

La revista de **valdemoro**.com



NÚMERO 14

SEPTIEMBRE 2016

EJEMPLAR GRATUITO



Riki Rivera

ENTREVISTA

Yacimiento paleontológico Cerro de los Batallones • Club de Tenis de Mesa Villa de Valdemoro • José Luis Armendáriz • Vinos de Valdemoro • Además: comercio, moda, noticias, eventos...



ASSISSER

Asesoría integral

Asesoría Jurídica • Penal • Civil • Matrimonial • Mercantil • Concursos Acreedores • Asesoría Fiscal • Contable • Asesoría Laboral • Transferencias de Tráfico • Herencias • Asesoría Financiera
Servicios Generales

PRIMERA CONSULTA GRATUITA. VEN Y CONÓCENOS EN:

Calle Ramón Areces, 2 • 28342 Valdemoro, Madrid • t. 91 801 83 52 / f. 91 895 55 57

Paseo de los Melancólicos, 77 • 28005 Madrid • t. 91 839 67 50 / f. 91 839 67 63

info@assisser.com • www.assisser.com

Planificación
fin de año

- CIERRE RESULTADOS DEL EJERCICIO 2016
- SUCESIÓN FAMILIAR EN LA EMPRESA
- DONACIÓN DE BIENES Y PROTECCIÓN DE PATRIMONIO



MAPFRE

Descubre que si cuentas con nosotros tendrás descuentos especiales para seguros de hogar y salud, durante julio y agosto solo en nuestra oficina:

- En nuestra oficina: C/ Ramón Areces, 2 (Junto al Parque del Cristo)
28342 Valdemoro, Madrid
Telf.: 91 808 41 60 Fax 91 895 22 57
Horario L-V: 9:30-14:00 / 17:00-20:30h



BONIFICACIONES DE HASTA **55%**

- Desde donde quieras: www.mapfrevaldemoro.com

Queremos
ser tu oficina

¿Quieres alquilar o vender tu inmueble?

18 años
nos avalan en el
sector inmobiliario

Buscas alquilar o comprar?

Podemos ayudaros
con todo este trámite

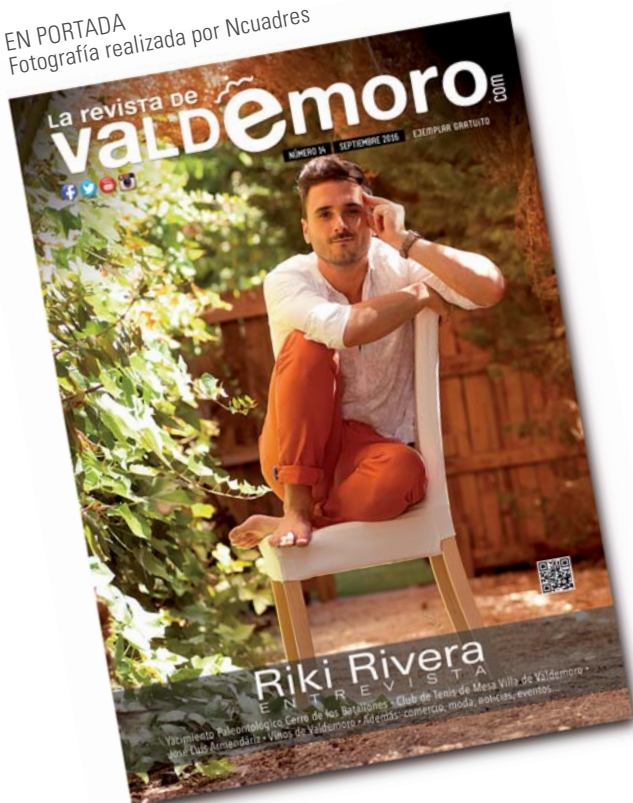


ICM

INMOBILIARIA

C/ Ramón Areces, 2
28342 Valdemoro, Madrid
t. 91 808 5077
m. 620 952 515
www.inmoicm.com
www.icminmobiliaria.com

