



LUIS MARÍA ANSON: “LOS POLÍTICOS ESPAÑOLES DE AHORA SON DE UNA MEDIOCRIDAD QUE ASUSTA”





Conoce el nuevo santuario de belleza y bienestar de Pozuelo, donde la innovación y el cuidado se unen para brindar una experiencia única.

En LaFinca Grand Café, podrás encontrar el Salón de Andressa Santana La Finca, un espacio de belleza y bienestar dónde tu cabello recibe el trato que merece. Para nosotros la **salud capilar** es primordial, utilizamos tecnología de vanguardia para detectar y resolver problemas de cuero cabelludo.

Mi equipo de coloristas profesionales son **especialistas en Balayage y corrección de color**, llevando la transformación capilar a un nuevo nivel. Utilizamos exclusivamente productos de alta calidad para garantizar resultados excepcionales.

Además, son expertos en tratamientos para recuperar la fibra capilar, restaurando la vitalidad y la belleza de tu cabello. Desde novias hasta invitadas, ofrecemos servicios de **maquillaje, alisados y extensiones** para que luzcas deslumbrante en cualquier ocasión.

El Salón de La Finca no es sólo un salón de belleza, es un auténtico **SPA capilar**. Nuestro ambiente relajante y nuestros terapeutas especializados harán que tu visita sea una experiencia única, gracias a masajes y cuidados que mimarán tu cuerpo y mente.

Queremos invitaros, a todos, nuestros vecinos de Pozuelo, a conocer nuestro salón y aprovechar una **evaluación integral de cuero cabelludo y fibra capilar totalmente gratuita**. Además, en vuestra primera cita, disfrutaréis de un 10% de descuento, en nuestros servicios, en el mes de noviembre.



En el Salón de La Finca, tu belleza y bienestar son nuestra prioridad.
Te esperamos:

LaFinca Grand Café
C/ Luis García Cereceda 5
T.919 550 195 -620 031 399
Lafinca@andressasantana.com





Actividades Infantiles en Navidad

Apunta bien tu cita con Papá Noel
y Los Reyes Magos para pedirle todos
tus deseos de esta Navidad



Papá Noel:

16 de diciembre: de 12:00 a 14:00h. y de 17:30 a 19:30h.
17 de diciembre: de 12:00 a 14:00h.
18, 19, 20, 21 y 22 de diciembre: de 17:30 a 19:30h.
23 de diciembre: de 12:00 a 14:00h. y de 17:30 a 19:30h.
24 diciembre: de 12:00 a 14:00h.



Los Reyes Magos:

27, 28 y 29 de diciembre: de 17:30 a 19:30h.
30 de diciembre: de 12:00 a 14:00h. y de 17:30 a 19:30h.
31 de diciembre: de 12:00 a 14:00h.
2, 3 y 4 de enero: de 12:00 a 14:00h. y de 17:30 a 19:30h.
5 de enero: de 12:00 a 14:00h.

Toda la info:





CONSEJOS IN

24 Y tú ¿Dónde vas a celebrar?

Te recomendamos algunos de los mejores sitios de Pozuelo en donde brindar en las fiestas que se aproximan.

Más de 65.000 lectores



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

ENTREVISTAS

16 Luis María Anson

Esta leyenda del periodismo, nos revela a Pozuelo IN, algunos de los muchos secretos de la reciente historia de España.

28 Pepe López Maeso

Una gloria del tenis internacional que vive en Pozuelo de Alarcón.

Pozuelo



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 65.000 lectores.

Pozuelo IN

EDITA: MEIGA MEDIA S.L.

GERENTE: CARMEN MILLÁN.

REDACTOR JEFE: GERMÁN POSE PLATA.

FOTOGRAFÍA: CARLOS GALEANO. **DISEÑO Y ARTE:** MIGUEL REDEL GÁMIZ

COLABORADORES: ALBERTO GÓMEZ FONT, RAQUEL CALVO, MAY PAREDES, TONY CAPOTE Y TERESA HAERING.

DEPARTAMENTO COMERCIAL: ROCÍO MARTÍNEZ.

DEPÓSITO LEGAL: M-11316-2012 IMPRIME: JOMAGAR • www.pozueloin.es • buzon@meigamedia.es

DIRECCIÓN: Plaza Mayor, 4, local 6, 28223 Pozuelo de Alarcón — 91 057 68 24 — 616 64 90 11 • **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, Meiga Media S.L.

Avithe Healthy and Beauty

UN CONCEPTO DIFERENTE DE BELLEZA



Hoy en día verse y sentirse bien es un binomio inseparable y bajo el equilibrio de esta visión abre sus puertas Clínica Avithe en la Avenida de Europa 1. Ana Belén Ferreira es la directora de esta nueva clínica en el cual ofrece su experiencia de 26 años en el desarrollo de tratamientos médicos y estéticos.



¿Qué es AVITHE?

Avithe es un centro médico y estético de vanguardia en el que creemos y trabajamos en la belleza integral. Cuando te sientes bien, eso se ve reflejado en tu belleza exterior por lo cual lo que le ofrecemos a nuestros pacientes va más allá de sólo invertir en un tratamiento. Es una clara inversión en autoconfianza y bienestar.

¿Qué puedes encontrar en AVITHE?

Oferemos tratamientos de medicina estética, estética avanzada y tratamientos de Autor adaptados a las necesidades de cada paciente. Comenzamos cada tratamiento con un diagnóstico personalizado, lo que nos permite ofrecer soluciones efectivas. Contamos con tecnología de vanguardia como plataforma de IPL, HIFU, Onda fría, Radiofrecuencia, Depilación Láser con fibra óptica, entre otros.

¿Por qué se diferencia AVITHE?

Teniendo maravillosas tecnologías nos centramos mucho en el paciente y en el enfoque de una belleza 360: nos

importa tanto que coma sano como el tratamiento reductor que le hacemos, nos esforzamos en que tenga su piel hidratada antes de hacerle un láser, no vamos a infiltrar una piel si no está en las condiciones óptimas para hacerlo, nos interesamos en sus hábitos de salud para mantener los resultados de los tratamientos. En Avithe estaremos pendientes de ellos y abiertos a darles soporte y soluciones.

Nuestro equipo está para brindar una experiencia excepcional donde se sienta tranquilidad, sin prisas ni agobios. Queremos que nuestro espacio sea un auténtico oasis, donde los pacientes se detengan para recargarse y disfrutar de un tratamiento integrativo.

ORO-SILVER
JOYERÍA COMPRO-ORO
BOADILLA DEL MONTE

ARREGLOS TASACIÓN DE HERENCIAS VENTA JOYAS

659 94 84 21



PRECIO MÁXIMO GARANTIZADO
PAGO EN EFECTIVO AL INSTANTE

Oro-Silver

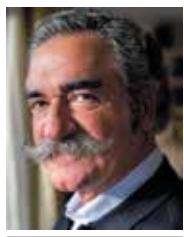
C.C EL PALACIO LOCAL 42B (Junto a Bankia o Gimnasio)

Believe
Life & Food

Desayuno - Aperitivo
Menú diario - Afterwork
Cenas - Copas - Eventos
www.believelifeandfood.com

reserva ya tu cena de empresa
evento / cumpleaños

Vía de las dos Castillas, 23, Pozuelo de Alarcón



Calzado pulcro

Por Alberto Gómez Font

LOS ZAPATOS HAY QUE CUIDARLOS, HAY QUE MIMARLOS, HAY QUE PROTEGERLOS. SOPORTAN TODO EL PESO DE NUESTRO CUERPO DURANTE HORAS, ESTÁN EN CONTACTO CON LO MÁS SUCIO DE LA CIUDAD, SI LLUEVE SON LOS PRIMEROS EN MOJARSE Y ADEMÁS POR ENCIMA Y POR DEBAJO, SI HAY BARRO SE LO LLEVAN TODO Y SE LES QUEDA PEGADO, SI HAY POLVO ENSEGUNDA LOS CUBRE... EN FIN, QUE SE MERECEN QUE LOS TRATEMOS BIEN.

