servicio de Orientación al Empleo, en el año 2020, ha ayudado a 108 personas con Cursos de Capacitación Laboral para mejorar su empleabilidad. Además, ha puesto en marcha Talleres de Riesgos Laborales, de Limpieza de Superficies de Oficinas, de Atención Socio-Sanitaria, etc. Igualmente ha ayudado a varias personas a la puesta en marcha de pequeños negocios “on line” como, por ejemplo, la apertura de un negocio de Repostería (melicake Repostería) o el de Compra y Venta de Objetos de Segunda Mano.

En definitiva, la pandemia del coronavirus, ha generado en nuestra sociedad una apertura a la solidaridad con una belleza fuera de lo corriente. Todos tratamos de dar respuestas concretas al llamamiento que se nos hace. Cáritas nos alienta a comprometernos con decisión para ayudarnos unos a otros y eliminar este virus y sus secuelas. Se trata de que, en estos momentos, nadie esté solo.

Debemos de ser signos vivos de compasión, misericordia y esperanza en medio de esta crisis. Ω

APROVECHA NUESTROS VEHÍCULOS DE OCASIÓN

Talleres

BOSCH
Service



Bosch Car Service

Arroyo Motor

C.C. MONTEPRINCIPE 91 352 31 51

Mantenimiento de su vehículo

¿Y si no contaminaras al desplazarte?

En Montegancedo facilitaremos los desplazamientos a pie o en bicicleta y se favorecerán las conexiones en transporte público con otras zonas de Pozuelo.

Además, en diferentes puntos de la vía urbana se instalarán puntos de recarga públicos para vehículos eléctricos.

montegancedopozuelo.com



Conectados con lo natural

Miryam Benedito

Enseño desde la empatía, se consigue mucho más

Por Carmen Millán.
Imágenes: Ricardo Rubio.

POZUELO IN



Ninguna sorpresa nos hemos llevado al entrevistar a Miryam Benedit. Nos reunimos con la misma persona que vemos en tv, igual de cercana, de simpática, de amable, risueña, entusiasta... todo son facilidades con ella, risas, anécdotas y varios cafés tras una entrevista larga en la redacción de Pozuelo IN que se nos pasó en un abrir y cerrar de ojos.

Nació en el País Vasco. Empezó aprendiendo los bailes típicos de su tierra. Al llegar una profesora en prácticas a su colegio, organizó un grupo de niñas voluntarias para el baile de fin de curso y ahí es cuando Miryam supo que había encontrado su vocación.

Hoy es una bailarina y coreógrafa muy reconocida, logrado a base de mucho esfuerzo, constancia y dedicación.

—De bailar en el colegio a convertirlo en tu profesión ¿Cómo empezó todo?

El baile me gustaba muchísimo. Mi madre me apuntó a una academia pensando que así hacía también ejercicio pero fue todo sin mayor pretensión. Donosti es muy pequeño y en aquella época no había cultura de baile comercial. Pasado el tiempo, vino un señor muy conocido para grabar en la ETB “Entre Amigos” y convocó un casting. Me presente como una experiencia, éramos unas niñas sin bagaje profesional ni tablas y me seleccionaron. A partir de ahí empezó la rueda. El programa se grababa allí pero tome contacto con bailarines de Madrid y cuando necesitaban refuerzo me llamaban hasta que me ofrecieron entrar fija y tome la decisión de irme a Madrid

—¿Cómo se lo tomaron tus padres?

Para ellos era un mundo absolutamente desconocido, no

podían ayudarme. Les admiro porque en todo momento confiaron en mí, no hubo un “estás loca” respetaron la decisión, tendrían sus momentos pero no me lo transmitieron, es algo que les agradezco muchísimo.

—¿Tu aterrizaje en Madrid?

Lo tenía bastante resuelto, el programa lo hacían mitad Madrid, mitad en la ETB, por lo que estaba parte de la semana en Madrid y parte en mi casa, aunque sabía que terminaría en Madrid. Una tía vivía aquí y me quedaba en su casa, lo tenía fácil. Pero no dejo de ser un impacto, llegar de San Sebastián que vas a todas partes andando, te cruzas 7 veces a la misma persona...otro mundo, a tener que desplazarme en metro.... te hablo de hace muchos años que no se viajaba como ahora, pero me gustaba tanto mi profesión que en ningún momento me planteé otra cosa.

—Una profesión muy dura ¿Qué hizo que despuntaras?

Soy una persona muy trabajadora. Vi muchos compañeros que se quedaban en el camino. No te puedes acomodar y tienes que aprender continuamente. Con mis primeros ahorros me marche a EEUU para seguir con mi formación, eso sí fue un impacto grande para mis padres, era cruzar el charco. En Donosti era la reina pero aquí me tuve que poner las pilas mucho.



Te esperamos



Creemos en la estética preventiva

Carmen Navarro
Centro de Belleza
Avenida Calvo Sotelo, 42
28224 Pozuelo de Alarcón
913620777

POZUELO ROCKING GUITARS



TU TIENDA DE MÚSICA EN POZUELO

**Instrumentos
Musicales**



Benigno Granizo, 12 - Pozuelo Estación - 91 351 41 95 / 672 488 070
pozuelorockingguitars@gmail.com

**Clases
de Música**

Luthería





—¿Cómo fue la experiencia neoyorkina?

Me fui tres meses, teníamos información de compañeros de profesión que habían ido. Fue lo más fascinante que me ha pasado en la vida. Uno de los recuerdos que tengo grabado es llegar a la academia de baile, que el ascensor te dejaba directamente dentro de la escuela, y ver esos ventanales, todo el mundo practicando diferentes bailes, las salasfue una emoción inolvidable. Yo soy de la época de “Fama” y me ilusionó tomar clases con el mítico Leroy, me dio una master class, no es que fuera un gran profesor pero era Leroy de Fama!!!! New York es la cuna de todo. Invierten mucho más que España y nos llevan años, en los años cuarenta ya hacían unas producciones de la leche.

—¿Después?

Llegue a Madrid a seguir trabajando. No me he saltado ningún paso, para dirigir un grupo debes de haber estado ahí. Llegue e hice una audición para los programas de fin de año que se hacen en septiembre. Empecé con una coreógrafa para todo lo de navidad y luego me eligió para el programa “Esto es espectáculo” que presentaba Bárbara

Rey y Manuel Bandera los viernes. Los bailarines trabajamos en muchos sitios a la vez, aunque estés en un programa. He hecho cosas surrealistas como una intervención para “Lo que necesitas es amor”, una chica que le gustaba mucho Grease y su novio le quiso dar una sorpresa y le montaron la película. Yo era una de las bailarinas.

—¿Te sorprendió algo de tu mundo?

Realmente lo peor ha sido alguna persona con la que me he topado, fuera de eso no he visto cosas extrañas. Yo era una “paletilla” de pueblo al llegar y me acuerdo que el primer modelito que me tuve que poner era tanga y zapatos y me lo puse al revés, pensé que eso tan estrecho no podía ser para el culo, jajaj tarde muy pocos segundos en darme cuenta. Me he ido amoldando, venia de tener una vida muy tradicional y entre en un mundo con personas de lo más variopinto.

—¿Has tenido apoyo?

Me apoyo Pilar Tabares, es como mi madrina. Es lo mejor que me pudo pasar. Ella era la productora por parte de tv española en el programa en el que yo estaba y ahí la conocí. Hicimos mucha amistad, ella me dio el paso de asistente a coreógrafa. Le surgió una cosa pe-

queñita que necesitaba una coreógrafa y me dio la oportunidad y a partir de ahí me impulsé.

—¿Dónde te estrenas como coreógrafa única?

Había hecho galas en tv con responsabilidad pero que me dieran una producción fue en la serie “Un Paso Adelante”

—¿Has estado en varias series de tv?

Bastantes y sigo. “Un paso adelante” era una serie de baile pero hay otras que aunque no te imagines que se necesita un coreógrafo si son necesarios para muchos momentos, una secuencia donde hay una fiesta como en “Velvet”, es una serie de época y hay que generar un poco de orden. He estado en “Amar en tiempos revueltos” “Vive cantando” “Número uno”...

—¿Para ser coreógrafa se necesita mucha imaginación?

Para mí la coreografía es vocacional, me remonto a cuando era pequeña, cuando dije que el baile era lo mío, monté la coreografía del baile del colegio. Me gusta escuchar una música y ver qué se puede hacer, me gusta la dirección. Todos los artistas son gente muy vulnerable y hay que tener mucha mano izquierda para tener a tu grupo





☎ 91 159 00 79 📞 602 255 225

🌐 www.podoactiva.com



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

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



SOMOS TU CENTRO DE BELLEZA EN HUMERA,
PARA MUJERES, HOMBRES Y NIÑOS. ESPECIALIZADOS EN:
• PELUQUERÍA AVEDA
• TRATAMIENTOS FACIALES Y CORPORALES
• MANICURA Y PEDICURA.

Reserva en nuestra página web:
www.monoibeautilounge.com



MONOI BEAUTY LOUNGE

Calle Madrid 2, HUMERA (POZUELO DE ALARCON) 28223
monoiblounge@gmail.com • Tfno. 913300617



**“MI CASA, MI ESPACIO, MI NEGOCIO
MI SUEÑO...”**

- Obras
- Proyectos
- Interiorismo



qualityhome.es

910 254 465

Avda. Europa, 18. Pozuelo de Alarcón



contento y que brillen. Se aprende de lo que sí pero mucho más de lo que no. Aprendí en la época de “la letra con sangre entra” que parece que el coreógrafo tiene que ser borde, gritar... y una de las cosas que siempre pensaba fue que si algún día llegaba a ser coreógrafa nunca enseñaría así, creo que se puede sacar mucho más partido de las personas con empatía.

—**¿Con que baile disfrutas más?**

Yo soy muy del estilo jazz, me fascina.

—**¿Y para coreografiar?**

Me gusta todo. Lo que me encanta es variar, que no sea siempre igual.

—**¿Cuál es la vida de un bailarín?**

Depende de en qué ámbito se mueva, la del teatro es más larga, no requiere un primer plano. También depende de cada uno y como se conserve. La tv no aguanta mucha edad, todo es más rápido y más comercial y los primeros planos no aguantan la edad.

