



**CONCHA CRESPO:
“LE DEBO TODO A TELEMADRID”**



14

ESTE MES EN POZUELO IN...

22 AFA Pozuelo

Elena Donate abre las puertas de su sede a Pozuelo IN para relatar la misión que llevan a cabo.

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...

14 CONCHA CRESPO

Nos recibe a Pozuelo IN en Ramest (La Finca Gran Café) donde conversamos sobre su vida y su profesión.

28 A.D. Gala Pozuelo

Rafael Gómez y Fernando Gutiérrez nos relatan la historia y la situación actual de éste mítico club de fútbol.

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

COLABORADORES: ALBERTO GÓMEZ FONT, RAQUEL CALVO, MAY PAREDES, JOSE LUIS G CASTAÑEDA Y TONY CAPOTE.

DEPARTAMENTO COMERCIAL: ROCÍO MARTÍNEZ.

DEPÓSITO LEGAL: M-11316-2012 **IMPRIME:** MCCGRAPHICS · 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.

Zielo SHOPPING
POZUELO



Navidad en 3, 2, 1 ...

con Sandra Valero y
Deborah Serendipity

#zielokidsexperience

No te pierdas el gran evento de encendido de luces con la eurovisiva **Sandra Valero** y presentado por **Deborah Serendipity**, música y más sorpresas en una tarde muy especial.

9 de noviembre a las 18:00h junto al globo



www.zielo.es



Nunca caminarás solo

Por Tony Capote

CAMINA EL PERSONAL POR LA CALLE CON LA PREMURA DE UN DELINCUENTE. CUNDE LA ANSIEDAD Y LA PRISA POR LLEGAR CUANTO ANTES A UN DESTINO DE VÍA MUERTA, QUE NO LO SABEN. Nadie mira a nadie y nadie disfruta del paseo callejero. Ni siquiera los novios se hablan en ese viaje demencial. Y si ni los amantes se miran mucho menos van a reparar en un chaval que camina sonriendo por la acera con evidentes síntomas de discapacidad intelectual, síndrome de Down o lo que sea. El muchacho disfruta del sol de la tarde y le sonrío a la vida envuelto en los delirios que revolotean en su dimensión intelectual particular. Nadie repara en él y, seguramente, será el más feliz de todos los cientos de transeúntes que se le cruzan.

Este chaval, dicen ahora discapacitado intelectual, desprende emociones trufadas de una inocencia, frescura y nobleza que ya quisiéramos, si acaso, rozarlas. Pero nadie ve a nadie, y si se detienen en él, el personal, sacudido por su falsa moral piadosa, sucumbe a su compasión antes que al raciocinio. Esta sociedad de gañanes analfabetos está carcomida por un egoísmo funesto y letal, de ahí vienen las guerras. No acabamos de soportarnos, y la cosa no tiene buena cura. Pero a lo mejor la salvación de esta amuermada humanidad está en estos chavales “discapacitados”, vaya con la palabreja, cuya imaginación y pensamiento baila a un ritmo diferente, y no poco brillante. Se trata de que el personal, en general, tenga conciencia de que es posible que haya otras maneras de ver, sentir, interpretar, actuar, yo qué sé.

Estas personas “discapacitadas intelectuales”, siguen siendo especímenes raros en esta sociedad, salvo honrosas excepciones. Son outsiders, o sea. Pero ya está bien. Por eso, el magnífico proyecto que van a llevar a cabo la Asociación LibreyAzul junto a la publicación Pozuelo IN para favorecer la inclusión en la sociedad, de verdad, de todas las personas con discapacidad intelectual es digno de mención y un orgullo para todos. Su lema es “Nunca caminarás solo”, como el glorioso himno del Liverpool F.C. El afán es que nadie se va a quedar atrás por sus capacidades diferentes. Pues eso, empieza el partido. Y los goles ya vendrán. Ω

Homenaje a la Bandera

6 de octubre



Pozuelo
de Alarcón
AYUNTAMIENTO

11:45 h

Ctra. de Húmera con Avda. de Europa



Vino con gaseosa

Por Alberto Gómez Font

HAY CIERTAS COSAS QUE SON MUY DIFÍCILES DE EXPLICAR POR LA SENCILLA RAZÓN DE QUE NO TIENEN EXPLICACIÓN, AUNQUE ALGUNOS INTENTEN INVENTARLA Y ENCIMA PRETENDAN QUE NOS LA CREAMOS.

Una de esas cosas inexplicables es la costumbre, cada vez más extendida en nuestro país, de mezclar el vino con gaseosa, hábito muy difundido entre la gente que por razones de trabajo se ve obligada a almorzar fuera de casa, y por razones económicas se ve forzada a acudir a pequeños restaurantes, casas de comidas, cafeterías o bares donde ofrecen menús a precios asequibles. Y se trata de una costumbre relativamente nueva, pues hace cuarenta o cincuenta años era raro que alguien hiciese esa mezcla, aunque en esos años, y antes, sí era corriente añadir un poco de sifón al vino, pero solo en las tabernas.

La única explicación posible y casi lógica sería la del ahorro, es decir, que hubiera escasez de vino y se le añadiese la gaseosa para que la botella tardase más en agotarse; pero da la casualidad de que tenemos la gran suerte de vivir en un país donde se produce mucho, muchísimo vino, y de gran calidad. Somos exportadores de vino, y hay tanto que también producimos muchos y muy buenos brandies, que no son ni más ni menos que aguardientes conseguidos por la destilación del vino, y como además hay excedentes, también se produce en España mucho alcohol vínico, luego usado en la elaboración de licores.

Y si nos sobra el vino no parece haber ninguna razón para que intentemos que no se nos termine la botella. Tampoco nos sirve esa otra explicación, muy extendida, de que solo se le añade gaseosa al vino malo que sirven en los restaurantes baratos, y no nos sirve por la sencilla razón de que en nuestro país no hay vino malo, y si alguna vez lo hay no llega a embotellarse, sino que se destila para hacer alcohol o se tira. Hay vinos muy buenos, vinos buenos y vinos menos buenos; pero malos no, y si los hubiera no mejorarían con el añadido de la gaseosa, sino que terminarían de estropearse. Además, lamentablemente, los que tienen el horrible hábito de hacer esa mezcla infame, no tienen el paladar suficientemente educado como para distinguir los vinos, y se atreven a verter gaseosa sobre cualquier caldo, por bueno que sea. Lástima que esas cosas no puedan prohibirse, pues apelar al sentido común y a la sensibilidad es tarea estéril con esos bebedores de vino aguado. Ω

Sanitas 

Clínicas Dentales

Ven

a conocer tu
nueva clínica en
en Pozuelo

Planta 1

 El Corte Inglés



Revisión
bucodental
GRATIS



Tienes 3 clínicas en Pozuelo

Pide tu cita

Seas o no de Sanitas



Despertar

Por May Paredes

AHORA QUE EL OTOÑO NOS ABRIGA ENVUELTOS EN LAS MANTAS DEL CONFORT, SOMNOLIENTOS, REFLEXIVOS Y MORRIÑOSOS. CAEMOS EN LA VIGILIA DEL RECUERDO DONDE YA EXTRAÑAMOS LA EXULTANTE LUZ QUE NOS HA ACOMPAÑADO ESTE TIEMPO SIN VERNOS.