Betún, cepillos, trapos, gamuzas, hormas, son instrumentos que no deben faltar en nuestro armario, pues son necesarios

para el mantenimiento de los zapatos, para tenerlos siempre en forma y siempre a punto para ser usados y desempeñar un buen papel en sociedad.

Conviene, cómo no, tener muchos pares de zapatos, cuantos más mejor; como mínimo cuatro pares de invierno y otros tres o cuatro de verano. En invierno dos pares con suela de goma y dos con suela de cuero, dos negros y dos marrones, y en verano mocasines ligeros y algunos de esos que por aquí llamamos náuticos y que pusieron de moda los tripulantes de barcos de competición.

Y conviene tener muchos pares de zapatos porque no conviene usar los mismos dos días seguidos; hay que dejarlos descansar, y cuantos más días descansen, pues mejor será para ellos. Pero ¡oh!, antes de ponerlos a descansar habrá que limpiarlos y dejarlos preparados para la próxima puesta, así se conservarán mucho mejor y no nos encontraremos nunca con la desagradable sorpresa, por la mañana y con prisa, de ir a ponernos unos zapatos y encontrarlos sucios y tener que limpiarlos a toda velocidad, corriendo además el peligro de mancharnos los puños de la camisa.

No hay que criticar a doña Imelda Marcos, hay que admirarla y todos deberíamos atrevernos a imitarla en lo que a número de pares de zapatos se refiere. Ω

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



Especialistas en trasplante
y medicina capilar

Dr. Francisco Saldívar
Médico y cirujano capilar



- Injerto capilar
- Plasma Rico en Plaquetas
- Mesoterapia capilar

SOLICITA UNA VALORACIÓN
MÉDICA GRATIS

689 624 799

915 790 752



Av. Pablo VI, 11 con acceso por C/ Rumania
28224 Pozuelo de Alarcón



Al final de la escapada

Por Tony Capote

UNO PUEDE ESCAPAR CADA DÍA, PERO SIEMPRE EN VANO PORQUE UNO ACABA LLEGANDO AL MISMO SITIO. AL ESPACIO INFINITO DE SU PROPIA VIDA, QUE TIENE MARCADO SU FINAL CON HIERRO DE FUEGO. ESCAPAR ES MÁS FÁCIL QUE QUEDARSE QUIETO, QUE TAMBIÉN ES OTRA FORMA DE HUIR.

QUEDARSE QUIETO, PARADO ES UN MOMENTO SAGRADO QUE NO ES FÁCIL DE CONSEGUIR. ESE SITIO SUBLIME EN EL QUE EL TORERO CLAVA EN LA ARENA SUS ZAPATILLAS NEGRAS ANTE LA FIERA, Y NO SE MUEVE NI INMUTA MIENTRAS LE SILBA LA MUERTE EN UNA MELODÍA DE SANGRE Y MIEDO.

Se puede escapar, pero sin salir corriendo; con una mirada, una palabra, a veces con un beso. Escapar sin rumbo, sin buscar una presa, ni un río, una nube o una montaña, porque en la huida no se encuentra nada. Por doquier acechan cuchillos afilados que apuntan a tu espalda. Escapar del terror de una vida abandonada, de ese torrente de tristeza que nunca se espanta.

Escarpar, por ejemplo, de un amor en el que yacen entre el barro las viejas y marchitas miradas, los besos acartonados, los días lánguidos y las noches, convertidas en fruta negra y helada.

Y a lo lejos, o más cerca, siempre espera la parca. Como huir hacia ese amor imposible, que es el final de la escapada. Ω



TALLERES RISCAL

Servicio Oficial Postventa

Polígono Industrial Venterro del Cano
C/ Vereda de los barros, 25
91 633 30 40 - www.servicioriscal.es



MERCADO DE LAS CONCHAS

EN Montepriñce

2 y 3
DICIEMBRE



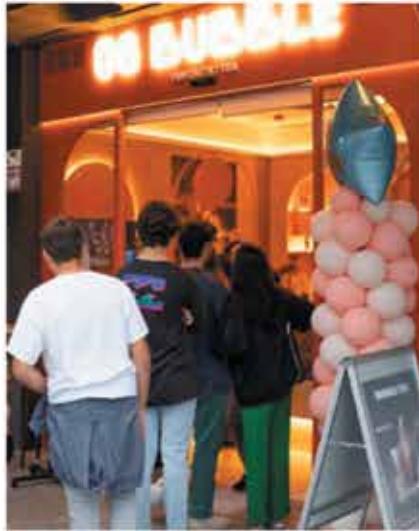
**MODA · DISEÑO · ARTESANÍA
DECORACIÓN · GOURMET**

Restaurante LA MONTEFIORE
Centro Comercial MONTEPRÍNCIPE (detrás del Hospital)
BOADILLA DEL MONTE

Horario de 11:00 a 20:00 h. - Entrada gratuita

[@ www.elmercadodelasconchas.com](http://www.elmercadodelasconchas.com)

Llega a Pozuelo la experiencia OG BUBBLE



Momentos saludables y divertidos.

Saborea una experiencia cultural única

La primera tienda especializada en Bubble Tea de Pozuelo



Saborea nuestros **OG Classic bubble tea**.

Frios o calientes. Con auténticas **tapiocas de Taiwán**. Disfruta de perlas elaboradas a mano, con o sin azúcar.

Prueba nuestras variedades: Matcha Zen o Té Tailandés... O al estilo español, con Crema Catalana o Granada ardiente.

Para los más pequeños, prueba nuestros **Batidos**: Sin cafeína, con proteínas y bolitas jugosas de varios sabores.



Te ayudamos a organizar originales **fiestas OG** con **pastelitos personalizados**. Nuestros empleados te recibirán con una gran sonrisa en:



C.C La Estación
C/Antonio Díaz 10
28224 Pozuelo de Alarcón
www.ogbubble.com



*Promoción válida para una bebida por persona **hasta el día 8 de Diciembre 2023**. C. Antonio Diaz 10, Pozuelo.





Cuatro angelitos tiene mi cama

Por May Paredes

YO NO VOY A CEMENTERIOS A LLEVAR FLORES A LAS TUMBAS DE MIS QUERIDOS AUSENTES, NI ME DISFRAZO DE CALAVERA, NI HAGO OFRENDA Y EN ESE DÍA, QUERIDOS CREYENTES, NO SE ABRE NINGUNA PUERTA ENTRE LOS DOS MUNDOS, COMO SI FUERA EL DÍA DE MUSEOS GRATIS O EL BLACK FRIDAY, NO, YO NO LO VIVO ASÍ.

Todo sigue igual, nuestras pérdidas más dolorosas no son muertos, son mis seres amados, ahora ausentes y los que tanto me quisieron mientras estuvieron aquí. Esas personas con las que a veces hablas en alto o vienen a tu mente en miles de ocasiones están muy presentes en vivencias, situaciones, lugares, olores, tantas cosas que les convierte en mi presente.

Si alguien se pregunta que puedo tener yo en contra de que haya un Día de difuntos, he aquí definición:

La conmemoración de Todos los Fieles Difuntos es un día festivo religioso dentro de las Iglesias católicas, en memoria de los fallecidos !!!. Se conmemora el 2 de noviembre y su objetivo es orar por aquellos fieles que han acabado su vida terrenal y, en el caso católico, por quienes se encuentran aún en estado de purificación. Tal cual te lo sueltan.

¿ Purificación de qué? Acaso eran impuros por que algún gurú , mesías, profeta o "locoleches", guiado por el Dios de turno, lo considera así, esa Araña Negra de Blasco Ibáñez y es aquí donde hallo mi repuesta: otra vez con la Iglesia hemos topado. Basta de condenas, basta de perdones, basta de mentir.

Por respeto a mis creencias y a las de mis ausentes, nadie

me va a imponer que día o de que forma he de llorar a los que ya nos están aquí, pero eso no significa que no estén presentes cada día, aunque que no pueda comunicarme en conversación, ni verlos , ni tocarlos. Pero apelando a mi recuerdo sé lo que ellos querían, harían y que esperaban de mí, sutilmente me proporcionan mil respuestas. Les guardo luto eterno, los quiero, no han dejado nunca de ser mis padres, mis amigos, es como les siento. Nunca son pasado, son siempre presente.