—**¿Cómo recuerdas tu paso por Operación Triunfo?**

La verdad, muy impactante. A pesar de llevar toda la vida en tv, aunque de una forma anónima al estar detrás de las cámaras, con la repercusión que tuvo el programa salir de casa y que te llamaran x tu nombre fue impactante y no puedo decir que positivo. Me acuer-

do un día en una calita tomando el sol en topless en mi único día libre de la semana, una familia se puso a hacerme fotos encima, fue el último día que lo hice, nunca me he puesto a tomar más el sol así, voy a la playa como las abuelas. El programa fue maravilloso.

—**¿Has mantenido los pies en la tierra?**

Creo que nunca he tambaleado, pero porque no ha sido estar de abajo a arriba. Mi carrera ha ido poco a poco. Conozco muy bien la profesión, se lo que implica y aunque me ha ido muy bien, nosotros no estamos en nómina de ningún sitio y cada trabajo que hace-



mos tenemos que hacerlo muy bien para que sigan contando con nosotros y si se te va la olla pues estas perdida como persona y como profesional

—¿Qué tal en “Tu cara me suena”?

Llevamos ya desde el 2011. Cuando me lo propusieron me encantó el formato y no sabíamos muy bien cómo iría y si tendría audiencia. Es divertidísimo y ha mejorado mucho. Me acuerdo de Santiago Segura que su primer personaje fue Sabina y se tuvo que afeitar la barba y decía “joe me la tengo que afeitar sin saber si esto va a seguir o no”. Para realizar la primera temporada costo mucho encontrar gente que quisiera, porque no sabían que era esto y ahora tenemos cola para entrar. Lo bueno que tiene el programa es la risa sana en combinación con las imitaciones que son maravillosas

—¿Con quién te quedas?

Siempre voy a barrer para los que me lo hacen todo bien,

es imposible que no hablemos de Roko o de Blas Cantó, imitaban súper bien. Dependen de que tema seleccionen es más atractivo el número. Todos los concursantes salían muy nerviosos, es voz en directo. Me he reído mucho con Anabel Alonso y si me preguntaran quien quiero que vuelva diría sin dudar Silvia Abril.

—¿Con quién tiraste la toalla?

Creo que como los chunguitos no he tenido a nadie, si tenían que empezar la actuación mirando a un lado y me decía el realizador que tenían que empezar al final para el otro lado por cámara, era imposible que lo hicieran, le tenía que decir al realizador que aunque le pareciera increíble no podía ser, pero son encantadores.

—¿Cómo es el equipo?

Ángel es amigo, nos conocemos desde el 2005 en OT y trabajamos en el teatro juntos, es muy buena persona y lo que la gente no sabe es que es un espectacular director de teatro y un grandísimo actor. Lolita es un encanto, es lo que veis y los demás también, es un equipo estupendo.

—¿Qué hay de mentira en tu cara me suena?

El clonador, no te lo vas a creer pero hay gente que piensa que es de verdad. Hay gente que cree que en los 25 segundos que tarda el ascensor en subir al plato se ha cambiado y caracterizado, me han llegado a preguntar había túneles por debajo con maquilladores.

—¿Qué beneficios ves en el baile a nivel particular?

Es una manera de evasión y sobre todo de canalización. En el día a día te pueden pasar mil cosas y con el baile canalizas a través de la música y el movimiento. Como terapia mental por supuesto y además estás haciendo ejercicio. Ahora porque estamos en una situación muy mala y no lo permite, pero cuando estas bailando en grupo se genera una energía que te llena de manera brutal, es como si hubiera un enlace.

—¿Crees que todo el mundo es apto para bailar?

Por supuesto. Lo bueno que tiene la danza es que hay millones de estilos y si tu complexión no te permite uno siempre puedes hacer otro y te lo pasas bomba. Siempre puedes encontrar uno que sea afín a ti, a tu forma de ser o que se ajuste a tus gustos.

—¿Desde cuándo vives en Pozuelo?

Desde el 2007. Hago mucha vida en Pozuelo. Me vine de cara a los niños. Pozuelo me pareció un sitio más fácil para ellos y como tengo una vida tan intensa me venía muy bien recogerme en un lugar más tranquilo. Tengo amigos en Pozuelo que los he ido conociendo a través de los comercios entre clientas... tengo un pequeño grupito que no tienen nada que ver con mi mundo y así mucho mejor.

—¿Cómo te cuidas?

Tengo una rutina, soy de la cremita, me desmaquillo y otra cremita. Me hago mis tratamientos faciales aunque no he entrado en el mundo cirugía ni botox. Me encanta comer como buena vasca pero no me pierdo con el dulce, prefiero un bocadillo de jamón y me encanta la fruta, el pescado, la verdura, me gusta comer pero de manera sana en el día a día. No me atraen los hidratos de carbono. Vivo un poco de rentas porque no hago mucho ejercicio, como trabajo con el baile ya me doy por contenta y me he cogido un entrenador personal para cuando no trabajo, más que nada para obligarme, a medida que cumples años pierdes musculatura y eso si me cuesta.

—¿Cómo te defines?

Muy muy muy trabajadora que es lo que más me ha ayudado en la vida en todos los niveles, muy tenaz y muy resolutiva. No me obsesiono con las cosas, veo qué tengo que hacer y con qué cuento, no me enredo con lamentos y voy al grano. Ω

Guía de Colegios 2021

Pozuelo IN

Escuela Infantil

PÚBLICAS

Los Álamos

C/ Gerardo Diego, 5
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 351 43 10
www.ceilosalamos.es

E. I. Los Madroños

C/ Zafiro, 1
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 06 56 ó 692 692 006

E. I. La Encina

C/ Voltorno, 2
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 518 03 11

C.E.I.P. Príncipes de Asturias

C/ Atlántico, 3
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 714 09 19 / 91 351 51 44
www.educa.org/web/cp.principesdeasturias.pozuelodealarcon

PRIVADAS

Arlequín

C/ Ciudad Real, 23
Colonia La Cabaña
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 83 94
www.escuelarlequin.com



Everest School

C/ Rosas, 1
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 799 48 88
www.everestschool.es

**"British
and Spanish
Catholic
Education"**

Colegio Nuestra Señora de Schoenstatt

Camino de Alarcón, 17
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 92 26
www.cnsschoenstatt.es

Colegio Monte Tabor

Paseo de la Casa de Campo, 2
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 512 21 38
www.colegiomontetabor.org

Ciudad Infantil Mirabal

C/ Monte Romanillos, s/n.
Urb. Olivar de Mirabal.
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 632 49 20
www.colegiomirabal.com

Las travesuras de Marieta

Camino de las Huertas, 34
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 351 94 93
www.travesurasdemarieta.com

El Jardín del Tomillar

C/Francia, 4
28224 Pozuelo de Alarcón,
Tel. 91 351 28 25
www.eljardindeltomillar.com

El Parque de Pozuelo

C/ Amparo, 33
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 687 462 861 o 91 715 22 19
www.elparquedepozuelo.com

Kiduu

Avda. Europa, 23
28224 Pozuelo de Alarcón,
Tel. 91 351 78 22
www.kiduu.com

La Cabaña Mágica

Calle Pintura, 17
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 913 51 73 65
www.lacabanamagica.com

Alaria Aravaca Nursery School

Calle Barrial, 7
28023 Madrid
Tel. 913 57 07 42
www.alariaescuelasinfantiles.es

Colegio Alarcón

C/ San Jorge, 25
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 72 50
www.colegioalarcon.com

- Multilingüe
- Educación en valores
- Robótica
- Formación musical



¿POR QUÉ EL INGLÉS ES EL IDIOMA MÁS DEMANDADO Y UTILIZADO HOY EN DÍA?

Mucho se ha escrito sobre las bondades y beneficios de hablar Inglés, de los diferentes métodos de aprendizaje, de los mejores sitios para aprenderlo, del tiempo que lleva tener un buen manejo, etc. etc., pero hoy me gustaría hablar del por qué esta lengua se ha postulado como la lengua universal “English around the world”.



Por TESSA A. CURREEN
Directora de los centros Jersey English School
Y Curreen English Business School

¿Qué es lo que hace tan atractivo este idioma? Si volvemos la vista atrás, y contemplamos aspectos históricos estamos en condiciones de afirmar que hace dos mil años el Inglés no existía como tal. En las Islas Británicas se hablaba una mezcla de latín y diferentes lenguas celtas. A medida que las diferentes migraciones conquistas, invasiones especialmente germanas, escandinavas y francesas, tuvieron lugar, fueron las que dieron lugar al idioma inglés, no al que hoy conocemos sino al de origen, muy diferente fonética y estructuralmente.

Su extensión por todo el mundo tiene que ver con fines comerciales, guerras, colonizaciones, etc. No olvidemos que el Imperio Inglés fue uno de los más relevantes de la Historia. De ahí la famosa frase “The sun never sets on the British Empire”, traducido “El sol nunca se pone en el Imperio Británico”.

Si hablamos de cifras El inglés es hablado por 1.600 millones de personas, contando con más de 750.000 palabras que han ido evolucionando a través de los años.

La influencia del poeta y autor Shakespeare en los siglos XIV y XV, y después de la Guerra de los Cien Años contra Francia, el inglés se convirtió en el lenguaje del poder.

Por otro lado la influencia de la ciencia en los siglos XVII y XVIII, contribuyó igualmente al desarrollo de esta lengua, dando paso a la creación de otros vocablos científicos.

Es a principios del siglo XX en pleno auge del colonialismo inglés que incluía más de una cuarta parte del mundo, cuando alcanza el máximo auge al sumarse parte de Asia, África y Australia, dando lugar a una gran variedad de acentos, nuevos vocablos que continuaron enriqueciendo esta lengua.

Otra influencia importante tiene que ver con temas culturales, por ejemplo Hollywood, la meca del cine, que contribuye a que millones de personas vean y oigan este idioma a diario.

Gracias a su historia, número de hablantes e importancia, este idioma:

- Es la lengua universal de los negocios.
- Es la lengua del turismo.
- Es la lengua legal universal.