Si abro lo ojos puedo ver toda la realidad, la mía también. Y en esos quehaceres me pierdo, sin fe, sin ti, sin puerto.

Tú puedes hacer que esto sea sostenible, pero cuando no estás todo se vuelve más duro y difícil, más libre, eso estando sin estar, que hace tanto que no te veo viéndote. Me puedes elevar tanto que desaparezco, me despego y podría ser real o eso fue ayer, tal vez hace un millón de años. Pero cuando me dejaste caer, todas las heridas se abren en un dolor infinito. Un dolor que he aprendido a soportar de mil maneras. No te puedo decir cuantas ni cuan éticas pueden o no ser.

Pero me dejas caer tantas veces, que me hundo en el desamparo de tu indolencia, mientras tú te deslizas por parajes de plácida y despreocupada laxitud, tu comodidad, tu olvido, tú.

En este abismo de oscuridad, la claridad es insultantemente iluminadora y no puedo ver más que las cosas que no quiero ver,

las que me hieren y aun así, no puedo dejar de quererte, porque quiero quererte, nunca quise y así de forma irracional, suicida, enervante, constante, a mi forma, yo.

En esos pesares me hallo, sin pensar en ello demasiado, pero es mentira, sí que están presentes manque yo quiera negármelo, con mis temores, mis miedos, mis fracasos.

Me he acostumbrado a tragar saliva, a ahogar mi llanto y no hay sonido más fuerte que el del torrente de mi sangre corriendo por mis venas yendo a parar a un corazón que late enfermo, lastimado, luchando por no agotarse, por seguir vivo, tal vez a ninguna parte.

Y se me acaba la fuerza, la vida, mientras los paisajes se apresuran a pasar frente a mí, sin poder prenderlos, conservarlos, solo me pertenecen ese ínfimo instante en que mi retina los captura para que de nuevo sigan su curso, ajenos a mis penas.

Si cierro mis ojos, podría intentar ver ese mundo que nunca me abrió los brazos, lo podría imaginar amable conmigo, incluso generoso. Si aprieto mucho mis párpados, podría creer que toda la belleza, el sol y la lluvia, las pusiste tú para mí. Para nosotros, como deberíamos ser y nunca fuimos.

Y si no vuelvo a abrir los ojos, temo dejar de oírlo todo, mi respiración, la tuya, los latidos, el pulso que mantenemos y que nos une entre el gozo y la agonía.

Mas con todos mis pesares, lamentos y argumentos; lo que más temo es no volver a verte en esta vida. Porque a pesar de todo me aferro a este mundo y a tus palabras, que yo sé que son mentira. Pero me las dices tú.

Y ese falso soplo de aire me es suficiente para respirar, siempre y cuando no despierte, tu embeleso es la sustancia, el brebaje que calma, que me adormece y me permite soñar, todo sin haber amanecido. En vigilia, oyendo nuestros palpitaes, nuestro respirar, el resuello y nada más. Ω

MOLINASECA

supermercados

10%

DESCUENTO
en tu primera compra online

CARNE
DE PRIMERA
CALIDAD

GASTOS
DE ENVÍO
GRATIS

C/ Valtravieso nº 10
ARAVACA
913 574 460

www.molinasecaonline.com

C/ Francia nº 8
POZUELO DE ALARCÓN
913 514 553



APROVECHA EL VERANO Y DOMINA EL INGLÉS

CURSOS INTENSIVOS DE JUNIO Y JULIO TODAS LAS EDADES Y NIVELES

PREMIOS EXCELENCIA EDUCATIVA 2024 AL MEJOR MÉTODO PARA EL APRENDIZAJE DEL INGLÉS Y
MEJOR INNOVACIÓN CON MÉTODO DEL

¿Quieres conseguir una **certificación oficial** en inglés o **mejorar tu nivel de conversación**? ¡Este verano es tu oportunidad perfecta!
Nuestros cursos están avalados por **12 premios** que garantizan la **calidad y eficacia** de nuestra enseñanza. **Profesores expertos.**

Horarios flexibles. Pago semanal o mensual. No dejes pasar esta oportunidad de lograr tus objetivos este verano.
¡Inscríbete hoy y da un gran paso hacia tu futuro profesional y personal!

📍 C. Benigno Granizo, 7. Clases presenciales y/o por videoconferencia. 🌐 www.escuelainglesa.es ☎ 620 35 43 05 ✉ info@escuelainglesa.es

La nueva teleasistencia avanzada

ofrece seguimiento
y atención personalizada
por profesionales
socio-sanitarios desde la
comodidad de tu hogar

CONECTADOS A LA SEGURIDAD
DE ESTAR TRANQUILOS



Detectores de movimiento, de actividad,
de caídas, sensores de fuego, de humo o de gas.

Infórmate en el
012_Dependencia



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Comunidad
de Madrid



Dictadura votada

Por Jose Luis G Castañeda

DESDE QUE SÁNCHEZ SE HIZO CON EL GOBIERNO DE ESPAÑA, HA IDO FAGOCITANDO, COLONIZANDO CON SUS PEONES, SIN PUDOR, NI TAPUJOS, Y A UNA VELOCIDAD DE VÉRTIGO, TODAS Y CADA UNA DE LAS INSTITUCIONES DE NUESTRO ESTADO. Desde la Justicia, hasta la Fiscalía, el Tribunal Constitucional (que ni es Tribunal, ni Constitucional), la Abogacía del Estado, la Comisión del Mercado de Valores, el Banco de España, etc., hasta llegar a tener controlados todos aquellos instrumentos que, en principio y entre otras funciones, deberían controlar al presidente y a sus ministros y altos cargos.

Un gobierno trufado de corruptos sin caretas que sabe que puede campar a sus anchas, robándonos sin complejos y sin necesidad de ocultarlo, otorgando contratos públicos a amiguets y familiares, y saltándose todas las normas con total impunidad.

A esta pandilla de sinvergüenzas, dentro del gobierno, hay que unir los vividores que sueltan paridas un día tras otro, como puede ser Lady cohetes, comúnmente conocida, como Yolanda Díaz, que nos dice tonterías e incongruencias incomprensibles cada vez que abre la boca; o la pistolera, Mónica García, que no se le ocurre decir otra cosa que el levantarse a las 5 de la madrugada no es sexy, y que los trabajadores deberían poder levantarse más tarde. Vamos, una lumbreras. Menos mal que a la Montero la tenemos en Bruselas y allí la escuchamos mucho menos.