Mamá y papá, Jorge Berlanga (el amigo que más me quiso), Ceesepe, Pepito EL HORELANO, Bárbara OUCA LELE, Kiko Rivas. Ellos no son muertos, y sí, nunca fuimos perfectos, pero nunca hizo falta. Y ahora sé que apenas tienen sitio alrededor de mi cama para guardarme, como siempre hicieron. Son mis angelitos que con todo su saber y amor, mis pícaros y brillantes guardianes.

Siempre aparecen en conversaciones, en situaciones vividas que cobran realismo al haber sido tan inmensa la unión, tan fuerte el lazo , la distancia no es el olvido, la muerte no es un hecho, es una situación. Junto a los angelitos que no se han ido y siempre están ahí cuando les necesito, hemos formado un gran equipo del cual me siento orgullosa y agradecida. Mi dolor y mi duelo lo elijo yo, les pienso todos los días, para mí son inmortales.

No me puedo unir al día de difuntos o muertos, porque no es real que yo llore al "Muerto Desconocido", solo porque la cultura y la religión así lo han decidido.

En mí y en ellos está toda mi fe; en mi gente, estén donde estén, siempre cuento con ellos. Y es seguro, bien cierto.

Como decía Gardel, a través de esa desgarradora, verdadera y lúcida letra del maestro Le Pera, "sus ojos se cerraron y el mundo sigue andando".

Lo demás es folklore, cada uno es libre de sentirlo como quiera. Yo siempre lo he sentido así. Lo que sí es cierto que por estar muertos hay muchos a los que no he llorado ni lloraré, "Muerto" no es un estatus. Ser mis guardianes significa la huella y el amor que me han dejado, y mis angelitos me dejaron tanto que es imborrable y va más allá del tiempo y el espacio, a vosotros os quiero siempre.

Y de nuevo Le Pera, lo clava.

" El carnaval del mundo gozaba y se reía"

Me quedo con Gardel, lo siento Tenorio. Ω

TE FALTARÁN DÍAS PARA VIVIRLA



turismomadrid.es



Comunidad
de Madrid



Automatización en Negocios Locales: la clave para la eficiencia y el crecimiento

Por Raquel Calvo Vega
Experta en SEO y Automatización de Procesos

LA AUTOMATIZACIÓN HA DEJADO DE SER UN LUJO Y SE HA CONVERTIDO EN UNA NECESIDAD PARA LOS NEGOCIOS LOCALES EN LA ACTUALIDAD. LA CAPACIDAD DE ELIMINAR TAREAS MANUALES REPETITIVAS Y APROVECHAR LA TECNOLOGÍA PARA AUMENTAR LA EFICIENCIA ES UN COMPONENTE CRUCIAL PARA EL ÉXITO EN UN MERCADO CADA VEZ MÁS COMPETITIVO. EN ESTE ARTÍCULO, EXPLORAREMOS LA IMPORTANCIA DE AUTOMATIZAR LOS PROCESOS EN NEGOCIOS LOCALES, JUNTO CON EJEMPLOS CONCRETOS QUE ILUSTRAN CÓMO ESTA TRANSFORMACIÓN PUEDE IMPULSAR EL CRECIMIENTO Y LA RENTABILIDAD.

Eficiencia operativa y ahorro de tiempo: tareas que antes requerían horas de trabajo manual pueden completarse en cuestión de minutos o incluso segundos.

Por ejemplo, un restaurante de comida rápida puede automatizar el proceso de pedido y entrega utilizando "quioscos" de autoservicio y sistemas de seguimiento de pedidos. Los clientes realizan sus pedidos en los quioscos, y el sistema de cocina recibe automáticamente la información. Esto no solo reduce los errores en los pedidos, sino que también agiliza significativamente el tiempo de servicio, lo que se traduce

en una experiencia más satisfactoria para los clientes y mayores ingresos.

Mejora de la experiencia del cliente: los clientes aprecian la rapidez y la precisión en los servicios, lo que a menudo se traduce en lealtad a largo plazo.

Por ejemplo, un salón de belleza puede automatizar su proceso de reservas y recordatorios utilizando una aplicación móvil. Los clientes pueden programar sus citas online, recibir notificaciones de recordatorio y tener acceso a un historial de citas. Esta automatización mejora la experiencia del cliente al eliminar la necesidad de llamar para reservar y garantiza que los clientes no olviden sus citas, lo que a su vez aumenta la eficiencia de la programación del salón.

Toma de decisiones basada en datos: la automatización también permite a los negocios locales recopilar y analizar datos de manera más efectiva. Esto proporciona información valiosa que puede utilizarse para tomar decisiones informadas y estratégicas.

Por ejemplo, una tienda de ropa puede utilizar la automatización para rastrear la demanda de ciertos productos en diferentes estaciones del año. Con estos datos, puede optimizar su inventario y realizar promociones específicas en momentos estratégicos. Esto no solo aumenta las ventas, sino que también reduce el exceso de inventario no vendido. En conclusión, la automatización de procesos en negocios locales no solo es una ventaja competitiva, sino que también se ha vuelto esencial para el éxito a largo plazo. La eficiencia operativa, la mejora de la experiencia del cliente y la toma de decisiones basada en datos son solo algunos de los beneficios clave. Los ejemplos mencionados ilustran cómo la automatización puede aplicarse en una variedad de industrias, desde la restauración hasta el comercio minorista. Al abrazar la automatización, los negocios locales pueden liberar tiempo y recursos para centrarse en el crecimiento y la innovación, lo que les permite mantenerse relevantes en un mundo empresarial en constante evolución. Ω



Imagen: Carlos Regueira.

MUÑECOS DE CERA

Por Germán Pose - Nadie es igual a nadie hasta que se arrancan las caretas. Los ojos fuera, las cuencas vacías y tan planas, huecas. Los rostros que muestra esta imagen de Carlos Regueira son un baño de cera, fuera narices y orejas. Y la boca sellada, como una rosa en una losa de camposanto, muerta.

Y eso sí, ahora todos iguales, amontonados y en silencio. Nadie espera porque a nadie se le espera. Reina el silencio en ese espacio imaginario que no es de aire, de agua ni de tierra.

Quizá mejor así, parados, como muñecos sin cuerda. Inmóviles en el tiempo vacío que envuelve sus vidas con la música que esconden las piedras, que son todas las vidas nuestras. Y así, a lo tonto, pasamos la vida, como muñecos de verbena y cera. Ω

¿SUEÑAS CON TENER UNA SONRISA PERFECTA?

CAMBIA TU SONRISA, TRANSFORMA TU VIDA

El Instituto Smile Design Fernando Soria, líder en odontología estética en Madrid y España, hacen realidad tu sueño. Te invitamos a descubrir el fascinante mundo del tratamiento de carillas dentales y cómo puedes transformar tu sonrisa de manera espectacular. Prepárate para sumergirte en un viaje hacia una sonrisa radiante y deslumbrante.

1. ¿Qué son las carillas dentales?

Son finas láminas de porcelana que se adhieren a la parte frontal de los dientes para mejorar su apariencia estética. Una solución altamente efectiva para corregir imperfecciones dentales como manchas, fracturas, desgaste o incluso la forma, el tamaño de los dientes y el color. En nuestro Instituto Smile Design estamos orgullosos de poder ofrecer a nuestros pacientes carillas dentales de la más alta calidad y durabilidad.

2. ¿Cuál sería el proceso a seguir?