■ EN PORTADA
Fotografía realizada por Ncuadres



Características técnicas

Tirada inicial: 15 000 ejemplares

Formato: A4 (210 x 297 mm)
Impresa a todo color
en papel estucado brillo

Revista mensual: Once números al año

Cierre de publicidad: A finales del mes anterior
a la salida de la publicación

Distribución gratuita en Valdemoro. Reparto en el buzón particular de cada domicilio, comercios y Organismos públicos



Editorial

→ Por Sergio García

Dejamos atrás el periodo vacacional y la vuelta a la rutina laboral y escolar parece inminente. Septiembre es el mes de comenzar de nuevo, niños y jóvenes arrancan con el entusiasmo y la nostalgia del verano que tanto caracteriza la vuelta al nuevo curso. Por su parte, los adultos retomamos el trabajo tras un merecido respiro y descanso que nos carga de energía para afrontar el otoño.

Durante los meses de verano y, como es habitual, Valdemoro experimenta una notable disminución del volumen de habitantes. Sin embargo, esto no significa que su actividad se detenga. El equipo de *La revista de Valdemoro* se ha acercado hasta el Cerro de Batallones para conocer de primera mano la actividad que se desarrolla en el yacimiento paleontológico durante el mes de julio. Gracias a quienes allí trabajan hemos podido conocer una aproximación al aspecto de nuestro entorno hace 9 millones de años.

Con la vuelta al cole también llega la vuelta a las actividades extraescolares, es por ello que traemos en nuestras páginas una interesante propuesta deportiva para mayores y pequeños de la mano del Club de Tenis de Mesa Villa de Valdemoro. Además, para los más curiosos ofrecemos un reportaje sobre la historia e influencia que tuvo la viticultura en nuestro municipio gracias a la idea original de María Jesús López. En sus líneas podremos conocer la repercusión económica que tuvo en el municipio y el renombre del que se dotó al caldo local, que incluso llegó a oídos de Carlos I.

No queríamos despedir este editorial sin antes expresar nuestro más sentido pésame a los familiares y amigos del valdemoreño Fernando Mogena. Nos dejó el pasado día 6 de agosto, como consecuencia de la Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA) que sufrió desde finales de 2008. El pasado mes de diciembre tuvimos el placer de contagiarnos de su valentía y de su capacidad de superación que volcaba en un activismo incesante, para poder arrojar luz sobre esta enfermedad. Gracias a su espíritu imbatible, desde el 2009 no detuvo su marcha. Han sido numerosos los proyectos que ha llevado a cabo con el fin de recaudar fondos para la investigación del ELA, siglas que para él tuvieron un significado radicalmente distinto: Estamos Luchando con el Alma.

40 años de experiencia dedicados al mueble y la decoración



- Amplia exposición: todos tus muebles para el hogar
- Tus proyectos por ordenador hechos realidad
- Montaje y transporte gratuito
- Financiación 6, 12 y 18 meses sin intereses
- Trabajamos con las firmas nacionales más reconocidas



Ven a visitarnos: calle Reina Victoria, 2 • teléfono 91 893 34 71 • Ciempozuelos

La revista de Valdemoro

staff número 14

Director	José Manuel López de Benito
Redacción	Sergio García Otero
Diseño y maquetación	aboli, diseño gráfico®, S.L.
Fotografía	Asociación NcuadreS
Colaboradores	Fernando Martín Pescador Reyes Medina Ruiz
Corrección	Francisco Vera Baltanás
Imprime	Grupo Impresa
Depósito Legal	M-16581-2015
Tirada	15 000 ejemplares gratuitos
Diseño web	Guadalweb
www	larevistadevaldemoro.com
correo	comunicacion@larevistadevaldemoro.com
	Facebook.com/larevistadevaldemoro
	Twitter: @Irdvaldemoro
Publicidad	publicidad@larevistadevaldemoro.com
Distribución	distribucion@larevistadevaldemoro.com
Contacto	687 714 422

La revista de Valdemoro *no se responsabiliza, necesariamente, de las informaciones y opiniones expresadas por sus colaboradores.*

www.larevistadevaldemoro.com

NO ESPERES
A QUE TE LO CUENTEN...