A estos dos tipos de especímenes gubernamentales, hay que unirles toda la patulea infecta que les da apoyo parlamentario, como son los separatistas y bildu-etarras, y los que dicen ser la oposición, que no hacen nada para que España esté mejor y cuyo único propósito, para aquéllos, es acabar con nuestro país, y para los otros, que, algún día, puedan hacer lo mismo que Sánchez hace en la actualidad, mentir, mentir y mentir (¿verdad, Almeida?), y si pueden, robar, robar y robar (ya se han encargado de despenalizar determinadas malversaciones y te dirán que eso no es delito).

Y para terminar de fagocitarlo todo a su alrededor, en un giro de tuerca adicional, en un estrangulamiento mayor a los ciudadanos, el sanchismo se hace más fuerte y amordaza a la opinión pública, so pretexto de defender la verdad e ir contra lo que ellos llaman bulos. En los países libres, los medios de comunicación controlan a los gobiernos y es en las dictaduras, donde los medios son los que son controlados. España, la dictadura votada. Ω



DETRÁS DE UN BESO

Por Germán Pose - ¿Qué esconde ese beso que se derrama como el agua de un chaparrón de otoño en los labios de los amantes? Los ojos se cierran como un telón de pasión tan eterno y tan fugaz. Y en esa oscuridad de paraíso artificial se suceden con misterioso vértigo sueños de verbenas de ilusiones infinitas, que escapan del tiempo confundidas con el espejismo de todos los espacios del Universo que se funden ese beso.

Se para el tiempo y las estrellas arden de alegría entre guiños cómplices y deslumbran con esa luz mágica que solo captan los ciegos. ¿Qué esconde un beso? Ese instante fugitivo en el que se derriten los amantes como las rocas de hielo en un vaso de whisky de aquellos que sueñan empapados de alcohol y de deseo. Ω

IA



Inteligencia Artificial: La Revolución para los Negocios Locales

Por Raquel Calvo Vega
Experta en SEO y Automatización de Procesos

LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL (IA), UNA TECNOLOGÍA QUE PARECÍA RESERVADA PARA GRANDES CORPORACIONES Y EMPRESAS TECNOLÓGICAS, ESTÁ TRANSFORMANDO DE MANERA RÁPIDA Y RADICAL LA FORMA EN QUE LOS NEGOCIOS LOCALES OPERAN Y SE CONECTAN CON SUS CLIENTES. LO QUE ANTES SE CONSIDERABA UNA HERRAMIENTA FUTURISTA ES AHORA UNA REALIDAD ACCESIBLE Y CLAVE PARA CUALQUIER EMPRESA, SIN IMPORTAR SU TAMAÑO. La IA permite a los pequeños negocios aprovechar datos y automatizar tareas repetitivas, lo que les otorga una ventaja competitiva frente a aquellos que aún no han adoptado estas tecnologías.

Con la llegada de asistentes virtuales, chatbots y análisis predictivo, los negocios locales pueden competir en igualdad de condiciones con las grandes marcas, manteniendo su autenticidad y cercanía con la comunidad

A continuación te presentamos algunos de los beneficios de implementar la IA en negocios locales:

1. Automatización de tareas repetitivas: las herramientas basadas en IA permiten automatizar tareas rutinarias como la gestión de inventarios, el envío de correos electrónicos, la generación de facturas o la programación de citas. Esto libera tiempo y recursos para que los propietarios y empleados se concentren en aspectos más estratégicos y creativos del negocio.

2. Mejora de la atención al cliente: los chatbots impulsados por IA pueden gestionar consultas frecuentes, reservas

o pedidos, ofreciendo atención al cliente las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Esto no solo mejora la eficiencia del servicio, sino que también garantiza una experiencia fluida para los clientes. Además, las respuestas automáticas permiten a los clientes resolver problemas rápidamente, lo que aumenta su satisfacción.

3. Personalización de la experiencia del cliente: gracias a la IA, los negocios locales pueden analizar los comportamientos de compra de sus clientes y ofrecer recomendaciones personalizadas. Por ejemplo, en una tienda online, los algoritmos de IA pueden sugerir productos basados en las preferencias y compras anteriores del cliente, lo que incrementa las probabilidades de ventas adicionales.

4. Marketing más eficaz: con el uso de herramientas de IA, los negocios pueden optimizar sus estrategias de marketing, segmentando mejor a su audiencia y personalizando los mensajes para aumentar la relevancia. Plataformas basadas en IA pueden analizar datos en tiempo real, mejorando la eficacia de campañas publicitarias en redes sociales o email marketing, asegurando que lleguen al público adecuado en el momento perfecto.

5. Análisis de datos y toma de decisiones informada: los sistemas IA permiten a los negocios locales analizar grandes volúmenes de datos de manera rápida y precisa. Estos datos pueden provenir de ventas, comportamiento del cliente o interacciones en redes sociales. Con este análisis, los propietarios pueden tomar decisiones más informadas sobre qué productos deben destacarse, cuándo lanzar promociones o cómo ajustar su inventario según la demanda.

6. Aumento de la eficiencia operativa: la IA permite que los procesos internos sean mucho más eficientes. Por ejemplo, en el sector de la hostelería, las cocinas pueden utilizar sistemas de IA para optimizar el tiempo de preparación de alimentos y minimizar los desperdicios. En negocios de servicios, la programación automática de citas o la planificación eficiente del personal son ejemplos de cómo la IA reduce tiempos de espera y mejora el servicio al cliente.

No lo olvides. Si todavía no has considerado la IA como parte de tu estrategia de crecimiento, este es el momento de hacerlo. Para los negocios locales que buscan destacar y mantenerse competitivos en el entorno digital, la IA es una apuesta segura hacia el éxito. Ω

Descubre el Patrimonio Mundial
en la Comunidad de Madrid

ARANJUEZ

📍 Palacio Real de Aranjuez

No te pierdas todo lo que tiene que ofrecerte como:

el Jardín del Príncipe, el Museo de Faluás Reales, su gastronomía y enoturismo,
sus **paseos en globo**...

¿Cuántos días vas a quedarte?



**Comunidad
de Madrid**

POZUELOIN



A woman with long, wavy brown hair is seen from the side, sitting at a light-colored table. A small, lit lamp with a pleated white shade and a brass base sits on the table. The background is a blurred cityscape at night, visible through a window. The text is overlaid on the right side of the image.

**FUI PIONERA
EN LA TV
EN ENTRAR
EN LAS COCINAS**



Concha Crespo nació en Valencia, inició sus estudios de periodismo en la Complutense. Volvió a Moncada, su pueblo, para terminarlos en el Ceu San Pablo. Llegó hace 32 años a Madrid por amor. Una brillante trayectoria profesional en el mundo del periodismo hizo que se la conociera como “La gran Concha”. Convencida de que los periodistas nacen de personas que les gusta viajar o escribir o ambas cosas, lo que la definió desde los 8 años. Su carrera la empezó en actualidad hasta que encontró lo que realmente le llenaba, el periodismo gastronómico. Considera que la gastronomía es el arte de beber y comer. Pero, ¿Quién es Concha? Pues una mujer pasional, que siempre ve el lado bueno de las cosas, enamoradiza, pura energía, si algo le gusta es viajar y disfrutar con la familia y los amigos. Para Concha todo es prioritario. Le da máxima importancia al presente y disfrutar de cada momento. Una mujer excepcional. Recibe a Pozuelo IN en Ramest (La Finca Gran Café) donde conversamos sobre su vida y su profesión.