El camino hacia una sonrisa perfecta comienza con una consulta inicial con el Dr. Fernando Soria. Durante esta consulta se evalúa cuidadosamente tu sonrisa, discutirás tus objetivos estéticos y responderá a todas tus preguntas. Utilizando tecnología de vanguardia, podremos mostrarte una representación visual de cómo se verá tu sonrisa después del tratamiento de carillas dentales. Una vez establecido un plan de tratamiento personalizado, procedemos a preparar tus dientes. Este proceso implica hacer un pulido del esmalte dental para crear espacio para las futuras carillas dentales. Es un proceso prácticamente indoloro y se realiza con la máxima precisión y cuidado. A continuación, tomaremos impresiones 3D de tus dientes para fabricar las carillas de porcelana personalizadas en nuestro laboratorio dental. Utilizamos materiales de alta calidad, feldespato o disilicato de litio, para garantizar resultados duraderos y naturales. Durante este tiempo, te colocaremos carillas provisionales que se diseñaron a partir del DSD (digital smile design) para proteger tus dientes y mantener tu sonrisa intacta. Una vez que las carillas de porcelana estén listas, programaremos una cita para colocarlas. El Dr. Soria, experto en Estética Dental por la Universidad de Nueva York se asegurará de que las carillas dentales se ajusten perfectamente a tus dientes y las cementará de manera segura utilizando un protocolo de adhesión que garantiza la durabilidad de las carillas dentales por mucho tiempo. Después de un último ajuste y pulido, nuestra deslumbrante sonrisa estará lista para enseñarla.

3. ¿Cuáles son los beneficios?

Las carillas dentales ofrecen una serie de beneficios que van más allá de la mejora estética de tu sonrisa. Algunos de ellos son:

- **Mejora de la apariencia estética:** pueden corregir una amplia gama de imperfecciones dentales, como manchas, fracturas, desgaste o dientes desalineados, para lograr una sonrisa perfecta y natural.



• **Resultados rápidos y duraderos:** A diferencia de otros tratamientos dentales, las carillas de porcelana ofrecen resultados rápidos y duraderos. En solo unas pocas visitas a nuestra clínica dental, podrás disfrutar de una sonrisa completamente transformada.

• **Conservación de la estructura dental:** A diferencia de otros tratamientos, las carillas dentales requieren un mínimo pulido del esmalte dental, lo que ayuda a preservar la estructura natural de tus dientes.

• **Mayor confianza y autoestima:** Una sonrisa perfecta puede tener un impacto significativo en tu confianza y autoestima. Con las carillas dentales, podrás mostrar tu mejor sonrisa sin ninguna inhibición.

4. ¿Qué mantenimiento necesitan?

El cuidado adecuado es esencial para mantener su apariencia y durabilidad a largo plazo. El Dr. Fernando Soria te proporciona un protocolo de mantenimiento detallado sobre cómo mantener tus carillas y las encías en óptimas condiciones incluyendo una buena higiene oral y visitas regulares a nuestra clínica dental para revisiones y limpiezas.

En el Instituto Smile Design Fernando Soria, nos enorgullece ofrecer a nuestros pacientes resultados excepcionales en el tratamiento de carillas dentales. Nuestro enfoque personalizado y nuestra atención meticulosa a los detalles nos han convertido en la elección preferida de aquellos que buscan una sonrisa perfecta en Madrid. No esperes más para transformar tu sonrisa y recuperar tu confianza.

Agenda una consulta en nuestra clínica dental y descubre cómo las carillas dentales pueden cambiar tu vida. ¡Te esperamos con los brazos abiertos para ayudarte a lograr la sonrisa de tus sueños!

Contacta con nosotros en: 91 548 86 95 / 608 39 51 77 (también por whatsapp) y en el mail isd_pacientes@fernandosoria.com. Conoce las últimas novedades sobre nuestros servicios en nuestras redes sociales ([@clinicafernandosoria](#), [ClinicaDentalFernandoSoria](#), [@fernandosoriadental](#)) y visita nuestra web: www.fernandosoria.com.



FERNANDO SORIA

INSTITUTO SMILE DESIGN
ODONTOLOGÍA INTEGRAL ESPECIALIZADA

Un espacio exclusivo
para el embellecimiento
y cuidado de tu sonrisa

Descubre
el poder
de tu sonrisa

Te esperamos para que disfrutes las ventajas
exclusivas para nuestra comunidad de vecinos

AV. LUIS GARCÍA CERECEDA 5 - LOCAL 18

28223 - POZUELO • C.C. LAFINCA GRAND CAFÉ

608 39 51 77 | isd_pacientes@fernandosoria.com





“FELIPE GONZÁLEZ, POLÍTICA DE LA OP

A photograph showing a woman with long brown hair, wearing a blue floral dress and a necklace, looking down at a map. A man with a shaved head, wearing a dark suit jacket over a white shirt, stands behind her, also looking at the map. They appear to be in an office or library setting.

**EZ ERA LA CLAVE
ERACIÓN DEL 23-F”**



Luis María Anson (Madrid, 1935) es historia pura y viva del periodismo español. A sus 88 años es el más longevo en activo en su profesión. Dirigió ABC en los 80 durante 15 años y fundó el diario La Razón. Es Académico y Premio Princesa de Asturias de Comunicación y Humanidades (1991). Monárquico apasionado guarda muchos secretos de la reciente historia de España, algunos de los cuales revela a Pozuelo IN.

—A estas alturas de su vida, dígame, ¿cómo se siente?

Muy bien, a pesar de los achaques, yo sigo trabajando porque a mí lo que me divierte es escribir y hacer periodismo. He tenido la suerte, a lo largo de toda mi vida, de hacer lo que me ha gustado, por lo tanto en este momento me siento muy contento y feliz. Hay una situación política y social tanto en España como fuera de aquí muy interesante y me excita estar sobre ello.

—¿Se encuentra en forma, con el mismo nervio de siempre?

Sí, tengo un problema en la rodilla, pero por lo demás no me quejo. No falto un solo día al trabajo y sigo teniendo el mismo entusiasmo de siempre. Empecé con 14 años en la revista del Colegio El Pilar, luego dirigi la revista "Soy Pilista" con 16 y hasta hoy, siempre quise ser periodista y llevo más de 70 años ejerciendo el periodismo. He tenido mucha suerte, una vida muy plena y satisfactoria.

—¿Qué es lo que más le atrajo del periodismo?

Siempre tuve el impulso de contar cosas, lo que había ocurrido. Esta es una profesión muy vocacional, como el sacerdocio o la medicina. Es una profesión apasionante en todos los sentidos.

“LLEGÚE A TRANSMITIR EN MORSE CRÓNICAS DESDE JORDANIA”

—Usted pertenece a la vieja escuela del periodismo, ¿cómo asiste al cambio que ha dado este oficio? ¿Cómo ve el periodismo que se hace ahora?, que parece más vinculado a la empresa de turno, quizá más sectario.

Creo que la tecnología ha provocado muchos cambios en el periodismo. Desde Jordania recuerdo haber transmitido crónicas por sistema Morse, tardé una hora y pico en hacerlo. Ahora con un click ya está la noticia donde quieras. Pero creo que la profesión no ha cambiado, sigue siendo igual. Nosotros somos los administradores del derecho que tiene la gente a recibir información y nos tenemos que esforzar en hacerlo, contrastar las noticias y acercarnos lo más posible a la verdad de los hechos. También ejercemos el contrapoder, criticarlo cuando se equivoca y abusa y elogiarlo cuando





Descubre una de las mejores parrillas de España, con las brasas a pleno rendimiento desde hace 16 años. Un templo carnívoro -con carta exclusiva de carne- en el que disfrutar también de lo mejor de la huerta y el mar.
Disfruta de nuestros menús degustación desde 35 €.

VIA DE LAS DOS CASTILLAS, 23. POZUELO DE ALARCÓN

WWW.TABERNADEELIA.COM

TEL. 91 162 74 29



STOP & LOVE DESDE 2004 en Avenida de Europa 16

Celebra copas de empresa -
cumpleaños - eventos de Navidad
- Karaoke - música en directo - dj

Más información
en @stopandlovepozuelo



La Roteña

A LA VANGUARDIA DE LA ALTA COCINA

Todas tus celebraciones...
Consúltanos ya sin compromiso

RESERVAS: 91 897 67 20
CALLE ENRIQUE GRANADOS 6, POZUELO DE ALARCÓN



acierta. El problema es que ahora hay mucho "curandero" en la profesión, por ejemplo, en la televisión se cuela mucha gente frívola sin la deontología profesional adecuada.

—Pero insisto, debido a estos "curanderos" de los que habla, ¿siente que hay cierta decadencia en los profesionales?

En todas las facetas y artes de la vida ha habido generaciones más o menos brillantes, ahora, quizás no pasamos por el mejor momento porque se ha metido gente en la profesión sin ser periodista de verdad.