-Es la lengua de las principales universidades del mundo.

La importancia de aprender un buen inglés es absolutamente imprescindible como hemos visto, ya no sirve chapurrear hay que comunicarse de una forma académica correcta, con un amplio vocabulario pero a la vez hay que conocer el inglés de la calle, los slangs, los idioms, etc.

Como coach educativo, recomiendo que independientemente de la edad que tengan, a los alumnos se les motive explicándoles el “para que” van a aprender esta lengua. Hoy en día existen diferentes métodos muy útiles, con herramientas de PNL y Coaching que sirven para eliminar los posibles bloqueos de los alumnos, ayudándoles a quitarse prejuicios “se me da muy mal”, por ejemplo, o “nunca seré capaz”.

Contamos además con material muy atractivo que en manos de profesores competentes, experimentados y formados en metodología hagan de esta enseñanza un aprendizaje divertido y útil donde el alumno sea partícipe de este proceso.

**ASI QUE APRENDER INGLÉS NO ES UNA
OBSESIÓN, ES UNA OBLIGACIÓN.**



British Council School

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

**Primer colegio
británico de Madrid
Colegio bilingüe y bicultural**

Pequeñeces

C/ Portugalete, 8
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 71 29
www.guarderiasenpozuelopequeñeces.com

Piquío

C/ Evaristo Cerezo, 11
Colonia Los Ángeles.
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 518 56 38
www.escuelainfantilpiquio.es

Mi pequeña granja

C/ Doctor Velázquez, 13
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 714 18 58
www.mipequenagranja.com

Pecas

Avda. Juan Pablo II, 83
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 91 99
www.pecas.net



Escuelas Pías de San Fernando

Avda. de Bularas, 1
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 04 08
www.escolapiospozuelo.org

- **Inclusivo**
- **Bilingüe**
- **Educación en valores**
- **Estilo Calasancio**



Colegio de San José de Cluny

Avda. Juan XXIII, 7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 06 48
www.cluny-es.com/colegiopozuelo

- **Concertado**
- **Bilingüe**
- **Buscando la formación
integral de la persona**

Plis Plas

C/ San Rafael, 3
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 70 03
www.plisplasguarderia.es

Colegio Liceo Sorolla

Avda. de Bularas, 4
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 351 23 45 - 91 715 04 99
91 715 05 60
www.liceosorolla.es



Montessori La Florida

C/ Motrico, 3 urb La Florida
28023 Madrid
Tel. 918 579 304
laflorida@montessorischool.es

**Programa educativo basado
en los mejores aspectos
del sistema británico
combinado con la filosofía
Montessori**



College Saint Louis des Français

C/ Portugalete, 1
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 05 17
www.stlouisfrancais.com

- **Trilingüe**
- **Excelencia educativa**
- **Educación Cristiana**
- **Mejora continua**

CEU San Pablo Montepíncipe

Avda. de Montepíncipe, s/n.
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 352 05 23
www.colegioceummontepincipe.es

- **Creativo**
- **Formación de alto rendimiento**
- **Bachillerato Dual**
- **Internacional**





Inscripción:
comunicacion@everestschool.es
 689 73 95 35



OPEN DAY VIRTUAL PARA ALUMNOS DE ED. SECUNDARIA Y BACHILLERATO CURSO 2021/2022



el 4 de febrero a las 15:00 h. Inscríbete en nuestra web y ven a conocernos



www.colegioalarcon.com

☎ 91 3527250

secretaria@colegioalarcon.com



Primaria y Secundaria

PÚBLICOS

C.E.I.P. Asunción

de Ntra. Sra.
C/ Tahona, 12
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 12 53
www.educa.org/web/cp.asuncion.pozuelodealarcon

C.E.I.P. Los Ángeles

C/ Diego de Velázquez, 5
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 711 65 84
www.cp.losangeles.pozuelodealarcon.educa.org

C.E.I.P. Divino Maestro

C/ Cirilo Palomo, 11
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 88 93
www.educa.org/portal/c/pub/webfactory/ver?webName=cp.divinomaestro.losmolinos

C.E.I.P. Infanta Elena

C/ Camino de las Huertas, 11
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 58 47/ 91 351 52 31
www.ceipinfantaelena.es

C.E.I.P. Las Acacias

C/ Diamante, 2
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 45 70/91 352 47 97
www.educa.org/cp.lasacacias.pozuelodealarcon

C.E.I.P. Pinar

Prados de Torrejón
Avda. de Italia, 1
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 74 84
www.educa2.org/web/centro.cp.pinarprados.pozuelodealarcon

C.E.I.P. San José Obrero

C/ San José Obrero, 21
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 23 82
www.sites.google.com/site/cpsanjoseobreropozuelo

C.E.I.P. Príncipes de Asturias

C/ Atlántico, 3
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 714 09 19 / 91 351 51 44
www.educa.org/web/cp.principesdeasturias.pozuelodealarcon

CONCERTADOS

Instituto Veritas

Avda. Radio-Televisión, 2
28223 Pozuelo de Alarcón,
Tel. 91 352 05 47/48/49
www.iveritas.org

Colegio Monte Tabor

Paseo de la Casa de Campo, 2
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 512 21 38
www.colegiomontetabor.org

PRIVADOS

Colegio Americano

Crta. Aravaca-Húmera, Km. 2
28023 Aravaca,
Tel. 91 740 19 00
www.amerschmad.org

Colegio Aquinas American School

C/ Transversal Cuatro, 4
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 31 20 ó 91 352 38 89
www.aquinas-american-school.es



Escuelas Pías de San Fernando

Avda. de Bularas, 1
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 04 08
www.escolapiospozuelo.org

- Inclusivo
- Bilingüe
- Educación en valores
- Estilo Calasancio

Colegio de San José de Cluny

Avda. Juan XXIII, 7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 06 48
www.cluny-es.com/colegiopozuelo

- Concertado
- Bilingüe
- Buscando la formación integral de la persona



College Saint Louis des Français

C/ Portugalete, 1
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 05 17
www.stlouisfrançais.com

- Trilingüe
- Excelencia educativa
- Educación Cristiana
- Mejora continua



Soy SanLuis

EDUCACIÓN TRILINGÜE DE 2 A 18 AÑOS

English is essential, mais le Français fait la différence

www.stlouisfrancais.com

+34 91 352 05 17



SAINT LOUIS
DES FRANÇAIS

PUERTAS ABIERTAS ONLINE

**INSCRÍBETE
AQUÍ**



¡¡¡Conócenos!!!!

Jornada de Puertas Abiertas

Queremos conocerte

29 de enero, viernes	16,00 h (aula 1 y 2 años)
12 de febrero, viernes	17,30 h (infantil y primaria)
	18,30 h (ESO)
13 de marzo, sábado	11,30 h (infantil, primaria, secundaria)
7 de abril, miércoles	18,30 h (infantil, primaria, secundaria)

Inscripción on line:
www.clunypozuelo.es

Opción One to one
Tel.: 91 352 06 48

Primaria y Secundaria



CEU

San Pablo Montepríncipe

Avda. de Montepríncipe, s/n.
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 352 05 23
www.colegioceumonteprincipe.es

- **Creativo**
- **Formación de alto rendimiento**
- **Bachillerato Dual**
- **Internacional**

Kensington School

Avda. de Bularas, 2
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 47 97/ 46 99
www.kensington-school.es

Colegio Retamar

C/ Pajares, 22
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 714 10 22
www.retamar.com

Santa María de los Rosales

Calle Virgen de los Rosales, 1
28023 Madrid
Tel. 913 07 04 40
www.colegiorosales.es



College

Saint Louis des Français

C/ Portugalete, 1
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 05 17
www.stlouisfrancais.com

- **Trilingüe**
- **Excelencia educativa**
- **Educación Cristiana**
- **Mejora continua**



Colegio Alarcón

C/ San Jorge, 25
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 72 50
www.colegioalarcon.com

- **Multilingüe**
- **Educación en valores**
- **Robótica**
- **Formación musical**



Colegio Liceo Sorolla

Avda. de Bularas, 4
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 351 23 45 - 91 715 04 99
91 715 05 60
www.liceosorolla.es

Colegio Mirabal School

C/ Monte Romanillos, s/n.
Urb. Olivar de Mirabal.
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 632 49 20
www.colegiomirabal.com

Colegio Nuestra Señora de Schoenstatt

Camino de Alcorcón, 17
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 92 26
www.cnsschoenstatt.es



British Council School

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

**Primer colegio
británico de Madrid
Colegio bilingüe y bicultural**



Montessori La Florida

C/ Motrico, 3 urb La Florida
28023 Madrid
Tel. 918 579 304
laflorida@montessorischool.es

**Programa educativo basado
en los mejores aspectos
del sistema británico
combinado con la filosofía
Montessori**



REAL COLEGIO
ESCUELAS PÍAS
DE SAN FERNANDO

bilingüe | concertado

Tu educación en valor

desde 1 AÑO hasta BACHILLERATO
donde se viven las emociones

escolapiospozuelo.org



**¡PLAZAS
DISPONIBLES!**

☎ 913 527 250

www.escuelademusicaalarcon.com
escuelademusica@colegioalar.com

📍 Calle San Jorge, 25
28224 Pozuelo de Alarcón
(Madrid)

ENSEÑANZA OFICIAL

Matrícula abierta todo el año

Clases grupales de coro y orquesta

Todos los instrumentos

Titulación ABRSM

Método Suzuki



Bachillerato

PÚBLICOS

I.E.S. Camilo José Cela

Avda. del Monte, 16
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 58 11 / 61
www.ies.camilojosecela.pozuelodealarcon.educa..org

I.E.S. Gerardo Diego

C/ Irlanda, s/n
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 10 03 / 91 715 71 63
www.iesgerardodiego.es

IES San Juan de la Cruz

Calle San Juan de la Cruz, s/n
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 913 52 53 80
www.institutosanjuanadelacruz.com

Instituto Veritas

Avda. Radio-Televisión, 2
28223 Pozuelo de Alarcón,
Tel. 91 352 05 47/48/49
www.iveritas.org