*Por Carmen Millán
@carmenmillan07*

—¿Cómo fue tu etapa universitaria?

Me vine a estudiar periodismo a Madrid, era una locura maravillosa, pero al poner la carrera en Moncada, mi pueblo, me volví a terminarla allí en el Ceu San Pablo.

—¿Cuál fue tu primera experiencia laboral?

En vacaciones de primer curso de universidad, estando en mi tierra, me puse a buscar trabajo páginas amarillas en mano. Llamé a Radio Cristal, pensando que sería una radio alternativa y que me daría trabajo y resultó ser de cadena Rato. Hablé con un Director y me dijo “Tengo toda la campaña de las elecciones del 86 contratada y se me acaba de ir el redactor jefe”. Yo en primero y odiando la política, me vi en los mítines en la plaza de toros de Valencia, haciendo economía, relacionándome con los políticos. Fue hacer la llamada en el momento justo. Desde entonces no he parado.

"LA TV SE ACABÓ CON SÁLVAME"

—¿Por qué vuelves a Madrid?

Por amor, me enamoré de un madrileño. Es verdad que Valencia se me estaba quedando pequeña porque hice en poco tiempo de todo.

—¿Dónde comenzaste?

Me llamaron de televisión española porque querían copiar el programa de Madrid Directo que funcionaba tan bien en TeleMadrid. El inconveniente es que TVE no tenía la capacidad de moverse rápido por toda España y duró tres meses. Nos despidieron a todos pero a mi me dijeron que me fuera tranquila de vacaciones porque me iban a llamar de Madrid Directo.





TU VIVIENDA EN BUENAS MANOS

PLAN ALOQUILA

¿ERES PROPIETARIO DE UNA SEGUNDA VIVIENDA?

Maximiza tus ingresos y asegura tu propiedad con el **Plan Alquiler de la Comunidad de Madrid**.

Facilita la gestión de tu propiedad con asesoramiento especializado y seguro de impago gratuito hasta 3 años, brindándote seguridad y rentabilidad en el mercado de alquiler.



Más información



Comunidad
de Madrid



TRUCO O TRATO

TODO PARA HALLOWEEN

MÁS DE 7.000 REFERENCIAS



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

NUEVA APERTURA
AV. DEL CONSUELO, 25, 28350 CIEMPOZUELOS



—¿Cómo fue tu etapa en Telemadrid?

Estuve 12 años. Mi entrada fue con Santi Acosta, fue el primer reportero que me llevó a un reportaje y me dijo algo que nunca olvidaré “¿Has visto que yo ya tengo el siguiente reportaje? Tú aprende eso, de cada reportaje sacas otro” y desde entonces así lo hago. Empecé con actualidad. En un momento dado, me mandan a entrevistar a un chico de 20 años que acababa de matar ETA a su padre en la calle Ibiza y el chico estaba dando una rueda de prensa para todos los medios. Madrid Directo tenía que personalizar la noticia y cuando habían acabado los 50 medios de preguntarle sobre su dolor por la muerte de su padre, tenía que llegar yo y volverle a preguntar por lo mismo, en ese momento le dije al equipo que nos íbamos, que no era capaz de sentarme con él. Con esta noticia se pensaba abrir Madrid Directo y al llegar a la tele, me fui a hablar llorando con Elena Sánchez que era la Directora y le comuniqué que no lo había podido hacer. Elena me supo ver y me dijo que no me preocupara.

—¿Cómo era esa generación de Telemadrid?

Yo comparo los que estábamos en aquella época en Madrid Directo con las top models de antes, una generación que no se ha vuelto a repetir. Es verdad que entonces Tele Madrid era la bomba y se veía en muchos sitios. Cuando mi hija fue al colegio me dijo que sus compañeros le dijeron que su madre era famosa, le dije que no, que era popular.

—¿Dónde te recolocaron?

Yo en actualidad estaba hora y media diaria y era con lo que se abría y me ofrecieron cerrar el programa y que para cerrar tenía que ser con algo bonito. Me daban carta libre para hacer lo que quisiera, moda, música, belleza, viajes... cuando me di cuenta estaba dando la vuelta a España sin salir de Madrid y luego la vuelta al mundo sin salir de Madrid a través de los restaurantes y su gastronomía.

—¿Ahí comenzó tu amor por la restauración?

Si, empecé así y hasta el día de hoy. Es verdad que después de dar la vuelta al mundo desde Madrid, entro un poco en bajón, necesitaba algo más, necesitaba viajar. Tele Madrid no tenía presupuesto ni era su política. Entro en crisis hasta que conozco a Ferrán Adriá que vino a Madrid a dar una charla. Hizo una versión del

**“UN BUEN CAMARERO
TE ARREGLA
UN MAL PLATO”**



arroz a la cubana que me teletransportó al futuro y me hizo sentir que se avecinaba una revolución importante que fue la gastronómica.

—¿Por qué fue tan importante para ti?

Me di cuenta que tenía largo recorrido. Se empezó a hacer la comida moderna, los franceses perdieron el trono de los mejo-

res y los españoles se pusieron a la misma altura. Viví en primera línea este cambio.

—¿Cuándo empezaron tus viajes?

Yo quería saber algo más, de qué país salía cada producto, necesitaba viajar. Mi directora me dijo “dame titulares, madrileñiza los reportajes” y mi titular fue, ¿De dónde vienen los kiwis que se comen en



Madrid? Fue el germen de “Madrileños por el Mundo” que luego desarrolló Paloma Ferré, hablo de hace 25 años. La única condición que me puso fue que estuviera donde estuviera, se tenían que ver madrileños que vivieran allí. Me fui a Noruega a ver cómo se cría el salmón y el bacalao y terminé dando la vuelta al mundo.

—¿Cuál ha sido el lugar que más te ha impactado?

En Mozambique lo pasé fatal, teníamos que simultanear ese viaje hedonista a ver langostinos y a la vez teníamos a la Guardia Civil de España formando a la policía de este país. Estábamos los españoles allí ayudando y tenía que hacer otro reportaje

de eso. Me iba con la G. Civil a los hospitales ¿sabes lo que es ver la cunita de un bebé, por llamarlo de alguna manera, lleno de arañas? Menos mal que siempre he tenido unos cámaras maravillosos. El que me ha encantado y he vuelto varias veces, es Noruega, es maravilloso.



—¿En algún momento te ha afectado estar siempre con la maleta en la mano?

No, bueno a lo mejor porque me ha creado adicción, necesito viajar.

—¿Por qué finaliza tu etapa en Tele Madrid?