—¿Cuál es la mayor emoción y decepción que la causado esta profesión?

Sería incapaz de dar una respuesta concreta. He tenido de todo, emociones y decepciones, siempre depende de un estado de ánimo.

—¿Considera que ahora hay mayor libertad de expresión para contar las cosas que pasan?

Hombre, más que en la época franquista, desde luego. Pero el momento de máxima libertad de expresión que yo he conocido ha sido entre 1975 y 1985, esos 10 años fueron fantásticos. Luego se fue desarrollando la democracia y los partidos políticos, sindicatos u organizaciones empresariales trataron de controlar a la profesión, pero el periodismo se defiende y ahora la gente está informada con seriedad,

a pesar de todos los intereses creados alrededor del oficio. Hay periodistas extraordinarios que levantan grandes noticias constantemente, y la gente está razonablemente bien informada. Es que criticar es muy fácil y no me atrevo a hacerlo. Creo sinceramente que la profesión goza ahora de un gran esplendor.

—Pero no podrá negar que vivimos un imperio de una nueva moral casi dictatorial derivada de las formaciones políticas que nos gobiernan y que afecta a la información que llega a los ciudadanos.

Eso es verdad, existe algo parecido a lo que antes se llamaba el Frente Popular, que es una asociación de la izquierda con la extrema izquierda que resulta muy alarmante para mucha gente, pero, en fin, eso es la democracia. Lo que hay que hacer es introducir en el mercado informativo los elementos suficientes para que en las próximas elecciones se termine con esta situación. Debió haber ocurrido en las de julio, pero no fue así. Veremos qué sucede en el futuro. Es preciso reformar la ley electoral y que haya una doble vuelta en las elecciones. Hay que acabar con el poder inmenso que tienen los partidos minoritarios en caso de que nadie consiga una mayoría absoluta. Tuvimos una oportunidad con Ciudadanos, como partido bisagra, de evitar

el poder de los independentistas, pero a Albert Rivera no le dio la gana de negociar y así estamos.

"SENTÍ MUCHA TRISTEZA CUANDO DON JUAN NO ASUMIÓ LA CORONA DE ESPAÑA EN FAVOR DE SU HIJO JUAN CARLOS"

—Hablemos del papel de la monarquía. Usted formó parte importante del círculo de personas que se alinearon con don Juan de Borbón en su exilio en Estoril para su vuelta a España como rey. ¿Cómo vivió esa época?

Hubo un momento que incluso republicanos entendieron que la persona adecuada para instaurar la democracia en España era don Juan de Borbón, exiliado en Estoril. Y yo creí en eso y me acerqué a él porque don Juan era un personaje excepcional y me siento muy orgulloso de haber estado junto a él. Todos sentimos que había que instaurar una monarquía parlamentaria moderna, similar a la de los países nórdicos europeos, como Suecia o Dinamarca, por ejemplo, que son los países más desarrollados del mundo.



OHARAS CLUB

CÓCTELES / MÚSICA / EVENTOS



Via de las Dos Castillas 23, Pozuelo de Alarcón
www.oharas.es

Tlf 689 402 568
Horario 19:00 - 03:30



Restaurante Casa Luis



Cocina española de gran calidad,
amplia carta y ricas raciones.
Disfruta de su terraza climatizada



C/ Oslo, 1 · 28223 Pozuelo de Alarcón · Madrid
Reservas: 91 352 34 78 · 91 351 34 82

VINOS · SALSAS



CONDIMENTOS

CARNES PREMIUM
• ARGENTINA • URUGUAY • EUROPA • U.S.A. •



www.bistec.eu

AVDA. EUROPA 22 · POZUELO DE ALARCÓN · 91 041 40 73



—¿Se sintió frustrado cuando Franco se decantó por Juan Carlos para asumir la corona de España?

No hablaría de frustración, sentí mucha tristeza, sí. En fin, pero siempre he creído que un sistema monárquico parlamentario es lo que más conviene a una sociedad. El papel del rey como Jefe de Estado, por tradición, y árbitro de todos los grupos políticos es lo ideal, y no un sistema republicano en el que el presidente pertenece al partido de turno. Yo no soy ni Juanista ni Juan-carlista ni felipista ni nada de eso, yo soy, fundamentalmente, monárquico.

“JUAN CARLOS I ES UNO DE LOS 4 GRANDES REYES DE LA HISTORIA DE ESPAÑA”

—¿Qué piensa de la trayectoria de Juan Carlos I y de su borrascoso desenlace?

A ver, Juan Carlos I es uno de los 4 grandes reyes de la historia de España, recogió una dictadura atroz y convirtió el país en una democracia pluralista plena. Devolvió la soberanía al pueblo español, eso hay que tenerlo en cuenta. Luego ocurrió lo que ocurrió, aunque todo eso está aún por analizar porque conozco el asunto y se han vertido muchas mentiras. No se le ha encontrado aún ningún indicio de delito, eso es público. Tuvo un problema con una “fulanita”, la Corina. Juan Carlos pensaba que estaba enamorada de él, hay que ver, a sus 70 años, pero la justicia británica le acaba de quitar la razón a la señorita.

—¿Y cómo ve el papel de Felipe VI?

Fenomenal, está muy bien aconsejado y ha tenido la sabiduría de darse cuenta de que la clave para que permanezca la monarquía es su utilidad como actor neutral. El Jefe del Estado debe ser neutral, no un miembro de ningún partido político, sea del color que sea. Don Felipe ha sido suficientemente inteligente para no salir en tromba a defender a su padre de todas las acusaciones y mantenerse neutral.

—Usted que tiene tanta información, dígame ¿llegaremos a saber alguna vez que había detrás del golpe del 23-F y del papel de Juan Carlos I?

Está todo muy analizado, pero mira, en el año 1980 ETA asesinó a más de 150 personas, de las cuales el 95 por ciento

“EL 23-F ARMADA FUE UN TRAIDOR. ENGAÑÓ A TODOS PORQUE PRETENDÍA RESTAURAR EL FRANQUISMO”

eran guardias civiles y militares. Había un ejército, que todavía tenía derivaciones franquistas, que no soportaba que eso ocurriera, y había un riesgo evidente de golpe de Estado. El clima social era terrible. El general Armada propuso un gobierno de salvación nacional hasta acabar con ETA y volver a la situación anterior. Y don Juan Carlos lo conocía, si, y, dentro de lo que cabe, le pareció bien. En ese gobierno había algunos socialistas, comunistas y otros del centro derecha. Y dos independientes, que éramos Carlos Ferrer Salat y yo mismo.

—¿Y por qué no fue adelante la cosa?

Porque Armada era un traidor y nos engañó a todos diciendo que iba a formar un gobierno de Salvación Nacional, empezando por Felipe González, que sería el vicepresidente. También estaba Javier Solana, Enrique Múgica, Garrigues, Santiago Carrillo... Yo iba a ser el Ministro de Información y me negué porque les dije que no iba a someter a censura a mis compañeros, otro ministerio quizás hubiera aceptado. Pero el hecho es que todo era mentira, lo que estaba preparando Armada era un gobierno absolutamente militar porque no soportaba que hubiera socialistas y comunistas en ese gobierno, y Tejero tampoco lo aceptó. Lo que quería en realidad es que triunfara el golpe y la restauración del franquismo, así de claro. Cuando el rey Juan Carlos se da cuenta es cuando decide parar el golpe. Y cuando quiera hablar Felipe González, que lo cuente todo, él guarda los secretos y sabe todo lo que hubo detrás porque era la clave política de la operación. Felipe sabe del 23-F mucho más que don Juan Carlos.

—Cambiando de tema, fue figura indiscutible del diario ABC, al que llega a dirigir a principios de los 80 y lo renueva totalmente, ¿cómo recuerda esa época?