Hogar del Buen Consejo

Paseo de la Concepción, 12
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 01 81
www.buen-consejo.com

Colegio de San José de Cluny

Avda. Juan XXIII, 7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 06 48
www.cluny-es.com/colegiopozuelo



CEU

San Pablo Montepíncipe

Avda. de Montepíncipe, s/n.
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 352 05 23
www.colegioceumontepincipe.es

- Creativo
- Formación de alto rendimiento
- Bachillerato Dual
- Internacional

PRIVADOS

Colegio de San José de Cluny

Avda. Juan XXIII, 7
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 06 48
www.cluny-es.com/colegiopozuelo

- Concertado
- Bilingüe
- Buscando la formación integral de la persona



Colegio Americano de Madrid

Crta. Aravaca-Húmera, Km. 2
28023 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 740 19 00
www.amerschmad.org

British Council School

C/ Solano, 5 - 7
(Urb. Prado de Somosaguas),
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 337 36 12
www.britishcouncilschool.es

Colegio Aquinas American School

C/ Transversal Cuatro, 4
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 31 20 ó 91 352 38 89
www.aquinas-american-school.es

Kensington School

Avda. de Bularas, 2
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 47 97 ó 91 715 46 99
www.kensington-school.es

Escuelas Pías de San Fernando

Avda. de Bularas, 1
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 04 08
www.escolapiospozuelo.org

- Inclusivo
- Bilingüe
- Educación en valores
- Estilo Calasancio



LA FUNDACIÓN UNIVERSIA Y LA FUNDACIÓN KONECTA APUESTAN POR NATURALEZAS DIVERSAS

Gracias al apoyo de Fundación Universia y Fundación Konecta, las personas con discapacidad intelectual de la Fundación Gil Gayarre ofrecen a colegios y empresas su proyecto de Naturalezas Diversas de una manera más enriquecedora y profesional.



Una de los proyectos más atractivos que ofrecemos desde la Fundación Gil Gayarre es **Naturalezas Diversas**. A través de este proyecto, las personas con discapacidad intelectual que forman parte de la Fundación, se convierten en maestros en materias como **modelado de barro, reciclado doméstico y empresarial, artesanía, huerto, cultivo de planta ornamental y explotación de los recursos naturales**.

De esta manera, durante una jornada lúdica, educativa e inclusiva, colegios y empresas que se acercan a disfrutar de este proyecto, aprenden en estas materias medio ambientales, de la mano de las personas con discapacidad intelectual de nuestra Fundación. La actividad se realiza en nuestra sede de San Sebastián de los Reyes, "Granja San José", ubicada en la Antigua carretera N-I, km. 22,200.

Aunque las 12 personas con discapacidad miembros de nuestro equipo de Naturalezas Diversas ya eran expertos en materias medio ambientales, ahora gracias al apoyo Fundación Universia y Fundación Konecta, han podido ampliar su formación para mejorar el servicio que ofrecen a las personas que se acercan a disfrutar del proyecto. Y durante este año 2020 se han formado en habilidades sociales y personales, **habilidades sociolaborales, organización de espacios, cómo conocer y presentar la fundación, diseño y planificación del evento, tareas de auxiliar, publicitar eventos, resolución de conflictos y riesgos laborales**.

Estamos seguros de que, gracias a esta formación, las personas que vengan a disfrutar de nuestro proyecto recibirán una atención más profesional y vivirán una experiencia más enriquecedora. ¡Muchas gracias amigos de Fundación Universia y Fundación Konecta!

Ana, persona con discapacidad intelectual que ha recibido el curso, nos cuenta su experiencia: "Es una formación que nos viene bien a todos. Hemos aprendido que es importante saber cómo cuidar a las personas que llegan a nuestro centro. Cómo explicarles las cosas ellos no saben. Nos han enseñado cómo dirigirnos con educación, a mejorar nuestra imagen y el comportamiento. Estamos deseando que pase la pandemia para poner en práctica todo lo aprendido".

Además, durante este pasado 2020, antes de la llegada de la pandemia, tuvimos la oportunidad de compartir este proyecto con nuestros amigos del colegio Patrocinio de San José, de San Sebastián de los Reyes. Una de las profesoras del colegio nos comentó: "Tanto profesionales como alumnos volvimos encantados y pensábamos repetir si no fuera por la llegada de la pandemia. La convivencia con vosotros les llegó a todos los alumnos y muchos comentaban cómo podrían ser voluntarios en vuestro centro con personas tan maravillosas. Fue una experiencia inolvidable. Nos habéis atendido fenomenal. Una experiencia muy positiva para acercar a los adolescentes a personas diferentes y muy iguales a la vez. Un 10."

Os animamos a empresas y colegios a poneros en contacto con nosotros y buscaremos juntos soluciones creativas y seguras para seguir disfrutando de este precioso proyecto. Contactad con Marta Galindo en mgalindo@gilgayarre.org / 653 88 39 81. Os esperamos.

¡Muchas gracias a los que habéis venido a participar en esta actividad y por supuesto a **Fundación Universia y Fundación Konecta por su compromiso, solidaridad y apoyo a nuestro proyecto!**



College Saint Louis des Français

C/ Portugalete, 1
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 05 17
www.stlouisfrancais.com

- Trilingüe
- Excelencia educativa
- Educación Cristiana
- Mejora continua



Fundación Gil Gayarre

Crta. de Majadahonda (M-515) Km. 2
Pozuelo de Alarcón 28223
Tel. 91 352 09 40
fundacion@gilgayarre.org

**Apostando por la integración
e igualdad de oportunidades
para las personas
con discapacidad intelectual**

Everest School

C/ Rosas, 1
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 799 48 88
www.everestschool.es

**"British
and Spanish
Catholic
Education"**



Colegio Retamar

C/ Pajares, 22
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 714 10 22
www.retamar.com

Santa María de los Rosales

Calle Virgen de los Rosales, 1
28023 Madrid
Tel. 913 07 04 40
www.colegiorosales.es



British Council School

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

**Primer colegio
británico de Madrid
Colegio bilingüe y bicultural**



Colegio Alarcón

C/ San Jorge, 25
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 352 72 50
www.colegioalarcon.com

- Multilingüe
- Educación en valores
- Robótica
- Formación musical

Montessori La Florida

C/ Motrico, 3 urb La Florida
28023 Madrid
Tel. 918 579 304
laflorida@montessorischool.es

**Programa educativo basado
en los mejores aspectos
del sistema británico
combinado con la filosofía
Montessori**



Colegio Liceo Sorolla

Avda. de Bularas, 4
28224 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 351 23 45 - 91 715 04 99
91 715 05 60
www.liceosorolla.es

Colegio Mirabal School

C/ Monte Romanillos, s/n.
Urb. Olivar de Mirabal.
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 632 49 20
www.colegiomirabal.com

Colegio Nuestra Señora de Schoenstatt

Camino de Alcorcón, 17
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 715 92 26
www.cnsschoenstatt.es

Colegio Monte Tabor

Paseo de la Casa de Campo, 2
28223 Pozuelo de Alarcón
Tel. 91 512 21 38
www.colegiomontetabor.org



Montessori School

Montessori School La Florida

ABIERTO PLAZO DE MATRICULA 2021-2022

British school

Playgroup

Infant

Primary

Secondary



91 857 93 04

Calle Motrico 3, La Florida, Madrid 28023

laflorida@montessorischool.es

www.montessorilaflorida.es



JERSEY
ENGLISH SCHOOL



Domina el inglés más rápido de lo que piensas
99% de nuestros alumnos aprobaron sus exámenes oficiales

- Cursos de Certificación Young Learners (Starters, Movers y Flyers)
- Cursos de Certificación de Adultos para Exámenes de Cambridge
- Curso de Certificación IELTS
- Curso de Certificación TOEFL
- Cursos de Certificación Business and Legal Exams (TOEIC, BEC, ILEC)

CARRETERA DE HÚMERA, 9 B 28224 POZUELO DE ALARCÓN
SECRETARIA_POZUELO@JERSEYENGLISHSCHOOL.COM • Pozuelo: 91 715 20 60 • Madrid: 91 509 52 39



EL MUNDO DEL JAMÓN Y EL JAMON EN EL MUNDO



Por Rafael Rincón JM
Crítico gastronómico

EL JAMÓN TAL Y COMO LO ENTENDEMOS HOY ES UN ALIMENTO DE PROCESADO NATURAL MUY RECIENTE, ALREDEDOR DE ENTRE 50 AÑOS Y. UN SIGLO. PERO ANTES EMPECEMOS POR EL PRINCIPIO.

¿Qué es?