Porque Ricardo Medina, productor y creador de este formato, se lo vendió a TVE que es donde me voy durante 8 años a hacer España Directo. Acababa de nacer mi hijo y solo quería hacer un directo y un reportaje, quería disfrutar de mi momento personal. Vivía como una reina, trabajando dos días y haciendo alta cocina.

—¿Con qué restaurador te quedas?

A ver, haría un trío. Todo el mundo reconoce a Ferrán Adriá y yo reconozco a Ferrán y Alberto Adriá y a Oriol Castro. Sin ellos no habría hecho nada como tampoco habría hecho nada sin July Soler que era el de sala y un visionario. Me quedo con ellos porque ellos me hicieron darle otra oportunidad a la gastronomía.

—¿Cuál es tu plato favorito?

Sigue siendo un arroz en paella o una tortilla de patatas. Primero porque reivindicó mi tierra, segundo por todo lo que hay detrás, por supuesto tiene técnica pero también hay detrás fiesta, familia, reunión, hay domingo, hay un hombre que es quien realmente cocinaba los domingos, hay naranjos... me emociono. Yo sacrifico un paseo un domingo por hacer una arroz para mi familia o mis amigos.

—¿Cuándo se acaba esta etapa?

La tele se acaba cuando aparece Sálvame. Se fueron todos los anunciantes a Tele5.

“JOSÉ MESTANZA FUE QUIEN POPULARIZO EL SALMÓN AHUMADO”

—¿Ahí es donde te reinventas?

Para mí no era reinventarme, era ir a cumplir mi sueño por fin, producir mi propio formato de gastronomía y cree “Delantales de etiqueta”. Al ver que el foco iba a estar en los cocineros, les dimos el protagonismo. Era un formato en donde los embajadores se quitaban la corbata, se ponían el delantal y se venían a comprar y cocinar. Empezamos con el embajador de Israel, fuimos a los sitios donde él compraba, nos llevó a su pisazo en la Castellana, nos presentó a su mujer, víctima del holocausto y cocinaba. Nos sentábamos a comer y en esa mesa había españoles vinculados con ese país y artistas y empresarios del mismo. Me produje también otro de 30 minutos con Canadá, con Suecia. Me convertí en productora, directora y protagonista porque también salía de reportera.





—Una vez grabados y terminados ¿Cuál fue tu siguiente paso?

Me fui a Bainet, que es la productora de Arguiñano. Me fui al País Vasco a enseñárselo al productor de Arguiñano y le encantó la idea y me manda a Bainet de Madrid y me apoyan durante dos años haciendo la producción. Me fui a Tele Madrid a enseñárselo y a la semana me llamaron para comunicarme que acababan de comunicar el Ere y no iban a tener dinero ni para papel higiénico. Esa fue la primera sensación que tuve agri dulce. Después lo llevamos a TVE española y me dijeron que era una pena porque acababan de firmar otro proyecto. Parecía que siempre llegaba justo después o pasaba algo tremendo y después de dos años decidí dejarlo.

—¿Es cuando entras a llevar la comunicación de restaurantes?

Justo en ese momento, un amigo acababa de abrir un restaurante y me propuso llevarle la comunicación. Fue algo involuntario, yo nunca había cobrado por contar nada. Empecé a perseguir a los que antes me perseguían a mí. Empecé a llamar a mis colegas e invitarles a comer, a que lo disfrutaran y solo si lo encontraban atractivo, les pedía que hablaran del restaurante. De los restaurantes pasé a productos y así llevo 12 años.

—¿Qué estás haciendo en este momento?
Estoy organizando campeonatos de cocineros de pinchos y tapas por España.

—¿Sigues viajando?

Por supuesto, esta semana me voy a Lugo y a Orense. Ahora estamos con el campeonato de Galicia.

—¿Te llena lo que haces?

Bueno, me llenaría más una playa donde escribir, cocinar y recibir a mis amigos.

—¿Cómo crees que ha evolucionado el periodismo desde esa época gloriosa hasta ahora?

Llevándolo a mi terreno, en nuestro tiempo yo era la única cronista, ahora ya no hay criterio. Ahora hablamos de gastronomía todos a través de las redes sociales, cualquiera puede opinar o criticar. No voy a entrar en eso, no es mejor ni peor pero se ha popularizado o democratizado o vulgarizado o prostituido la comunicación.

—A lo que se ha denominado nueva cocina ¿Crees que se les ha ido de las manos?

Siempre intento hablar en positivo. Hay una vuelta al origen, a la tradición, al producto y ya a los “estrellitas” se les ha dado un baño de humildad. La alta cocina tiene la función de seguir investigando, abriendo caminos lo que pasa es que ya no tiene la prioridad que tenía. La comida de diseño está muy bien para dos veces al año porque hay que tener un buen presupuesto, es para determinadas ocasiones porque vas a vivir una experiencia.

—¿Qué opinas sobre el poder de las redes sociales?

Creo que las redes sociales están poniendo en evidencia que sean tan poderosas como se nos quiere hacer creer. Para llenar un restaurante no sirven. Yo tengo a cuatro que sigo porque me nutren pero fin.

—¿A dónde crees que va la hostelería actual?

A la deriva, porque no hay personal ni profesionales dirigiéndola y lo que se está creando son grandes cadenas. No es una crítica, es el futuro. La hostelería como la quiere entender Ramest, Casa Rafa, marisquerías, La Taberna del Medio o como

Zalacaín, no es sostenible. Creo que la gente quiere más viajar que comer o que los vean en el sitio de moda.

—Ahora estamos en Ramest ¿Cómo lo definirías y qué destacarías?

Esto es un homenaje de la tercera generación de ahumadores pioneros en España que encarna José Mestanza, el padre de mis hijos. Es un homenaje a su familia que empieza con su abuelo Ramón Mestanza, de ahí el nombre del restaurante. Aquí van a encontrar el mejor salmón ahumado de su vida porque está hecho con selección exclusiva desde el origen hasta el plato y recién cortado, es todo artesano. Ramest es distribuidora oficial de la Casa Real.

—¿Cuál es la historia de Ramón Mestanza?

Ramón empezó a ahumar salmones en la trastienda de los hoteles donde él era el Metre. Lo fichan en una gran restaurante donde se codea con los amigos de Franco, con los que pescaban salmones en los ríos asturianos y cántabros. La jet de entonces empezó a llevarle los salmones para que se los ahumara. La idea era que le llevaran el salmón, Ramón se quedaba una parte para vender a los vecinos y el resto se los ahumaba a quien lo llevaba y lo recogían una vez a la semana. Fue un concepto tan novedoso que salió en el NODO. Después de Ramón llegó José, su hijo, que popularizó el consumo de salmón en España gracias a las piscifactorías de Noruega.

—Llevas muchos años viviendo en Pozuelo ¿Con qué restaurante te quedas?