Con un cariño infinito, pero lo importante era la cantidad de gente extraordinaria que me rodeaba, si no, no hubiera sido posible. ABC, con todos esos grandes periodistas y técnicos se convirtió en el faro del centro derecha español y de gran parte de la sociedad



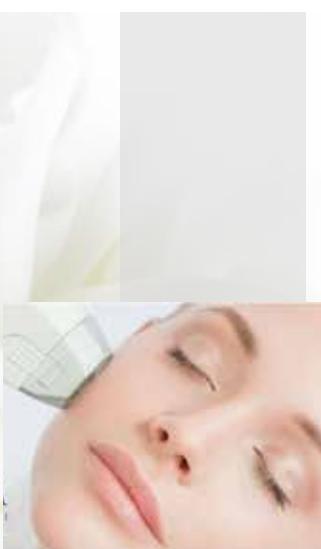
del momento. Luego pasó el tiempo y yo emprendí otro camino profesional y llegaron los vascos e hicieron su periódico, un ABC que no tenía nada que ver con lo que fue históricamente ese periódico.

—Como estocada final, ¿cómo asiste al actual panorama político que nos toca sufrir?

El problema que tiene hoy la clase política española no es la corrupción, porque corrupción hay en todos los sitios, con todo lo lamentable que sea. Lo peor de la clase política española es la mediocridad, y eso no es fácil de solucionar. No tienen el menor nivel, ni siquiera saben hablar. Los políticos de hoy no han hecho nada, no han trabajado nunca, no han estado en una empresa, no han tenido ninguna responsabilidad. Es un grave problema la mediocridad asustante de los políticos. Haría una excepción con Isabel Díaz Ayuso, que lo hace muy bien, tiene gran envergadura política y, sobre todo, se deja conducir y tiene detrás a una gran figura como es Miguel Ángel Rodríguez. Ω



Bienestetic



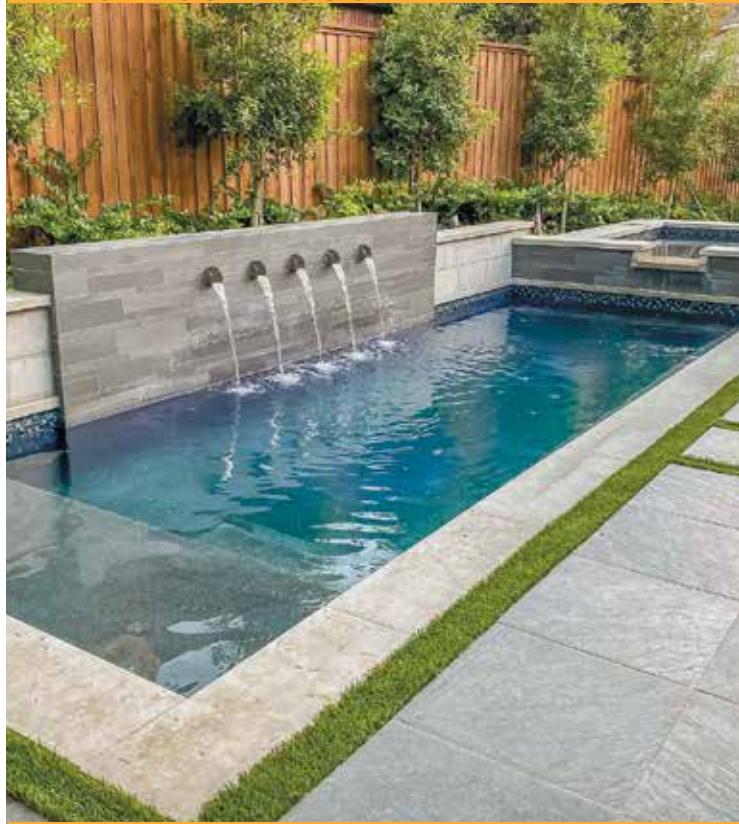
C/Francia 2 bis loc.1
POZUELO DE
ALARCON
634 34 86 82

MEDICINA ESTÉTICA-ESTÉTICA-
MICROPIGMENTACIÓN

Nos encontrarás en:
C. de Antonio Díaz 10, Pozuelo de Alarcón
622 357 243
dance@stepsbay.com
www.stepsbay.com

*Consulta disponibilidad de clases

HACEMOS DE SU JARDÍN EL PARAISO



REFORPOOL PISCINAS Y REFORMAS

Reformas en general
Piscinas de obra
Piscinas de poliéster
Gestión de licencia y proyecto de obra
Césped artificial de alta gama



606 706 116
 reforpool22@gmail.com

Y tú, ¿dónde vas a celebrar?

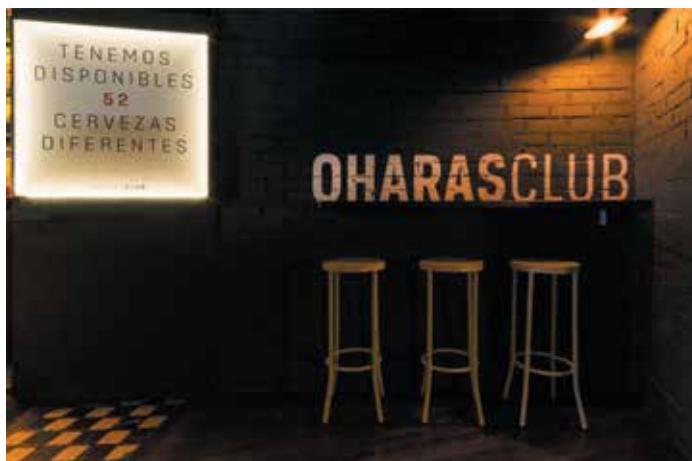
Por Teresa Haering

Aunque pueda parecer un poco pronto, no lo es. Ya empezamos a pensar en planes para las fiestas que se aproximan. Con amigos, compañeros de trabajo o con la familia, empezamos a organizar esos momentos de magia y alegría que terminarán convirtiéndose en quedadas inolvidables de una de las mejores épocas del año.

Por supuesto te recomendamos que te quedes en Pozuelo y te traemos recomendaciones de los mejores sitios en donde brindar.



La Avenida de Europa es uno de los lugares emblemáticos y representativos que no pueden faltar a la hora de descubrir Pozuelo. La avenida principal de nuestra localidad cuenta con una amplia oferta. **Believe** es uno de los restaurantes de moda en el que puedes disfrutar de una excelente relación calidad-precio, tomar algo o comenzar la noche de la mejor forma.



Muy cerca, se encuentra el mítico **Ohara's** para los más cerveceros, amantes de la cerveza internacional y sus famosas hamburguesas (ojo, también las tienen sin gluten con el mismo sabor). Cuando cae la noche, puedes disfrutar de unos dardos o unos bailes en Ohara's Club, local que también puedes reservar para eventos y cumpleaños.



Muy cerca, en lo que se refiere a calidad, **La Taberna de Elia**, es uno de nuestros restaurantes favoritos. Carne de primera es uno de sus distintivos, sello de identidad de su chef Catalin Lupu.



Si te enamora la carne argentina debes ir a **Bistec Bar de Carne**, donde lo que les mueve es la pasión por la carne de calidad y el buen vino. Allí podrás degustar las mejores carnes argentinas, uruguayas y de otros orígenes. Y si vas a organizar en tu casa, justo al lado, puedes comprar en la Boutique de Bistec, donde ofrecen los mismos productos para llevar, carnes, vinos, salsas, cervezas...



No puedes dejar de visitar el mítico **Casa Luis**, dos generaciones en Pozuelo. Cocina española de calidad, con una amplísima carta y ricas raciones, no podríamos recomendar un plato concreto, nos quedaríamos con todos. Además, su

amplia terraza climatizada nos permite disfrutar de la calle sin pasar frío. Llevan treinta años dando de comer en Pozuelo y el trato es inmejorable.



Cavanna es otra de las opciones favoritas que tenemos para nuestros lectores. Nos fascina su carta variada, con opciones sin gluten como rabas, cazón, ensaladas o patatas bravas. Allí puedes disfrutar de las mejores shishas de la avenida de Europa.



Después de una excelente cena, si quieres tomarte una copa, disfrutar de un baile, un karaoke e incluso música en directo, se encuentra **Stop & Love**, una leyenda viva de Pozuelo o en Guateque, ambos abiertos hasta el amanecer.