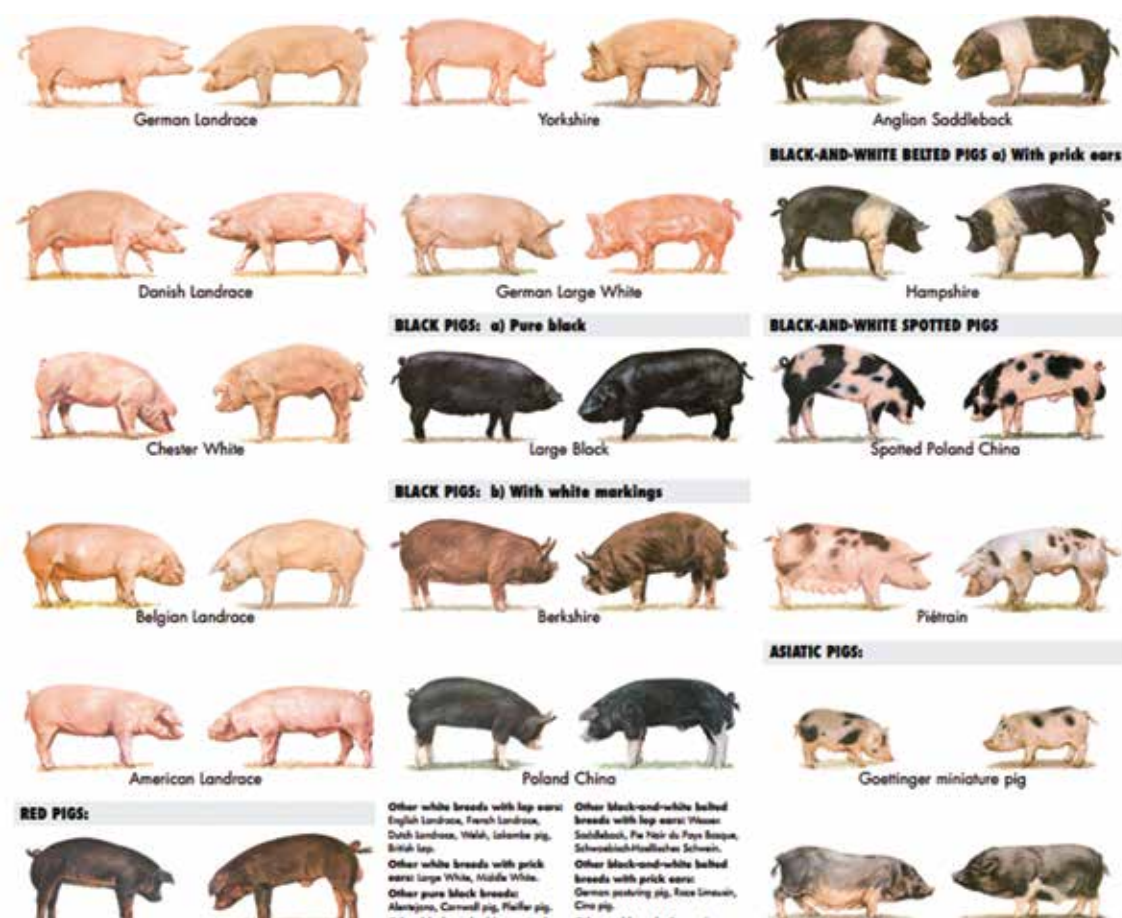
Entendemos por jamón, según la R.A.E. "la pierna trasera del cerdo, curada o cocida entera". Por costumbre también la de algunos animales mamíferos de pelo como jabalíes, venados, corzos... otro término correcto para denominarlo sería el de pernil es decir el muslo del animal. Es cierto que los marketinianos y publicistas emplean el término "jamón" para ciertas partes magras de algunas aves o incluso pescados. Como sucede con la palabra solomillo. Es pura rentabilidad comer-

cial, sin ser nunca verdaderamente jamón. Tampoco es jamón la pata delantera de los animales que sería la paleta, brazuelo, paletilla o lacón. Es verdad que se le parece bastante, pero es otro producto distinto con cualidades organolépticas diferentes.

Un poco de historia

El jamón no aparece mucho en la historia escrita, se sabe que se comía desde tiempo de los clásicos grecorromanos. Pero todas las grandes Culturas incidentales nacieron en los Grandes Ríos, Mesopotamia con el Tigris y el Eufrates, el Nilo, el Yang tsé chino, los indios, Indo, Ganges Bramaputra...en zonas húmedas y fértiles y por ello muy malas para la curación de embutidos y salazones de carne. Hubo de pasar tiempo hasta que con el crecimiento demográfico colonizó mesetas y montañas que empieza a curar jamones y embutidos procesados. Claro que desde la prehistoria conocía el efecto de salar, prensar, salar y curar carnes, los primeros tasajos, charquis o cecinas, pero, aun siendo un precedente, la tecnología de elaborar un jamón como lo entendemos hoy no supera los dos

mil años. Sabemos que los legionarios romanos lo codiciaban, que en el medievo era muy valorado y solo nobles y potentados lo podían comer. En las ruinas de Tarraco (Tarragona) se halló un jamón fosilizado al datado de hace 2.000 años!. Y según un edicto del Emperador Diocleciano, Hispania ya exportaba jamones a Roma en tiempos del Imperio Romano. Era un lujo que muy pocos se podían dar. Y existe prueba en el refranero castellano: "Agua poca, y jamón, hasta la boca". "A la carne vino, y si es jamón, con más razón". "Al jamón de tocino, buen golpe de vino" o "Al viajero jamón, vino y pan casero". La expresión "Y un jamón con chorreras"(grasa líquida, goteanre, que suelta al estar colgado) se utilizaba y aún se emplea como respuesta negativa a alguna petición exagerada. Es a partir de 1960 que en España por motivos diversos, peste porcina, imposible exportación, descontrol de razas y sistemas de producción, empieza una revolución técnico económica y legislativa en el campo español y una de las asignaturas pendientes era el jamón. Y en estos 60 años hemos pasado de ser



un caos total incontrolable y autártico de patas negras pintadas subrepticamente a ser líderes punteros en la producción y tecnología agroalimentaria chacinera, ser exportadores de primer orden mundial, y a tener seis Denominaciones de Origen y dos I.G.P.. Hoy España es la cuarta potencia productora de porcino (después de China, EEUU, y Alemania).

Tipos

Ateniéndonos a una primera diferencia básica e inicial podemos entender jamones crudos y transformados bien cocidos bien asados. En estos últimos hay diversos tipos y clasificaciones en el mercado cómo Jamón como de Palleta, Cocido (anteriormente llamados popularmente de York), de calidades extra, primera y fiambre. Dependiendo de sus calidades. Los jamones asados entran dentro de este capítulo, como el denominados Sajonia o Westfalia. Pero hoy queremos centrarnos en Jamones crudos. Y entendemos que son las patas o perniles, traseros que no han sufrido ningún proceso de calor o cocinado. Es decir que se elaboran de

firma tradicional salados, prensados y curados u oreados por cierto tiempo en secaderos.

Jamones Crudos

Se dividen a su vez en otras dos grandes tipos por su troncos de origen. Los procedentes de cerdos blancos y los que lo hacen de cerdos negros.

Cerdos Blancos

Los blancos casi el 94% del mundo, son los descendientes del cerdo salvaje, "Sus scrofa", muy numeroso desde hace miles de años en África u Euroasia. Fue el primero domesticado por los humanos, en el Neolítico, entre el año 5000 y 4500 a.C., y por ello ha sido mucho más manipulado, mezclándolo genéticamente, consiguiendo muchas razas diferentes. Las más habituales actualmente para consumo humano son Landrace, Large White y Piétrain. En España casi todo el jamón crudo del cerdo blanco es llamado "jamón serrano" (al curarse generalmente en zonas altas), incluso se pretende una denominación para ello. Hoy, hay gran cantidad de cerdos blancos y por ello jamones, en todas las provincias,

sean de tradición o industriales. En Cataluña tradicionalmente al jamón de los Pirineos se le llamaba "andorrano" y era la base del popular "pernil pá amb tomaquet" (jamón con pan y tomate). En la Rioja, en las sierras de los Cameros de les ponía pimentón y se le llama comúnmente "camerano". En Galicia aparte de los tradicionales "xamones" ahumados se ha rescatado y potenciado, como en Asturias, los de un antiguo cerdo autóctono, el celta, "porco celta". También en Euskadi, noroeste de Navarra y provincias vasco-francesas, Lapurdi), Nafarroa Beherea y Zuberoa se ha realizado una similar labor con el autóctono "Euskal Txerri", cerdo vasco, en francés : Pie Noir du Pays Basque). Muchos de estos jamones son llevados a preparar y madurar en secaderos en la alta meseta castellana y leonesa. En Almería son célebres los de Serón, acabados al final con cubierta de manteca y con una I. G.P. (Indicación Geográfica Protegida) y en Granada los de la zona de Baza y los de Sierra Nevada amparados por la reconocida I.G. P de Jamones de Trévez.



Pero el gran jamón blanco español, sin duda, y seguramente del mundo, es el de la Denominación de Origen Teruel, toda la provincia, decana de las denominaciones españolas, oficial desde 1985, de una soberbia calidad obtenida por cerdos mezcla de Landrace y Large White con la Duroc, que le aporta una infiltración muscular excelente, en un clima idóneo para la elaboración de jamones en el frío sistema ibérico.

Blancos por el mundo

* **Italia**. Es otra potencia en jamones, además con muy buena imagen, de calidad alta para ser blancos son muy célebres los "prosciuttos di Parma", y "prosciuttos di San Daniele", pero también los hay numerosos como el "prosciutto Sardo", el "prosciutto di Carpegna", el "prosciutto di Modena", el "prosciutto toscano", el "prosciutto veneto Berico-Euganeo", el del Valle d'Aosta, el Jambon de Bosses, el "prosciutto di Norcia", o el "prosciutto cotto".

* **Portugal**. A pesar de no tener grandes alturas existen jamones de reconocida calidad en la zona de Trás-os-Montes y de la región de Douro, en el norte de Portugal como son los Jamones de Chaves y de Lamego, de gran tradición local y regional, se parecen a los gallegos españoles. Son más célebres los del sur alentejanos y de Barrancos, D.O., pero negros y los comentaremos después.

* **Francia**. Destacan el famoso y quizá el más popular el Jamón de Bayona y el de las Ardennes, los únicos que gozan de IGP. También destaca el jamón de Savoie, de Auvergne,

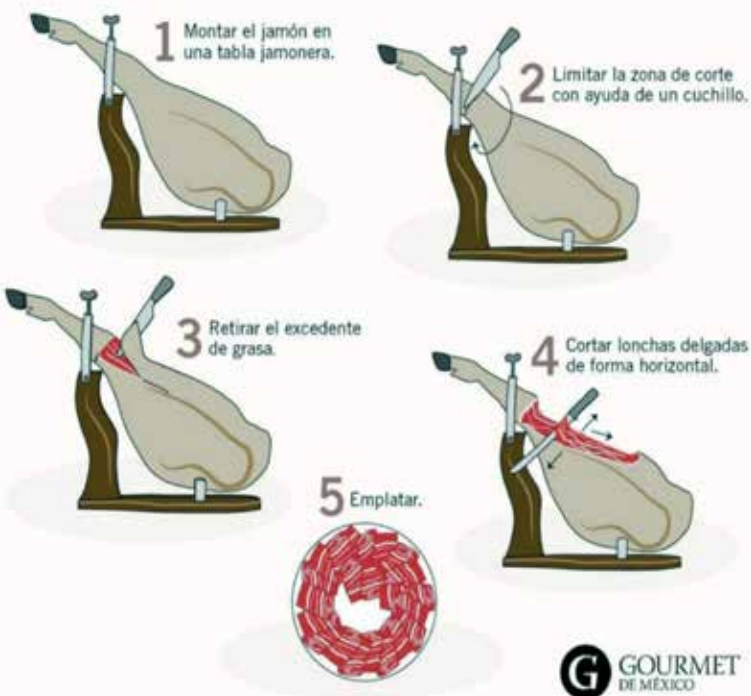
de Laucaune y de Najac. Pero también se comercializan otros como "jamón cru", jamón crudo.