Aquí tenemos grandes restaurantes, La Taberna de Elia, La Bodega de la Salud, la Txitxarrería, Paschi... O



**“INTENTAMOS DEVOLVER
LA DIGNIDAD Y LA EMOCIÓN
A LOS QUE SUFREN ALZHEIMER”**



EL ALZHEIMER ES UNA ENFERMEDAD INCURABLE QUE AFECTA TANTO A LOS QUE LA PADECEN COMO A SUS SERES QUERIDOS MÁS CERCANOS. Y LA CONVIVENCIA DIARIA PUEDE ALCANZAR TINTES DRAMÁTICOS. POR ESO NACE AFA POZUELO -ASOCIACIÓN DE FAMILIARES CON ALZHEIMER- CON EL FIN DE ORIENTAR Y APOYAR A ESTAS PERSONAS QUE HAN INICIADO ESTE SOMBRÍO VIAJE. ELENA DONATE, PSICÓLOGA, ES LA ACTUAL COORDINADORA DE LA ASOCIACIÓN Y ABRE LAS PUERTAS DE SU SEDE A POZUELO IN PARA RELATAR LA MISIÓN QUE LLEVAN A CABO.

*Por Germán Pose
@germanin10*

—¿En qué año se funda AFA y cómo se crea?

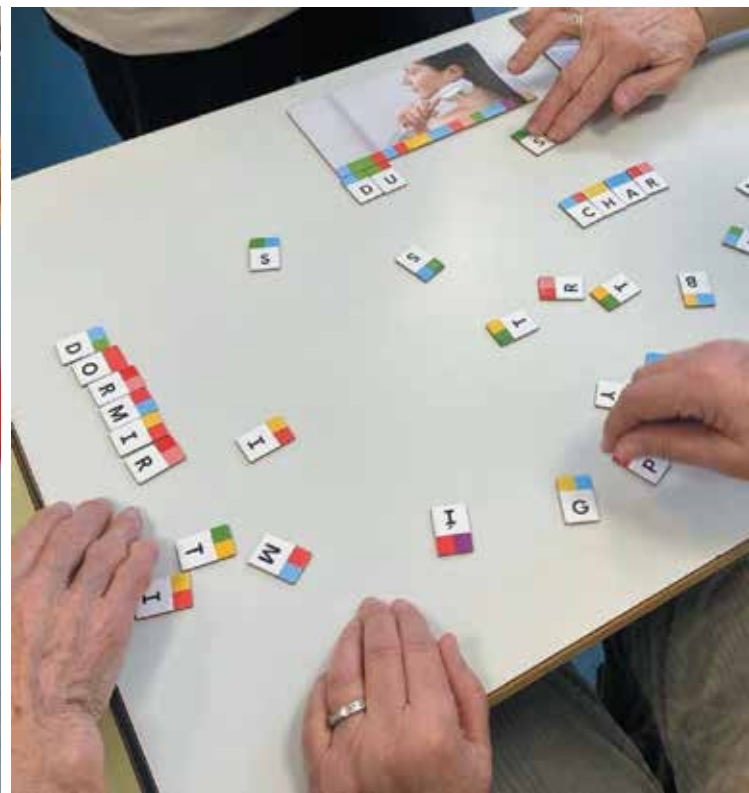
Este año hemos hecho 23 años. Todo nació gracias a un grupo de familiares que asistían a sesiones de terapias para cuidadores en general que se llevaban a cabo en el ayuntamiento. Pero conscientes de que eso no era suficiente y necesitaban más apoyo decidieron fundar esta Asociación. Y así, poco a poco, fue tomando cuerpo AFA, que está encuadrada en FAFAL, que engloba a todo Madrid. Con asistencia en domicilios, talleres de memoria, musicoterapias....etc.

—¿Cuál es vuestro soporte económico?

Por un lado, esta sede pertenece al ayuntamiento y nos la ceden sin problemas. La financiación es a través de subvenciones, principalmente de la Comunidad de Madrid, Sanidad y distintas entidades privadas que también nos apoyan, así como con la cuota que pagan los socios.



“LA PRINCIPAL FUNCIÓN DE LOS PROFESIONALES DE AFA ES ACOMPAÑAR A FAMILIARES Y ENFERMOS EN ESTE GRAVE MOMENTO”



—¿Cuál es vuestra función?

Básicamente es intentar ofrecer un espacio para las familias que tengan algún enfermo de Alzheimer. No solo para los pacientes, sino también para los cuidadores, que son los familiares, para que hallen un espacio y un apoyo emocional que les sirva para afrontar el problema. Les orientamos en ello, pero sobre todo, les acompañamos, que es muy importante. Lo bueno de AFA es que generas un entono asociativo en el que ya no solo ayudo yo como profesional sino que te ayudan otros familiares con los que conviven en esta Asociación. Entre ellos se genera un clima de ayuda mutua esencial.

—¿Con qué grado de enfermedad llegan los pacientes y sus familiares a AFA?

Aquí atendemos las primeras fases según el diagnóstico de los neurólogos.

—¿Cómo contemplas el sufrimiento de las personas que tienen en su casa un enfermo de Alzheimer?

Estas personas, y lo reconocen, sienten que se les parte un poco la vida. Hay muchos hijos que acuden con sus padres, pero también parejas. Tienes un proyecto de jubilación con tu pareja y, de repente, se hace trizas por esta enfermedad. Los familiares viven un estado al que nosotros denominamos “duelo ambiguo”, porque tú sientes que estás perdiendo a tu ser querido pero él sigue ahí con sus necesidades, y el familiar va cambiando su forma de vida, sus roles, y no se suele estar preparado para eso.

“LOS FAMILIARES QUE ACUDEN A NOSOTROS Y AGRADECEN QUE LES ENSEÑEMOS A CONVIVIR MEJOR CON ESA ENFERMEDAD”

—¿Sentís que les sirve vuestro apoyo a estos familiares?

Esta enfermedad es terrible y va minando a los seres queridos que conviven con quien la padece. Llega un momento en que uno se siente impotente para seguir adelante. Y empiezan a renunciar a cosas que no querías, pero eso ocurre. Por eso estas sesiones de AFA son muy válidas. Y les convencemos de que su familiar paciente es importante, pero ellos también lo son y no pueden perder sus vidas.

—Esta es una enfermedad que no tiene solución, teniendo esto en cuenta, ¿cuál es vuestra satisfacción como profesionales al tratar con estas personas?

Es verdad que no tiene solución pero la vida sigue, a pesar de todo. Y la dignidad, la capacidad de disfrutar, de sentir y emocionarse debe permanecer hasta el último momento, tanto para pacientes como familiares. Para nosotros, contribuir a eso es un gran aliciente.

—¿Cómo sentís la respuesta a vuestra atención de los familiares?

Los familiares se consuelan al hallarse en un lugar en el que se encuentran con otros en su misma situación y te entienden. Y las familias nos lo agradecen.

“AUNQUE MI MADRE NO ME RECONOZCA YO SIGO SABRIENDO QUE ELLA ES MI MADRE”

—Debe de ser una sensación terrible convivir con tu madre, por ejemplo, y sentir que ella no te reconoce y está en otro mundo, no?