Llama ahora y contrata: **687 714 422**
publicidad@larevistadevaldemoro.com

Próximo número en **octubre**:
cierre publicidad 30 de septiembre

sumario



NOTICIAS

06



ENTREVISTA PORTADA

Riki Rivera

12



EMPRESA

Nuevo Residencial Infanta

18



REPORTAJE

Yacimiento paleontológico
Cerro de los Batallones

20



COMERCIO

Centro de Tratamiento Integral
QÜ Sport&Beauty

26



REPORTAJE

Club de Tenis de Mesa Villa de Valdemoro

28



COMERCIO

Ágora Espacio Integral de Bienestar

34



ENTREVISTA

José Luis Armendáriz

36



REPORTAJE

Vinos de Valdemoro

42



MODA VALDEMORO

47



COMERCIO

VIPSmart Valdemoro

50



NOTICIAS Y EVENTOS

52

NUEVO PEUGEOT EXPERT CON PLATAFORMA DE NUEVA GENERACIÓN SU MISIÓN: TU NEGOCIO



POR **250€ / mes**

entrada: **2.577€ - 60 meses - TAE: 8,97%**

MANTENIMIENTO, CLIMATIZADOR
Y RADIO INCLUIDOS

con **Peugeot Leasing**

Nuevo Peugeot Expert. Consumo medio (l/100 km): desde 5,1 hasta 5,9. Emisiones de CO₂ (g/km): desde 133 hasta 155* *Pendiente homologación Versión Long.

Cuota mensual sin impuestos en Península y Baleares de 250€ al mes, para un Expert Furgón Pro 1.6 BlueHDi 95 Compact con el Pack Aire Radio. PVP recomendado de 17.238,71€ (impuestos, transporte y descuentos incluidos) para profesionales, autónomos o pymes. Valor Base Arrendamiento: 14.246,86€, a 60 meses por leasing a través de PSA Financial Services Spain EFC, S.A. TIN 8,25%. TAE 8,97%. 59 cuotas de 250€ (302,5€ iva incluido), una fianza de 288€, y un valor residual igual a una cuota. Sin comisión de apertura. Entrada: 2.576,86€ (sin IVA). Importe total del arrendamiento financiero y de la opción de compra: 17.624,76€ sin IVA (21.325,96€ con IVA). En la cuota se incluye contrato de Mantenimiento mensual a 60 meses ó 70.000 km, lo que antes ocurra, con un coste mensual de 14,48€ (IVA incluido). La contratación de este servicio es potestativa para el cliente. Oferta no acumulable válida hasta el 30/09/2016 dirigida a profesionales y autónomos que actúen en el ámbito de su actividad comercial, empresarial, oficio o profesión, en el sentido de la vigente normativa sobre consumidores y usuarios y a pymes. Consulte condiciones en www.peugeot.es

PEUGEOT FINANCIAL SERVICES

NUEVO PEUGEOT EXPERT

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

ATRANSA, S.L. Ctra. Andalucía, km 44 - 28300 Aranjuez, Madrid Tel.: 91 891 86 40 www.peugeotaranjuez.com

Cambiar es una actitud. Ganar una satisfacción.



Nuevo Hyundai Tucson. Mejor coche del año en España 2016.

Apostamos por el cambio y ganamos. Hemos conseguido un gran premio: ser el Mejor Coche del Año en España 2016. Un premio a un gran coche pero sobre todo a una actitud. Gracias a todos los que han visto en el Nuevo Hyundai Tucson una apuesta diferente.

Experimenta el poder del cambio en www.hyundai.es



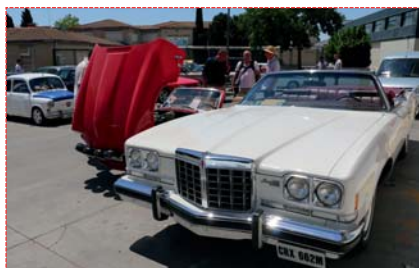
NEW THINKING.
NEW POSSIBILITIES.