* **Alemania**. Los jamones alemanes o schinken y el resto de jamones europeos consiste en que, tras un breve periodo de salazón, las piezas se ahuman con diferentes tipos de madera. El sabor de estos jamones es ligeramente ahumado y su color tiene tonalidades ocre.

Distinguimos dos jamones: el "Ammerland Schinken", jamón de Ammerland, deshuesado, sometido a un proceso de salazón en salmuera, ahumado en frío al aroma de madera de haya y de bayas de enebro. Y el "Schwarzwälder Schinken", jamón de la Selva Negra, deshuesado y salado en salmuera aromatizada, curado al aire libre antes de ahumarlo, con aroma de ramas de pino, el serrín le confiere un color oscuro y un aroma típicos.

* **China**. En el gigante asiático la industria del jamón va despegando a gran velocidad. Pero debemos saber que ya en el siglo VIII, cuando en Europa no se conocía ningún jamón con nombre, existía un jamón de reconocido prestigio en el país. Y es jamón de Jinhua, blanco, curado producido en la ciudad de Jinhua, de la que toma su nombre, en la provincia de Zhejiang. Estaba y está muy bien considerado en la cocina china en la que se emplea como fiambre, para sazonar guisos y estofados o para elaborar caldos y muchas sopas, a las que da un sabor umami único. De exterior brillante y amarillo suave, una forma redondeada parecida a una hoja de bambú, codillo y pezuña pequeños, un hueso fino, una

ASÍ SE CORTA EL JAMÓN IBÉRICO



• PARTES DEL JAMÓN IBÉRICO



abundante capa de grasa rodeando la carne roja oscura, un olor fuerte pero no desagradable, una carne de textura fina con bastante grasa intramuscular, y un sabor bastante salado, umami y dulzón. Como anécdota saber que hace más de un siglo, 1915, ya recibió el primer premio en la Feria Internacional del Comercio de Panamá.

* **Hungría.** Es una excepción pues el jamón del llamativo cerdo peludo, y de pezuña negra, el mangalica de la raza del mismo nombre, autóctona de la zona limítrofe húngaro rumana. Tiene sus orígenes en los cruces de la primitiva raza del tronco mediterráneo, Sumadia (tronco al que también pertenece el cerdo ibérico). Hoy en España, en la provincia de Segovia hay una ganadería que los importó y explota con relativo éxito. Por supuesto que hay muchísimos países en los cinco continentes, en especial en Latinoamérica, que con alguna tradición jamonera o que hoy con los nuevos medios tecnoindustriales se hacen jamones por doquier. Pero hemos intentado señalar los principales.

Cerdos Negros

Se sobrentiende que los negros son más puros, agrestes y más cerca de su antecesor el cerdo salvaje, jabalí, 'Suidichnus galani' y han subsistido de forma semiautóctona en zonas aisladas o muy rurales no transitadas. En España existen tres cerdos de esta raíz, negra, el ibérico, en general y sus subespecies, de las que luego hablaremos. El cerdo negro mallorquín, "Porc Negre Mallorquí", antiguo y diferente de la estirpe de los ibéricos, más en el tronco de otras razas

mediterráneas autóctonas como la de del norte de Sicilia o el "Maiale Nero" de Monti Nebrodi; el " Porcu Neru" de raza autóctona Nustrale, de la isla francesa de Córcega o el también galo, testimonial y aislado de Bigorre, en los Altos Pirineos (de raza Gasconne), que estuvo al borde de la desaparición hasta finales del siglo XX. Y por último el cerdo negro canario en plena recuperación, un animal secular, prehispánico y llevado por los primitivos guanches hace unos 2500 años desde el actual Marruecos. En Alemania, en la Baja Franconia, Baviera ante el éxito del ibérico español , algunos industriales ganaderos han comenzado a recuperar una antigua tradición olvidada, el pastoreo de cerdos y su alimentación con bellotas. Lo que empezó como una prueba piloto en 2003 se ha convertido en una actualidad consolidada, por en la firma Eichelschwein® GmbH («Cerdos de Bellota, S.A.»). Este raro y medio artesanal jamón de bellota alemán madura 18 meses y dale al mercado con un precio de 65 €/Kg, lo que viene a costar un buen jamón ibérico de bellota ecológico de Jabugo. China ha empezado a desarrollar su industria jamonera, también con tipos de cebo ibérico, cara al consumo interior como al de Extremo Oriente, ambos en constante crecimiento. Pero su producción no llega aún ni al 1% de la de España. Por lo que los productores de jamón ibérico de bellota peninsulares pueden estar tranquilos, ya que no parece fácil ni muy posible reproducir un ecosistema tan complejo como la dehesa mediterránea. Estados Unidos es también lugar de intentos similares como el desarrollado en Texas por AcornSeekers, de dos emprendedores españoles. Será muy difícil, lograrlo pero mientras lo hacen esperan inundar el mercado americano de carne fresca y si atinan, con el tiempo, con jamones de ascendencia ibérica "Made in USA". Por último indicar que en la cara norte del macizo del Atlas marroquí, existen unas especies de dehesas con encinas en medio parecido a la dehesa ibérica. Por ahora las aprovechan para sacar la corteza del árbol que emplean en la elaboración de tintes textiles (una de las principales artesanías del país) y asimismo pueden comprarse bellotas para el consumo humano en los mercados y zocos locales. Aunque no se aprovechan para ganaderías de cerdo y por eso aún no hay fabricantes pero si la demanda de este producto sigue en aumento y no hay que descartar que algunos productores avezados engorden ganado en esta parte de África.

Ibéricos

El origen genealógico de nuestro ibérico, no se conoce con exactitud pero se cree, coincide la mayoría de los expertos, que puede proceder de tres subespecies diferentes por su hábitat y por su morfología. El Jabalí europeo ("Sus scrofa scrofa") el jabalí mediterráneo ("Sus scrofa mediterraneus") y el asiático ("Sus scrofa vittatus"). O como digimos pudo ser el "Suidichnus galani". Como dijimos dentro del tronco unificado genéticamente como ibérico, existen unas subespecies. Ya que al haber estado descontrolado y semiaislado en zonas la endogamia diversificó las razas. Estas son:

Variedades negras: El Negro lampiño (sin pelo) y el Negro entrepelado.

En las **Variedades coloradas** encontramos el Retinto y el Rubio andaluz. Y aparte el muy escaso Manchado de Jabugo, con la particularidad de tener muchas veces las pezuñas o patas de color claro.

Denominaciones de Origen de Ibérico

Las del jamón Ibérico español son:

* **Guijuelo. D.O.;** 1986; altitud media 1.000 metros; cerdos de origen de todas las dehesas españolas; jamones y paletillas curadas en la zona de la Denominación de Origen.



* **Blanco:** para el Jamón de Cebo Ibérico (jamones que proceden de cerdos alimentados con piensos compuestos por cereales y legumbres y criados en establos o cebaderos, en régimen intensivo. Podemos encontrarlos 100% ibéricos, ibéricos del 75% e ibéricos del 50%.

NOTAS:

Tanto en las piezas de color rojo, verde o blanco los comercializadores deberán especificar el porcentaje de raza ibérica que contiene el producto, que será al menos, ibérico en un 50%. El consumo español por habitante de jamón ibérico ronda los 490 gr. al año. España es el mayor productor de jamón a nivel mundial con unos 42 millones de jamones al año. El valor del consumo ascendió a más de 768 millones de €, correspondiendo más de 405 millones al jamón, 130 millones a la paleta, 88 millones al lomo, 87 al chorizo y casi 58 a la carne. El consumo per capita alcanzó los 0,97 Kg en total. Aproximadamente el consumo de jamón ibérico por categorías de colores es del 7'9% del negro, 100% puro ibérico. Del 9'8% del rojo, de bellota ibérico. Un 18% del verde, cebo de campo y el resto más de la mitad del blanco, cebo.

Bondades saludables del jamón ibérico

Decía el gran y emérito profesor, Francisco Grande Covián, parece un «olivo con patas». Es sin duda una de las joyas de nuestra gastronomía y desde hace años también se sabe que el jamón ibérico es un alimento muy saludable. Según un estudio del Hospital Ramón y Cajal acaba con tres mitos: no engorda, no eleva los triglicéridos ni favorece la hipertensión. Su consumo regular aporta hierro, vitaminas y minerales esenciales y es bueno para nuestro sistema cardiovascular, casi tanto como los pescados azules, las nueces o el aceite de oliva. No deja de ser un embutido con un alto contenido de grasa saturada y de sal, motivos por los que se recomienda su consumo moderado.

Cata de un jamón

Lo que debe considerar un jurado de cata de jamón ibérico se basa en los siguientes parámetros:

* Morfología, un 15% de la calificación, aspectos como el diámetro y longitud de la caña y de la pieza, configuración de las distintas partes; maza, babilla y cadera o la proporción de grasa de cobertura.

* El corte, el color y la infiltración de la Grasa, un 12,5%.

* El aroma del jamón, 12,5%.

* La textura y fibrosidad, 20%.

* El sabor, punto de sal y grado de oxidación, 20%.

* La jugosidad o persistencia en la boca otro 20% de la puntuación.