Es una situación durísima de vivir, sí. El día a día es desolador porque estás sintiendo que tu ser querido se va perdiendo en vida. En el día Mundial del Alzheimer, hace poco, una chica dijo algo muy bonito: “Aunque mi madre no me reconozca yo sí sigo sabiendo que ella es mi madre” y eso es lo que le daba fuerzas para seguir a su lado de la manera que fuera.

—¿Con vuestras terapias, aunque no se logre la curación, de qué manera mitigáis el problema a estos enfermos?

Combinar tratamientos no farmacológicos como los talleres de psicoestimulación, música terapia, terapia ocupacional, terapia con animales...todo



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)

Pasarás la ITV
sobre ruedas.

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

*Oferta válida hasta el 30/06/2024.

Talleres Riscal

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



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



esto junto a una medicación correcta los estudios han demostrado que hay una ralentización en el desarrollo de la enfermedad. Nosotros hemos comprobado que cuando llegan estos pacientes a la Asociación, al aplicarles una rutina que no tenían en casa sus puntuaciones mejoran y se mantienen. No en todos los casos, pero suele ser habitual. Luego, cuando la enfermedad evoluciona gravemente ya hay poco que hacer.

—¿Hay progresos científicos para acabar con esta enfermedad?

De momento, no, pero hay progresos en lo relativo al diagnóstico. Cuánto antes se detecte el síntoma de la enfermedad más posibilidades habrá de frenar el proceso todo lo que sea posible.

—¿Qué tipo de talleres terapéuticos ofrece AFA?

Todos los días tenemos talleres de psicoestimulación, donde hacemos un montón de cosas...leemos las noticias, las debatimos con ellos, las comentamos. Hacemos sesiones para trabajar la atención, la memoria y el lenguaje. Talleres de psicomotricidad, porque se va perdiendo la destreza, los reflejos, el movimiento de las manos... Los jueves hacemos musicoterapia, eso les encanta porque afecta mucho la parte emocional. Y de manera más especial hacemos terapia con animales, excursiones, visitas a museos y otras actividades de ocio. Y con los familiares tenemos grupos terapéuticos con un grupo de psicólogos para que vuelquen toda la sobrecarga emocional y de sufrimiento que llevan cada día.

“EN 2050, SEGÚN LA OMS, HABRÁ 150 MILLONES DE PERSONAS EN TODO EL MUNDO CON ALZHEIMER”

—¿Cuál ha sido tu mayor satisfacción desde que trabajas con estas personas?

Se da el caso que somos un equipo de especialistas muy joven y algo que compartimos todos los profesionales que estamos en AFA es que sentimos mucho respeto por las personas que atendemos. A mí trabajar en AFA me ha permitido crecer personalmente, y profesionalmente también. He visto familias que han llegado aquí con mucho dolor y angustia y se han ido reponiendo y relajando, eso es muy importante. La solución es vivir esta



situación acompañado de otra gente.

—¿Qué palabra definiría vuestra función como profesionales?

La palabra es “acompañar”, tanto a familiares como a pacientes. Que nadie se sienta solo en este grave proceso. Solo el año pasado en AFA prestamos apoyo a 250 personas que contactaron con nosotros para pedir ayuda. Y en domicilios atendimos a 24 personas.

—¿La enfermedad del alzheimer va a más o habéis notado que se ha estancado?

Lo que sabemos es que van aumentar exponencialmente los casos por varias causas: en 2019, en todo el mundo, había 57 millones de personas con alzheimer. Para el 2050, según La OMS, se estiman 153 millones de afectados. Va en aumento, sin duda, y tiene que ver con dos cosas: lo primero es que vivimos más tiempo. En AFA la edad me-

dia es de unos 79 años, así que fijate. Y lo segundo es que ahora llega la generación de los “baby booms”, nacidos alrededor de 1960, y se incrementarán los casos. Y no sé si estamos preparados para esta sombría ola que se acerca, a la que se le llama la nueva pandemia, “la pandemia silenciosa”.

—¿Existe alguna manera de prevención de la enfermedad?

No exactamente, pero sí te puedo decir que los malos hábitos son factores de riesgo, como el excesivo consumo de alcohol, drogas, tabaco...en fin, la mala vida. Y también influye lo que llamamos “reserva cognitiva”, es decir que aquellas personas con mayor formación afrontan el problema de mejor manera y tienen menor riesgo que las que no han tenido ocasión de estudiar o formarse profesionalmente en condiciones. Ω



Estas a una consulta de volver a lucir melena salvaje

Te ofrecemos los mejores tratamientos capilares.

Pide tu cita en: +34 689 323 098
o ven a vernos a: C/Doctor Barraquer 3, Córdoba, España



AKIRA
MEDICINA CAPILAR Y ESTÉTICA

akiramed.com



A.D. CALA POZUELO

UN CLUB CON MUCHA HISTORIA

EL CLUB SE FUNDÓ EN 1965, SUS INICIOS FUERON DENTRO DEL COLEGIO ESCOLAPIOS DE POZUELO Y CUMPLEN 20 AÑOS FUNCIONANDO DE MANERA INDEPENDIENTE EN EL POLIDEPORTIVO EL PRADILLO EN CAMINO DE LAS HUERTAS. ESTÁN VIVIENDO SU MEJOR MOMENTO, UN MOMENTO HISTÓRICO EN EL CLUB, TENIENDO A SU PRIMER EQUIPO EN TERCERA DIVISIÓN. UN CLUB EN EL QUE SI TUVIÉRAMOS QUE DESTACAR ALGO, SERÍA SU CALIDAD HUMANA Y SU FUERTE SENTIMIENTO DE PERTENENCIA AL MISMO, DESDE LOS DIRECTIVOS HASTA LOS CHICOS QUE LO COMPONEN. EN SU RECUERDO ESTÁ M^a CRUZ ROJAS, LA FISIOTERAPEUTA DEL PRIMER EQUIPO Y QUE ESTE VERANO FALLECIÓ TRAS UNA LARGA ENFERMEDAD.

*Por Carmen Millán
@carmenmillan07*

Cada cuatro años se renuevan los cargos y nos reunimos con Rafael Gómez, actual Presidente de la Asociación Deportiva Cala Pozuelo y Fernando Gutiérrez, Director deportivo desde hace 20 años.

—Rafael ¿Cuándo empieza tu relación con el Club?

Empecé como jugador hace 15 años. He hecho de todo desde entonces, he sido delegado, entrenador... y ahora Presidente.

—Fernando ¿y tu historia cuál es?

Llevo 20 años trabajando para el club, pero empecé a jugar al fútbol aquí desde que era un niño. Fui alumno de Escolapios, cuando se independizó el club seguía unido a él y mi última etapa de jugador coincidió como Director Deportivo durante 3 años.

—R. ¿Cómo asumes el cargo de Presidente?