ZONAUTO SUR, S.L.
Antigua Ctra. Andalucía, km 43,500
28300 Aranjuez, Madrid
Tel.: 91 809 02 25



Gama Hyundai Tucson:
Emisiones CO₂ (gr/km):
119-175. Consumo mixto
(l/100km): 4,6-7,5.

Celebrado el I Encuentro de Vehículos Clásicos



Cien Clásicos

Durante la jornada se expusieron más de cincuenta vehículos de diferentes épocas

El pasado 17 de julio se celebró en Valdemoro el I Encuentro de Vehículos Clásicos Cien Clásicos, organizado por la asociación sin ánimo de lucro Cien Clásicos, en colaboración con la ITV de Seseña y los talleres Francisco García y García Motor. La jornada transcurrió en un ambiente distendido y agradable, salpicado por las anécdotas de organizadores y participantes. Los asistentes pudieron contemplar en primera persona los más de cincuenta y cinco vehículos que se dieron cita en el evento, así como degustar las magníficas paellas ofrecidas por el Mercado de Vila-Verde.

La participación fue de lo más variada, con vehículos nacionales y extranjeros, descapotables, convertibles, furgonetas y motocicletas. Despertaron mayor interés entre los presentes una Vespa Sidecar de 1957 con una historia muy peculiar sobre sus ruedas y un precioso Pontiac Grand-Ville de los años setenta, con matrícula histórica inglesa, ambos en perfecto estado de conservación.

La Asociación de Vehículos Cien Clásicos promueve acciones relacionadas con la conservación y restauración de vehículos históricos y ofrece a sus socios un servicio de asesoramiento especializado en restauración en talleres de la máxima confianza. Mantiene una estrecha relación con el Laboratorio de Vehículos Históricos de la Universidad Carlos III de Madrid para la tramitación de matrículas de históricos y las legalizaciones de documentación que les son necesarias.

El proceso de inscripción de nuevos socios se encuentra abierto y se puede gestionar a través del correo: eplatav@hotmail.com o contactando en su página de Facebook: www.facebook.com/cienclasicos. ✕

gil & Berrocal

Experiencia, Calidad y Excelencia

PREMIO EXCELENCIA PROFESIONAL 2015 ★

Despacho de Abogados y Correduría de Seguros

Estrella de Elola, 11C - piso 1ºF • 28341 Valdemoro, Madrid • teléfono: **91 808 18 38** • www.gilberrocal.com

Clínica

Puerta del Moro

Avda. de Andalucía, 32 · 1C - 28343 Valdemoro, Madrid
teléfono 91 895 17 32  620 528 843 www.clinicapuertadelmoro.com

RECONOCIMIENTOS MÉDICOS-PSICOTÉCNICOS

DE LUNES A SÁBADO

- CONDUCTORES
- ARMAS
- PATRÓN DE BARCO
- TIP...

ECOGRAFICAS

ESPECIALIDADES MÉDICAS



Exitoso final de temporada del tiro con arco valdemoreño

Nuestros arqueros cosechan éxitos a nivel nacional e internacional

Termina la temporada 2015-2016 de tiro con arco con una notable representación de nuestros deportistas locales en las competiciones nacionales e internacionales. La valdemoreña Mónica Galisteo ha puesto fin a un duro año de entrenamiento y preparación con su participación en el Campeonato de Europa celebrado en Bucarest (Rumanía).

La arquera se proclamó subcampeona de Europa en la categoría de cadete por equipos mixtos y obtuvo dos cuartos puestos en la categoría cadete individual y cadete por equipos de la misma competición. A nivel nacional, cierra la temporada de tiro al aire libre como campeona de España 2016 junior en la prueba individual, campeona de España 2016 en equipos mixtos, campeona de España ca-

dete de la Liga Nacional y bronce en el Campeonato de España Absoluto. En tiro en sala resultó subcampeona cadete de España 2016.