Bondades saludables del jamón ibérico

Decía el gran y emérito profesor, Francisco Grande Covián, parece un «olivo con patas». Es sin duda una de las joyas de nuestra gastronomía y desde hace años también se sabe que el jamón ibérico es un alimento muy saludable. Según un estudio del Hospital Ramón y Cajal acaba con tres mitos: no engorda, no eleva los triglicéridos ni favorece la hipertensión. Su consumo regular aporta hierro, vitaminas y minerales esenciales, controla la presión sanguínea y la coagulación, es a la vez diana y fuente de hormonas y participa en la defensa frente a patógenos. Muy importante, mejora uno de los termómetros de la salud vascular: el endotelio, el tejido que tapiza nuestras arterias y es bueno para nuestro sistema cardiovascular, casi tanto como los pescados azules, las nueces o el aceite de oliva. No deja de ser un embutido con un alto contenido de grasa saturada y de sal, motivos por los que se desaconseja en enfermos con problemas cardiovasculares y se pide cautela en su consumo. Ω

* **Dehesa Extremadura D.O.;** 1990; altitud media 572 metros; cerdos de origen de todas Extremadura, Cáceres y Badajoz; jamones y paletas curadas dentro de zona de delimitada por las comarcas extremeñas de Sierras del Suroeste de Badajoz, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro. " Jabugo D.O. (antes Huelva); 1995.; altitud media 700 metros; cerdos criados con montanera en dehesas de Badajoz, Cáceres, Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva; paletas y jamones curados en los términos de 31 pueblos localizados en el parque natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche

* **Los Pedroches. D.O.;** 2006; altitud media 800 metros; cerdos criados en la D.O., los términos municipales del norte de la provincia de Córdoba, y zonas de cota superior a los 300 metros de los términos municipales de Adamuz, Hornachuelos, Posadas, Obejo, Montoro, Villaharta y Villaviciosa de Córdoba; curados en el área de la D.O.

Portugal cuenta con otra denominación de origen la de:

* **Barrancos D.O.;** 1996; altitud media 327 metros; crianza de cerdos raza alentejana(similar al ibérico, algo más pequeños) de procedencia del Alentejo; jamones y paletas, "presuntos" e "ombros", curados en la zona de la D.O.

Etiquetado del Ibérico.

Según la última reglamentación sobre el etiquetaje del cerdo ibérico, 2024, existen cuatro calidades. Diferenciadas por colores. De mayor a menor calidad.

* **Negro:** para el Jamón de Bellota 100% Ibérico (jamones que proceden de cerdos 100% Ibéricos criados en libertad en las dehesas y alimentados durante su última fase de engorde de pastos naturales, hierbas aromáticas y bellotas)

* **Rojo:** , para el Jamón de Bellota Ibérico (jamones que proceden de cerdos cruzados por lo que no son 100% ibéricos, criados en libertad en las dehesas y alimentados durante su última fase de engorde de pastos naturales, hierbas aromáticas y bellotas).

* **Verde:** para el Jamón de Cebo de Campo Ibérico (jamones que proceden de cerdos alimentados de piensos y que pueden ser complementados de pastos naturales). Podemos encontrarlos 100% ibéricos, ibéricos del 75% e ibéricos del 50%.



CONOCE LA CALLE CIRILO PALOMO



Calidad, sabor y frescura en sus productos.
Especializados en todo tipo de frutas, verduras frescas, setas y hongos.
Servicio de domicilio

Tienda de referencia en el sector. Déjate asesorar por ciclistas profesionales.



60 años en Pozuelo cuidando de tus mascotas.
Servicio de peluquería, veterinaria y servicio a domicilio



Rivera Bon Fromage es una tienda gourmet que ofrece productos artesanos de alta calidad, a buenos precios.
Servicio a domicilio



LA GRAN VIA DE POZUELO

PROS & CONTRAS de una encimera de madera natural

Hola, soy Elena Plachkova, diseñadora de interiores y fundadora de Colorful Madrid. Hoy os quiero hablar sobre los pros y los contras de las encimeras de madera natural.

— Por Elena Plachkova, diseñadora interiorista, Colorful Madrid



La madera natural es un material muy cálido y fácil de mezclar con los colores y estilos. La mayoría de nosotros tenemos en casa algo de madera natural: una mesa de comedor (que es lo más habitual en los hogares), los suelos o los muebles. Personalmente me encanta este material y lo utilizo en casi todas las estancias, incluso en los baños.

Desde hace años las encimeras de madera natural están muy de moda. Hay muchísimas variedades de madera: roble, abedul, haya, cerezo, nogal, aliso, arce, etc. Todas son preciosas y únicas. Pero siempre surge la duda acerca de si es un material adecuado para la encimera de la cocina. Llegados a este punto, os describo los pros y los contras de este material tan precioso y tan delicado.

Vamos a empezar por los contras:

1. La encimera de madera natural necesita un mantenimiento especial y regular. Es un material poroso y hay que tener mucho cuidado con las manchas de verduras, frutas o aceites. Si eres una persona a quien le gustan las cosas fáciles de cuidar en casa, la encimera de madera natural no es para ti.
2. La madera natural es un material duradero, a la par que frágil. ¿Suena raro, verdad? Pero es así. Cualquier golpe o corte se verá en esta encimera.
3. Cuando se instala una encimera de madera natural, hay que estar seguro de que esté bien sellada. Al ser un material natural, un mal sellado puede facilitar la entrada de gérmenes y bacterias. Además, de vez en cuando hay que lijar y barnizar la encimera.

Últimamente casi todos mis clientes piden encimeras de madera natural. La verdad que son una joya, visten la cocina muchísimo y, con un poco de amor, pueden ser una opción perfecta para vuestra cocina.

Pasemos ahora a los pros:

1. Ningún otro material puede dar a la cocina esta sensación única de calidez. Da igual qué estilo os guste, ya que la madera natural siempre suavizará y dará su toque cálido y acogedor a vuestra cocina.

2. La madera natural es un material único y caro. ¿Estáis cansados de las encimeras de mármol o granito? ¿Os parecen simples las encimeras de materiales sintéticos? ¿O bien, las encimeras de resina no os emocionan? Si es así y os gusta estar a la última tendencia, en este caso las encimeras de madera natural es vuestra mejor opción.

3. La encimera de madera natural es una pieza perfecta para las cocinas americanas. Cuando creáis un espacio abierto entre el salón y la cocina, no existe mejor material que este. Siempre ayudará a que fluyan los espacios armónicamente y se creará un nexo de unión entre dos zonas totalmente diferentes.

Yo estoy muy a favor de las encimeras de madera natural y espero que ahora vosotros estéis más interesados en considerar este material como opción para vuestra cocina. Como siempre, os dejo unas fotos de mis reformas.

Mucha salud y mucha felicidad! Ω

De todo corazón, Elena Plachkova,
elena@colorfulmadrid.com



colorful madrid

Diseño de interiores
Reformas Integrales

elena@colorfulmadrid.com



EL PLEITO DE LOS MIURAS

Por El Pasma de la Merced

CUANDO HA PASADO MÁS DE UN SIGLO DE AQUELLO, VAMOS A RECORDAR EN ESTAS PÁGINAS UN ACONTECIMIENTO TAURINO QUE SE PUEDE CONSIDERAR COMO HISTÓRICO, PUES EN ÉL CONFLUYEN LAS CONDICIONES QUE HACE QUE LOS LIBROS LO RECUERDEN; y la principal de esas condiciones son los nombres de los protagonistas de esto que aconteció al terminar la temporada del año 1908, a saber: Ricardo Torres, Bombita para la Historia de España; Rafael González, Machaquito para esa misma aventura llena de dichas y desdichas que es la crónica de nuestro viejo país; y además el que probablemente sea el mejor ganadero que ha existido jamás, don Eduardo Miura Fernández, el patilludo criador de toros que forjó la leyenda más grandiosa que nunca unos animales hayan podido tener (esto lo digo por los “amantes” de los animales que tanto denostan nuestra Fiesta; no hay mayor ecologista que un criador de reses bravas que

da la oportunidad a un animal de lucir con orgullo un apellido que le permite salir del anonimato, además de que, y más importante y claro, permiten que exista esta raza única)

Tres años antes de ese año de 1908 se había creado la Unión de Criadores de Toros de Lidia, hoy Asociación centenaria por tanto, por la cual los ganaderos tomaban fuerza ante los coletudos, siendo la máxima expresión de ello el hecho de que cualquiera de ellos se comprometía a no embarcar sus toros para plazas regentadas por empresas que se plieguen a las imposiciones de algún espada de no lidiar alguno de los Toros de los miembros de la Unión – ciencia ficción hoy en día-. Está claro que en este punto al lector se le viene a la cabeza la palabra Miura. Pero además se dan dos circunstancias más que centran la cuestión en la mítica ganadería, por un lado ese año el que preside la Unión es precisamente don Eduardo (lo que personifica aún más en la ganadería esta decisión) y tam-

bién, el ganadero criaba todos los años unas muy largas camadas, por lo que la probabilidad de que los toreros se tropezaran por esas plazas de Dios con los pupilos salidos de Zahariche era bastante elevada.

Llegado a este punto hay que hacer un pequeño inciso en lo referente a los vetos de los toreros a determinadas ganaderías. No era nada nuevo, las grandes figuras anteriores al torero de Tomares y al cordobés Machaquito lo habían hecho en mayor o menor medida y posteriormente a ellos se siguió haciendo y se hace, solamente que no de una manera oficial, por decirlo de algún modo, existiendo toreros que pasan a la Historia de la Tauromaquia, o tienen esa intención de hacerlo, sin haber lidiado jamás un encierro de algunas ganaderías que forman parte, y más que ellos, de esa historia a la que pretenden acceder, evidentemente Miura es una de ellas.

Hecha esta precisión hay que aclarar que ninguno de los dos toreros que

protagonizan estas páginas era sospechoso de no poder, o no querer según se mire, con los toros de Miura; ambos estaban curtidos con este hierro, con él habían obtenido sonados triunfos (recordemos que Machaquito se inmortalizó con un toro de Miura, Barbero de nombre, en la famosa estocá de la tarde de Benlliure) y sin ir mas lejos esa temporada de 1908 había lidiado Ricardo siete corridas del hierro miureño y seis Rafael, si bien al final de la temporada ya se rumoraba por los mentideros taurinos que los dos hacían ascos a estos toros, lo que les empezaba a costar algunas broncas; el precio de la fama siempre ha sido caro en este país nuestro, y más para los toreros.