Para las mañanas y las tardes, tenemos una reciente apertura única en Pozuelo **OG Bubble!** en el maravilloso y reforma-

do barrio de La Estación de Pozuelo, cafetería especializada en bubble tea. ¿Su especialidad? La creación de bebidas deliciosas y refrescantes para todas las edades que sin duda os van a sorprender. Una manera diferente para disfrutar en familia.



Y ahora móntate en el coche que te vamos a llevar a un paraíso rodeado de naturaleza dentro del CC Montepríncipe, **La Montefiore**. Ofrecen un magnífico menú para tu día a día y sus grandes salones hacen que sea el lugar perfecto para grandes celebraciones, rodeados de naturaleza salvaje. No te pierdas sus noches mágicas de cena y ópera.



Seguimos en coche y nos vamos Enrique Granados al restaurante **La Roteña** y su cocina de mercado. Un restaurante que abrió sus puertas en 2023 de manos de la familia Nazábal, para traernos su experiencia de décadas en el sector de la restauración colectiva. Su objetivo, satisfacer a un público que sabe lo que quiere y que quiere lo mejor en su mesa. Ideal para celebraciones de todo tipo. Cuenta con una amplísima terraza con gran privacidad donde disfrutar de los mejores tardeos con música en directo. Ω



LOS FOROS-ASE LLEGAN A POZUELO

El pasado martes 31 de octubre de 2023 tuvo lugar la presentación del Foro- ASE de Oración y Reflexión de Empresarios y Directivos Cristiano de la parroquia de Nª Sra. Del Carmen de Pozuelo de Alarcón. El evento juntó a un nutrido grupo de empresarios, profesionales y directivos de empresa, y contó con la participación del consiliario P. Francisco Pérez González, de D. Javier Fernández-Cid, presidente de Acción Social Empresarial-ASE y de Dª Beatriz de Andrés, empresaria y coordinadora de este foro.

Los foros-ASE, más de quince ya en toda España, reúnen mensualmente a empresarios, profesionales y dirigentes de empresa cristianos para compartir en comunidad experiencias y reflexionar juntos, en un entorno intergeneracional, sobre los grandes retos empresariales a que se ven enfrentados en su día a día, con el anhelo de crecer en su caminar empresarial a la luz de Cristo.

Fundada en 1951, Acción Social Empresarial-ASE es la asociación española de empresarios y directivos cristianos. Sin ánimo de lucro, fue erigida por la Conferencia Episcopal Española (CEE), formando parte de la Unión Cristiana Internacional de Ejecutivos (UNIAPAC) que con presencia en más de 40 países de Europa, América Latina, Norteamérica, África y Asia, representa a más de 45.000 ejecutivos de negocios. ASE tiene por objeto difundir y promover el pensamiento social cristiano en el ámbito empresarial y económico, así como fomentar la aplicación práctica en la empresa de la Doctrina Social de la Iglesia, la responsabilidad social de las empresas, y un liderazgo empresarial ético. Ω



DESDE INFANTIL A LOS 18 AÑOS
POZUELO DE ALARCÓN

ENGLISH IS ESSENTIAL, MAIS LE FRANÇAIS FAIT LA DIFFÉRENCE

165 AÑOS EDUCANDO EN VALORES
COLEGIO PRIVADO, CATÓLICO, TRILINGÜE

#SOMOS SAN LUIS



PUERTAS ABIERTAS 25 NOVIEMBRE



WWW.STLOUISFRANCAIS.COM

TEL: 91 352 05 17

TITULACIONES INTERNACIONALES OFICIALES Y TODOS LOS BACHILLERATOS, INCLUIDO ARTES

FRANCE
EDUCATION
INTERNATIONAL

DELF
DALF

BACHIBAC



Cambridge Assessment
International Education
Cambridge International School

escuelas católicas

¿SABES LO QUE
HAY DETRÁS DE
CADA GOTA

DEL
AGUA DE
MADRID?



Nuestros
servicios,
más cerca
de ti.



Un gran equipo que
trabaja para llevar el agua
de todos a todas partes...
para ofrecerte, no solo la
mejor agua, sino también
el mejor servicio.

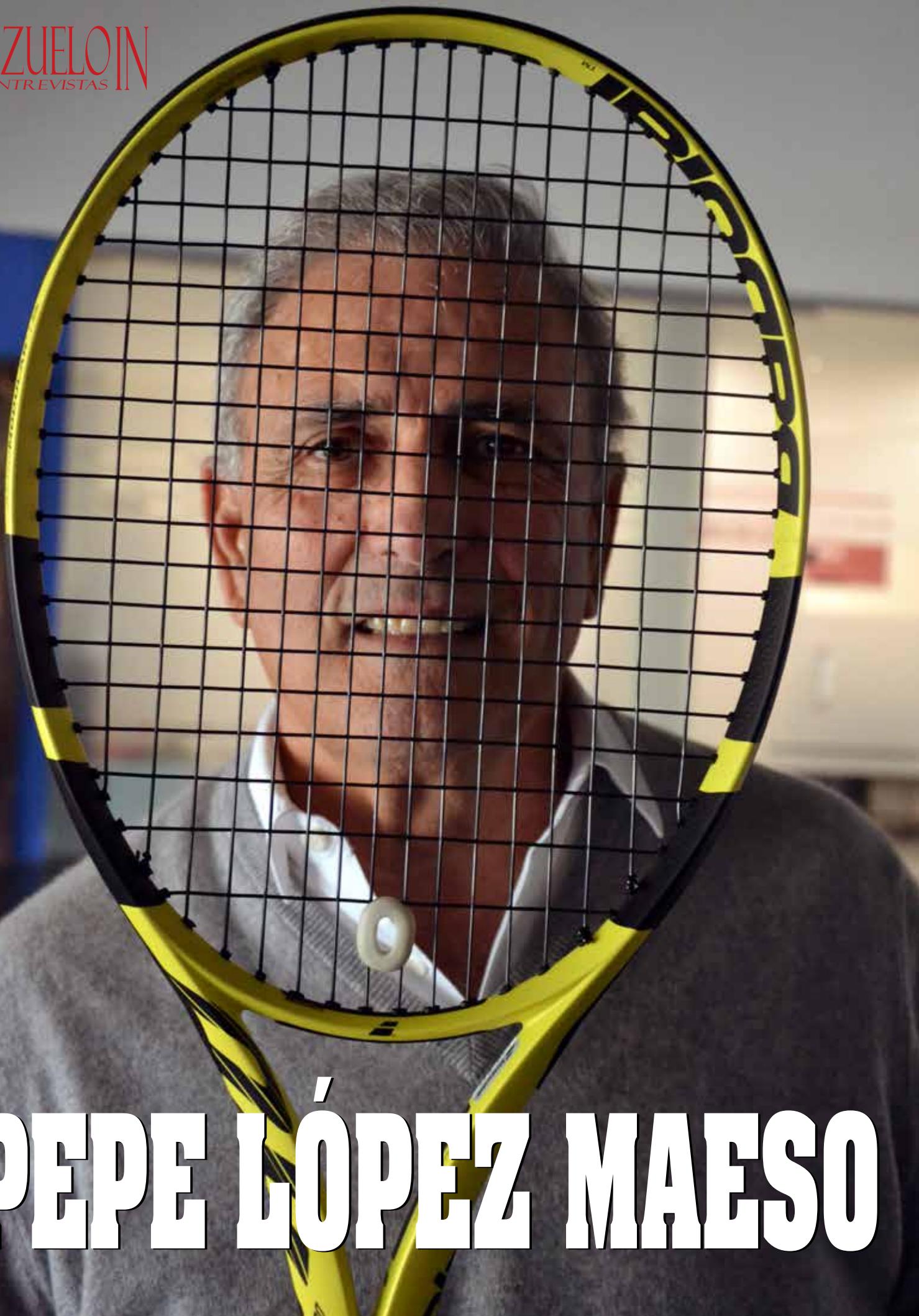
Estamos a tu lado para ayudarte en
oficinavirtual.canaldeisabelsegunda.es

Chat de atención al usuario

900 365 365

clientes@canaldeisabelsegunda.es

Canal
de Isabel II
Cuidamos el agua



PEPE LÓPEZ MAESO

“JIMMY CONNORS Y BJORN BORG SUDARON LO SUYO PARA CANARME”

Por Carmen Millán.