Junto a las calificaciones, Mónica también ha batido varios récords de España, como el de 36 flechas, con 334 puntos; el de 72 flechas, con 661 puntos; y el récord de España 3 x 72 flechas, con 1 896 puntos (junto con Sandra Nieva y Paula Gutiérrez).

Por su parte, el Club de Tiro con Arco Villa de Valdemoro ha destacado a nivel provincial gracias al trabajo de Nazaret Almeda Maeso, al proclamarse campeona de la Liga Madrileña en arco compuesto y a Antonio Martínez Gil, clasificado como subcampeón de la Liga Madrileña, también en arco compuesto. ✕

Desde 1970



La Buha

Tabernas - Vinotecas - Restaurantes

Un local diferente



Desayunos variados

Menús del día, y fin de semana

Eventos familiares

Exquisitas raciones variadas

Suculenta barra de tapas

Tanques de cerveza natural

Vinoteca, más de cien reseñas

carta de cocteles

El apreciado Gin Tonic

GRUPO EL BUO, MADRID

EL BUO CHUECA: Gravina, 4 · t.91 521 74 98

EL BUO LA LATINA: Humilladero, 4 · t.91 354 69 03

EL BUO VALDEMORO: Camilo José Cela, 12 · t.91 808 46 96

LA BUHA LA LATINA: Pza. de la Cebada, 10 · t.91 366 11 60

LA BUHA VALDEMORO: Dr. Fleming, 26 · t.91 808 16 76

Visítanos en:










www.tabernaselbuo.es



Llega *La Pecera Webserie*, una producción nacida en Valdemoro y compuesta por jóvenes de toda España

La webserie se estrenó el pasado 7 de septiembre de manera gratuita en YouTube

La Pecera Webserie es un proyecto nacido en Valdemoro y que ha reunido gente de equipo técnico y artístico de toda España para crear una obra de estilo cinematográfico que esté disponible para todos de forma gratuita en YouTube.

Se trata de una *webserie* dramá-

tica de siete capítulos que da vida al concepto de

La Pecera como una metáfora de tema social. *La Pecera* representa el entorno acotado y claustrofóbico al que nos vemos sometidos en nuestro día a día.

Al contrario que en el estilo *sitcom* que caracteriza los proyectos de bajo presupuesto, el equipo ha apostado por una buena organización y algo de creatividad, lo que les ha permitido grabar en más de cuarenta localizaciones diferentes. Desde la avenida Mar Mediterráneo en El Restón, hasta la cárcel de Segovia, pasando por las Cuatro Torres, han querido enriquecer la historia con el objetivo de explotar todo su potencial.



El equipo de *La Pecera* presentó un *teaser* en internet con el que pudieron financiar el proyecto mediante el método *crowdfunding*. El pasado 7 de septiembre se hizo público en su canal de YouTube (*La Pecera Webserie*) el primero de los siete capítulos. Además de la publicación gratuita de la serie en internet, han realizado concursos en sus redes sociales, así como proyecciones con actores como la realizada el pasado 8 de septiembre en los cines Restón Cinema.

La serie está orientada a un público adulto, no tanto por el contenido (violencia, relaciones y drogas) como por la forma de contarlo. *La Pecera* trata temas como las drogas, las amistades y la familia desde un punto de vista diferente.

El equipo de *La Pecera Webserie* os anima a ver la serie. Como adelanto, las palabras del antagonista para daros a conocer un poco más sobre la trama: «Pobres almas descarriadas las que habitan este barrio. Que no se dan cuenta, que no quieren ver, que lo que les hace iguales a los peces es que ambos están en mi pecera». ✕



clínica veterinaria

el Restón

www.clinicaveterinariaelreston.es

AVDA. MAR MEDITERRÁNEO, 61 POST • 28341 VALDEMORO, MADRID
t.91 808 17 61 m.670 436 669 • cveterinariaelreston@gmail.com

Horario de atención al público y sus mascotas
Lunes a viernes de 9 a 21h / Sábados de 10 a 14h

ESPECIALISTAS EN EL CUIDADO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

Servicios BÁSICOS

- Medicina General
- Radiología Digital
- Ecografía
- Cirugía y Anestesia

- Hospitalización diurna
- Peluquería y Estética
- Alimentación
- Accesorios y Complementos
- Asesoramiento...