El anterior Presidente llevaba 16 años y quería dejar el cargo, tras una votación fui elegido. Llevo muchos años dentro de la Junta Directiva y conozco muy bien el club, aunque no deja de ser un gran compromiso y responsabilidad.

—R. ¿Qué cambios o qué te gustaría lograr en tu presidencia?

No dejamos de cambiar, cada año mejoramos tanto a nivel personal como institucional. Anualmente hablamos con el ayuntamiento para tener algunas mejoras en el campo y en las instalaciones. El club sigue avanzando, cada vez tenemos mejores categorías, más equipos y el cambio es constante.

—F. ¿Con cuantos deportistas cuenta el club?

Este año hemos crecido cuatro equipos más, en total contamos con 16 equipos, somos alrededor de 280 deportistas.

—F. Vuestro primer equipo está en tercera división ¿Desde cuando?

Lo conseguimos la temporada pasada que realmente fue un año histórico para el club. Ascendimos con el primer equipo, el segundo equipo y el primer equipo de juveniles, el juvenil A. Y esta semana nos ha comunicado la Federación que también sube el alevín.

—F. ¿Con cuántos entrenadores contáis?

Una de las cosas que marca un poco la diferencia o que pretendemos que la marque es la calidad de la enseñanza que das. Para eso se necesita muchos medios humanos. En todos los equipos tenemos un primer entrenador, un segundo entrenador, un preparador físico y un fisioterapeuta. Obviamente en el primer equipo, en el juvenil A y en el senior B tenemos más personal.

—F. ¿Qué ha supuesto para el club el ascenso?

Sobre todo mucha identificación por parte de la cantera con el primer equipo, el entrar en una categoría nacional, hace que todos los chavales del club estén los domingos apoyando en los partidos. A nivel institucional y de representación en nuestra ciudad se nota también, vienen muchísima más gente en los partidos e incluso los medios de comunicación que nos piden acreditaciones para los fines de semana.

—F. ¿Ha comenzado la temporada?

Si, llevamos dos partidos.

**“SIEMPRE NOS HAN LLAMADO
EL EQUIPO DEL PUEBLO”**

—R. ¿Siempre jugáis en casa?

Antes compaginábamos con el Valle de las Cañas aunque entrenábamos aquí y poco a poco conseguimos que el Ayuntamiento nos ampliara horarios y poder disputar los partidos aquí. Entrenar en un campo y jugar en otro totalmente diferente, no te ayuda a la hora de competir.



"NINGÚN JUGADOR ES TAN BUENO COMO TODOS JUNTOS"

—R. Teniendo tanto personal supongo que el coste será enorme ¿Cómo se mantiene el club?

Por supuesto de las cuotas de los chicos aún siendo la más económica de la zona para que todos los jugadores puedan tener acceso e incluso tenemos a algunos becados. Los padres nos dan donativos, tenemos una subvención del ayuntamiento, patrocinios de diferentes empresas... Con respecto al tema económico, lo que más nos complace es que jamás hemos tenido un impago a ningún trabajador, lo que prometemos lo cumplimos.

—R. Dos ascensos seguidos ¿Qué objetivo tenéis para esta temporada?

Desde la directiva, igual que el año pasado, disfrutar la categoría, ir sumando poco a poco y si los chicos tienen opción de subir al final de la temporada, pelearlo pero siempre disfrutando.

—F. Colaboráis con algunos colegios ¿En qué consiste?

Damos servicio de extraescolares, nos desplazamos a ellos. Tenemos una red de entrenadores que van a los coles dando facilidades. Tenemos demanda, podríamos darlo en alguno más pero no queremos perder la calidad.

—R. ¿Cuáles son los valores del club?

Tener controlado al club, dar calidad teniendo un número de equipos acotados. La meta no es crecer en número sino en el servicio que le damos a los chicos.

—F. ¿Qué destacaríais del club a lo largo de su historia?

El club ha sido una institución en Pozuelo desde que se fundó, dentro del colegio en su momento y precisamente cuando salimos del cole el ayuntamiento nos acoge por ser quien es, llevamos muchos años dando servicio. No destaco ningún año en concreto, destaco cómo se ha trabajado y la calidad humana que es lo que trasmitimos a los chicos y que hace que ellos tengan un sentimiento de pertenencia al club muy grande, eso es muy complicado de ver en otros.

—R. ¿Cómo compaginas ser Presidente con tu trabajo?

Como te he comentado, somos 11 directivos y cada uno tenemos nuestra parcela de trabajo por lo que tampoco tengo una carga muy grande. Hemos creado una J. Directiva donde todos pertenecen al club desde hace muchos años y lo llevamos entre todos.

—R. ¿Qué necesidades tenéis?

Que nos ayuden todo lo que puedan. A ver, estamos creciendo mucho, estamos agradecidos desde el 2004 que nos ayuda el ayuntamiento pero es verdad que no podemos crecer más por falta de instalaciones aunque hemos ampliado este año el horario. Hay requisitos que debemos cumplir para las competiciones y en algunas fallamos por falta de recursos.

—R. ¿Qué vamos a encontrarnos si venimos a ver un partido?

Una grada llena, tenemos algún chaval con el bombo, es maravilloso, tenemos una afición estupenda.

—F y R.. ¿Qué valores creéis que da el deporte?

Sobre todo el compromiso y el respeto, desde que llegan los chicos se lo decimos, pero no solo en el deporte, en la vida en general. Desde la cabeza más visible que es el primer entrenador del primer equipo que es una persona de 10. Cuando él va a buscar jugadores, no solo busca que sea bueno en el campo. Se ve en el campo, en el vestuario, todos los chicos son educados. Ω

FILO

By BISTEC

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

676 52 42 88

filocatering.es



+ INFO



BISTEC

BOUTIQUE & BAR DE CARNES



- CARNES PREMIUM SELECCIONADAS ·
- VINOS DE EXCEPCIÓN ·

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

bistec.eu



+ INFO

PLAN DE EMPLEO JOVEN



**Si eres menor de 30 años y estás buscando trabajo,
y si eres padre o educador de jóvenes que quieren
mejorar su formación, hay PLAN.**



Infórmate en cualquiera de las 42 oficinas regionales sobre el Plan de Empleo Joven para ayudarte a planificar un futuro lleno de oportunidades con formación específica para tu perfil.

HAY PLAN, ¿TE APUNTAS?



Comunidad
de Madrid



ASOCIACIÓN DE FAMILIARES Y ENFERMOS DE ALZHEIMER Y OTRAS ENFERMEDADES NEURODEGENERATIVAS DE POZUELO DE ALARCÓN



AFA POZUELO TIENE COMO OBJETIVO PRINCIPAL ASESORAR E INFORMAR A LAS FAMILIAS DE PERSONAS CON ALZHEIMER U OTRA ENFERMEDAD NEURODEGENERATIVA EN FASE LEVE Y/O MODERADA, TRABAJANDO DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS TRATAMIENTOS NO FARMACOLÓGICOS

Entidades colaboradoras