PEPE LÓPEZ MAESO (PUERTOLLANO, CIUDAD REAL, 1956) ES UNA GLORIA DEL TENIS INTERNACIONAL, VIVE EN POZUELO DE ALARCÓN Y SE HA ENFRENTADO A LAS GRANDES ESTRELLAS DEL DEPORTE DE LA RAQUETA. EN POZUELO IN REPASA SU HISTORIA Y LAS ANÉCDOTAS DE SUS ENFRENTAMIENTOS CON LAS PRIMERAS FIGURAS DEL TENIS. PUDO HABER TRIUNFADO EN EL FÚTBOL PERO ELIGIÓ LA RAQUETA POR EL BALÓN.



—¿A qué edad empezaste a jugar al tenis?

Cogí una raqueta por primera vez con 14 años, que se dice pronto., jugando sólo dos horas los fines de semana. Jugaba en los Salesianos de Puertollano y la prioridad del colegio era el fútbol, claro. Yo era muy bueno en el fútbol, estuve a punto de ficharme el Atlético de Madrid, y por eso mi progresión en el tenis fue muy rápida, porque era ágil, veloz y buen juego de pies. Empecé a jugar torneos interprovinciales y se me dio muy bien, así que dejé el balón por la raqueta.

—¿Cuál es el primer torneo que ganas?

Con 17 años, en Campo de Criptana, en la final gané a Jesús Govantes junior. Su padre estaba en el Club de Campo de Madrid y se movió para que me federaran. Superé las pruebas y la Federación Centro me becó, llegué a Madrid desde Puertollano y me pagaron los estudios y la Residencia. Fiché por el Club de Tenis Chamartín y de los 17 a los 19 años fui Primera Categoría Nacional, casi como autodidacta, no tenía base, por eso fue sorprendente. Y a partir de

ese momento me hice profesional y empecé a jugar fuera de España y entre tanto, me matriculé en Derecho.

—¿Cuál fue tu primer torneo internacional?

Fue tremendo. En Niza competí y me tocó con el primer cabeza de serie, Christopher Casá, y le gané. El juez árbitro, Jack Dorman, era también juez árbitro de Roland Garros, y se quedó impresionado con mi hazaña. ¿Sabes lo que has hecho?, me preguntó. Luego caí en cuartos de final pero regresé a Madrid con mucha confianza.

—¿Y el primer torneo importante en que debutas?

En Pensacola, Florida, Estados Unidos, no era un primera fila, pero lo que ahora sería un Master 500, o algo así. Tenía 20 años. Allí compitieron grandes tenistas que luego ganaron Roland Garros, como Andrés Gómez, y otros de gran nivel. Había 4 torneos, en los tres primeros ninguno de los españoles pasó la fase previa, pero en el cuarto la pasé yo, y no solo eso, sino que gané el torneo, en la final a Paul Mandami, un 24 del mundo. Y gané 9.000 dólares de aquella





época, hace más de 40 años. Un pastón para mí. A consecuencia de eso me ficha Adidas con un contrato muy suculento y me permite una independencia económica de la que no gozaba en ese momento porque estaba la familia Santos cubriendo todos mis gastos, los cuales luego yo les devolví.

—Luego llegas a España y compites en todos los principales torneos. ¿Qué victorias importantes recuerdas?

Gano a tenistas importantes como Eddi Dibs, número 6 del mundo; Rosco Tunner, nº 7; Yannick Noah, nº 9; José Higuera, nº 12...en fin. Al poco tiempo me enfrenté en Suecia en cuartos de final a Mats Wilander, nº 1 del mundo, y perdí en 3 sets, aunque lo tuve entre las cuerdas, eso sí.

—No es al único nº 1 del mundo al que te has enfrentado.

Claro que no, con Guillermo Vilas, perdí por la mínima. He tenido a los mejores jugadores de la historia sufriendo mucho para ganarme. Pregúntale, por ejemplo, a Jimmy Connors, que en el torneo de Qeens sudó lo suyo para vencerme. También con Ivan Lendl, y algunos más.

—En qué torneos has competido?

En todos, en todo el circuito de la ATP. Wimbledon, Roland Garros, Us Open...en todos, no sé Montreal, Toronto, Cincinnati. Aunque el que más me gustó siempre fue Roland Garros por su familiaridad.

—Precisamente en un Roland Garros te tocó Bjorn Borg en primera ronda, ¿temblaste mucho?

No, todo lo contrario, salí con la intención de ganarle. Y así lo dije a Jack Dorman, al juez árbitro: "Voy a salir en portada de L'Equipe, porque va a palmar conmigo". En el vestuario, mientras estaba calentando, apareció Manolo Santana y me preguntó cómo me encontraba y le dije que creía que iba a saltar la sorpresa. Al saltar a la pista y llegar a nuestros

sitios, más de 20 fotógrafos se acercan a Borg y yo desde mi silla me dirijo a todos los fotógrafos y les digo, que lo escucha Borg: "Cuando gane el partido no os voy a dejar que me fotografiéis". La cosa hizo efecto porque la mitad vinieron a mi sitio. En fin, al final Bjorn Borg me ganó 6-2, 6-2, 6-2. Pero fui el segundo tenista que más juegos le ganó en ese torneo, porque la final la ganó por 6-2, 6-1, 6-0. Era el año 1981.

—¿Cuál fue tu mejor clasificación en un torneo grande?

Fui semifinalista en dobles en Roland Garros con Alberto Tous, perdimos en 5 sets. Y en Gran Prix tengo buenas clasificaciones en semifinales y cuartos, en Madrid, Chile, Bari, Viña del Mar...torneos en los que han jugado y han ganado los más grandes, como Rafa Nadal.

—¿Cuál es tu tenista actual favorito?

Uff, cuando estaba Federer, era Federer. Ahora me quedo con Carlos Alcaraz, porque, como decía Djokovic, tiene las virtudes de Rafa, de Federer y las mías. Aunque siempre estará Nadal, su espíritu de lucha, entrega, señorío y clase, y creo que nadie en la historia superará sus 14 Roland Garros. Y de la época en que yo jugaba, Bjorn Borg, sin discusión.

—¿Cómo fue el momento de tu retirada del tenis?

Tenía 34 años. Tuve una condromalacia y ya no pude más. Me ocurrió, eso sí, en mi etapa final y hay que decir adiós. Y fue cuando creamos, en 1993, el Club de Tenis López Maeso en Aravaca. En fin, la vida. Ω

Via de las Dos Castillas 23, Pozuelo de Alarcón
Tel 917 15 76 96

CAVANNA
APERITIVOS / COMIDAS / MERIENDAS / CENAS / COPAS
/ CÓCTELES / SHISHAS / EVENTOS

@cavannapoza
www.cavannapoza.es

Impresión, buzoneo
y reparto de publicidad,
folletos y catálogos
allí donde quieras llegar...
616 64 90 11
Seriedad y eficacia.

Meiga Media S.L.

Belenes artesanos de barro
Desde 3 cm de tamaño
Cabezones típicos y figuras
de Murcia con dedos abiertos
(Interior de hierro)

TIENDA RIVERO C/Ángel Barajas S/N. Pozuelo Estación
(Junto a la Iglesia del Carmen) • 656 305 760
tiendarivero@gmail.com • www.tiendarivero.blogspot.com.es

LEVEL
REAL ESTATE

Asesoramiento exclusivo y personalizado en la compra, venta, alquiler y retail de inmuebles de lujo en las mejores zonas de Madrid.

Contamos con una larga trayectoria en el sector inmobiliario y una excelente cartera de clientes tanto nacionales como internacionales

Tel: 91 197 54 22
Av. de Europa, 14, 28224
Pozuelo de Alarcón, Madrid

COLOR HOME Real Estate

INMOBILIARIA & REFORMAS



“Posiblemente,
la mejor inmobiliaria
de Pozuelo”

Plaza Mayor 2, local 10 Pozuelo de Alarcón
+34 681 098 514

info@colorhome.realestate @colorhome.realestate
www.colorhome.realestate