De esta forma se presentaba un invierno muy divertido en las tertulias taurinas, esta era la principal afición de nuestros mayores por lo que el asunto dio mucho de sí. Un grupo de matadores, con Bombita y Machaquito al frente, constituyen una Unión Taurina, así la denominaron, por la que exigían cobrar el doble de sus honorarios cuando se tratara de una corrida de Miura, alegando que eran toros muy duros de lidiar, por lo que la exposición al riesgo era mayor, y que era una ganadería que lidiaba gran número de corridas, por lo que el riesgo no sólo era cualitativo sino además cuantitativo. La que se formó con este manifiesto fue tremenda,

dividiéndose la afición entre dos bandos, con opiniones para todos los gustos, en definitiva algo apasionante que hoy los aficionados echamos de menos, poder hablar de Toros. Se llegaron a recoger firmas para que los aficionados se comprometieran a no asistir a los Toros si no se lidiaban los Miuras en las condiciones y precios habituales.

Los más perjudicados, con el revuelo que se montó, eran los que más arriesgaban con ello; evidentemente estos no eran otros que las máximas figuras del momento, es decir, nuestros protagonistas Bombita y Machaquito, a los que la gente identificó claramente como los oponentes del gran ganadero sevillano; ellos curtidos en mil batallas con estas reses veían como su prestigio se ponía en duda precisamente por culpa de esa ganadería, reaccionando en su defensa con la publicación de una carta el 14 de noviembre en el diario El Imparcial. En ella explicaban las razones por las que han pedido ese aumento de honorarios por lidiar toros de Miura, que no era otro que defender la Fiesta: que el Sr. Miura, al no tener ya el peligro de que nadie pueda negarse a lidiar sus toros abusa del número

de reses criadas, advierten de que ese año había errado más de 300 becerros, esgrimiendo que esto acabaría en un monopolio ganadero, aprovechando también la leyenda que ya adornaba a los toros de Zahariche, y que era explotada por su propietario para vender sus múltiples productos sin mayor complicación, además incluyen una frase clarividente, “a mayor trabajo mayor recompensa” y advirtiendo que el lucimiento es más complicado con miuras; concluyendo, para evitar que se les pudiera acusar de que lo hacían por dinero, que la parte de los honorarios que cobraran de exceso iría destinada al Montepío de los toreros. “Nosotros ponemos un mayor salario, pero no en nuestro provecho. Y además lo hacemos público”. Así terminaba la carta que rubricaban Ricardo Torres y Rafael González.

Como se ve cada uno tenía su razón, formándose, como hemos dicho, dos bandos, aunque algunos comprendían a ambas partes (algo raro entre españoles), y todo el mundo dando su opinión sin que faltaran ilustres como un premio Nobel, Jacinto Benavente: “Me parecería justo que los toreros cobrasen más cuando han de habérselas con corridas de peso y de cuidado, si en lógica proporción cobrasen menos cuando más que torear se divierten con peritas en dulce. ¿Ustedes recuerdan la corrida de bichos murubos con que la familia Bomba celebró la despedida del hermano mayor? ¿No es verdad que aquel día no debieron cobrar o debieron de darnos algún dinero encima?”

Los que no soportaban a Miura, veían una oportunidad para que se viera obligado a enviar gran parte de sus reses al matadero, y los que sentían animadversión por Bombita lo que argumentaban era que el torero estaba atacado por el pánico. Hay que precisar que se llegó a un punto en que la afición personificaba los bandos en don Eduardo y en Bombita, habiendo dejado un poco apartado de la polémica a Machaquito, torero más poderoso que el sevillano y del que se decía que había secundado a Ricardo por compañerismo y amistad. Lo que sí está claro que fue “un invierno calentito” como se diría hoy, con toda su polémica y con toda su pasión, con dos bandos claramente enfrentados; esto último típicamente español.

Cuando va a empezar la temporada de 1909 ya hay un ganador en este famoso Pleito, don Eduardo Miura. El honor de los toreros se empieza a poner en duda, se les acusa de medrosos, lo que

por otra parte vista sus trayectorias era una gran injusticia, y tras muchas reuniones Ricardo Torres Bombita y Rafael González Machaquito acaban transigiendo. El padre de Bombita ante esta actitud de su hijo después del revuelo que había formado sentenció: “Ahí arriba hay siete trajes de torear de Ricardo. Los siete se quedarían colgados en la percha antes de vestirlos de nuevo si yo estuviese en el pellejo de mi hijo”. Lo único que pudieron hacer estos dos toreros, grandes en la historia de la tauromaquia, es empezar de cero y arrimarse como si fueran novilleros para recuperar el prestigio, sino perdido al menos tocado.

De todas maneras el destino ya estaba escrito y por tentaderos y cercados empezaban sus correrías dos chavales sevillanos llamados José y Juan, el apellido no hace falta reflejarlo aquí. Siguiendo la trayectoria final con toros de Miura de Machaquito, pondremos un clarividente punto y seguido a esta historia. Ese 1909 solo mata una corrida de Miura, la de la Prensa de Madrid, año en que toreó poco pues un saltillo estuvo a

punto de provocarle la amputación de una pierna; en 1910 solamente vuelve a hacer el paseillo en una de Miura, en Valencia concretamente; en 1911 torea alguna más, entre ellas una que será un hito en su trayectoria ya que le corta a un pupilo de don Eduardo la segunda oreja que se concede en Madrid (la primera la obtuvo Vicente Pastor a un conchaysierra). Zapatero se llamaba el miureño que desorejó Rafael.

Así hasta llegar a la temporada de 1913 donde se producen dos hechos trascendentales; por un lado, ya es matador de toros José Ortega Gallito, que había tomado la alternativa al final de la temporada anterior y que asiste en Madrid un 19 de octubre, compartiendo cartel, a la retirada de su paisano Bombita, algo que, por cierto, se había propuesto pues le tenía una especial inquina a Ricardo (aunque esto es asunto para otro artículo); y por otro, el 16 de septiembre Rafael González Machaquito daba la alternativa en la capital de España a un muchacho llamado Juan Belmonte. La Edad de Oro del toreo se abría de la mano del diestro cordobés que cedía el paso al inexorable destino, un destino que él, junto a Ricardo Torres Bombita, había cumplido con gloria los años previos; apenas un mes después de esa trascendental alternativa que otorgó, Machaquito se retiraba, también en la plaza de Madrid. Ambos empezaban a disfrutar del merecido retiro que se habían ganado.. Ω



Pozuelero del mes: Aaqua

Por Ariana Francés

QUE EN 2019 REPARTIERAN 82.005 KILOS DE COMIDA NO ES CASUALIDAD. SON AAQUA.

Quiénes son: Aaqua es una Asociación formada por un grupo de voluntarios conscientes de que muchas personas y familias de Madrid y alrededores están necesitadas de ayuda, “de cualquier ayuda”, que aunque digan que el país va mejor, en los Centros Sociales no para de incrementar la demanda de auxilio. Gracias a la solidaridad de los donantes de alimentos, de voluntarios y de todos los que forman Aaqua, ayuda a 73 centros, entre Comedores Sociales, Parroquias, Casas de Refugio, Albergues, Seminarios, Asociaciones, Casas de Acogida, Centros Religiosos y Centros de Acción Social que dan apoyo y ayuda a aquellas

personas que lo están pasando muy mal y que actualmente necesitan que les den dignidad e ilusión, para seguir luchando por salir adelante, y sobretodo, darles la esperanza que estos malos tiempos pasaran. Recogen y entregan alimentos y productos básicos para los centros de ayuda social, centros que acogen y dan ayuda a personas y familias sin recursos. Su lema es “AYUDAR A QUIEN AYUDA” y sus voluntarios receptionan, clasifican y contabilizan la entrada de todos los productos que llegan, embalan en cajas y gestionan la entrega de la donación, según las necesidades del momento de cada centro, cumplimentando albaranes detalla-

dos, realizan los transportes, las entradas informáticas para contabilizar las donaciones recibidas, etc. Además crearon la Escuela de Voluntariado que se llama Empatía y enseñan a las personas que nuestra sociedad actual necesita del apoyo mutuo, para ir creando conciencia como acto natural que a partir de estos tiempos hay que ser voluntario. Hacer equipo, donando parte de nuestro tiempo para conseguir y construir entre todos, una sociedad más “justa”, más armónica. Porqué son pozueleros del mes: por su dedicación, su altruismo y su aportación a un Pozuelo mejor. Ω

DAR DE SÍ ANTES DE PENSAR EN SÍ



ROTARY INTERNACIONAL

ES EL PRIMER CLUB A NIVEL MUNIDIAL CON EL ÚNICO FIN DE PRESTAR SERVICIOS HUMANITARIOS EN SUS COMUNIDADES, PROMOVER ELEVADAS NORMAS DE ÉTICA Y FOMENTAR LA PAZ EN EL MUNDO. ACONFESIONAL Y APOLÍTICO, ESTÁ PRESENTE EN MÁS DE 200 PAÍSES.

TELÉFONO DE CONTACTO: 616 64 90 11



Mayores en bienestar



El objetivo de las **Residencias ORPEA** es mantener las capacidades físicas y cognitivas de nuestros residentes en un entorno seguro y garantizar la tranquilidad de sus familiares.

Por eso ofrecemos **programas de animación sociocultural, rehabilitación y fisioterapia, servicios especializados para la atención de Alzheimer y otras demencias** y todo tipo de cuidados adaptados a cada necesidad.

Y todo con excelentes instalaciones y los recursos más avanzados para garantizar la seguridad, higiene y protección de nuestros mayores con la seguridad de cumplir con la normativa y protocolos ante COVID-19. **Compruébelo.**



ORPEA MADRID ARAVACA

Avda. del Talgo 53

Aravaca

913 878 790

ORPEA MADRID VALDEMARÍN

C/ Blanca de Castilla 8

Aravaca

917 400 566



EN MADRID SIEMPRE HAY UN CENTRO
ORPEA CERCA DE USTED:

ARAVACA, COLLADO VILLALBA,
EL ESCORIAL, LAS ROZAS,
TORRELODONES,
VILLANUEVA DE LA CAÑADA.



www.orpea.es