ESPECIALIDADES

- Ecocardiografía
- Endoscopia
- Traumatología
- Oftalmología

Realizamos Campañas de Esterilización, Limpieza de Boca, Vacuna de Rabia e Identificación durante el año

Disponemos de profesionales en Etología Clínica y Adiestramiento

CHATARRERÍA

RECUPERACIONES BAJAN / P.I. LAS CANTERAS / CALLE VEREDA DE LA SOLANA, 25 (junto a la ITV de Valdemoro)
Teléfonos: 91 174 70 91 – 647 045 602

COMPRAMOS:

- ALUMINIO
- COBRE
- ACERO
- PLOMO
- CALDERAS
- LATÓN
- CABLES ELÉCTRICOS
- CPU-ORDENADORES

DISPONEMOS DE BÁSCULAS PESA CAMIONES Y BÁSCULA PEQUEÑA





Comienza la temporada para el Seseña CF y el Junior Soccer CF

Entre las novedades se encuentran la absorción del Iberia Torrejón y una Liga F7 para personas con discapacidad

El pasado mes de junio se procedió a la firma del acuerdo por el cual todas las categorías del Iberia Torrejón pasan a formar parte del Seseña CF. Si ya este club había experimentado un crecimiento espectacular desde que su presidente, Jose Fco. Bueno, cogió sus riendas hace tres temporadas, con esta absorción pasa a tener más de seiscientos jugadores y estar formado por cuarenta y dos equipos.

Con el fin de que Torrejón de Velasco (localidad muy próxima a Valdemoro) siga contando con un club de fútbol, el Ayuntamiento y José Fco. Bueno han acordado la creación de un nuevo club, Junior Soccer CF, inscrito en la Federación de Fútbol de Madrid, que esta temporada contará con un equipo en cada categoría.

Esta temporada 2016-2017 nos sorprenden con el acuerdo alcanzado con las organizaciones de discapacitados y la Federación para organizar en estas instalaciones la primera Liga de Fútbol 7 para Discapacitados Intelectuales. Está formada por entre catorce y dieciocho equipos, procedentes de distintos clubs y asociaciones de la Comunidad de Madrid, y el campeón de liga jugará la Copa

del Rey contra los campeones del resto de Comunidades Autónomas. Enhorabuena por esta gran iniciativa de integración social.

Tras el éxito, esta pasada temporada, de las ligas celebradas en las instalaciones cubiertas de Junior Soccer en Seseña Nuevo, se abre el periodo de inscripción para participar en las mismas. El fútbol femenino también cuenta con plazas para los equipos infantil y juvenil de la categoría preferente. Puedes inscribirte o pedir información llamando al 607 394 604, a través del correo electrónico info@juniorsoccer.es o acercándote a las instalaciones de Junior Soccer en la calle Monte Naranco, 14, Naves 19 y 20 (Seseña Nuevo).

Por su parte, se ha abierto el plazo de inscripciones para el Seseña CF en las categorías de chupetín a cadete. Ya tienen cubiertas las plazas para el aficionado y los juveniles, pero si estás interesado en entrar a formar parte de esta gran familia y has nacido entre los años 2001 y 2012, puedes inscribirte en el Seseña CF llamando al 607 394 604, a través de canterasesenacf@hotmail.com o bien acudiendo a sus oficinas en horario de 8:00 a 14:00 h en camino de los Pontones, 7 y de 16:30 a 20:00 h en la calle Monte Naranco, 14, naves 19 y 20 (Seseña Nuevo). ✕

QUINOA

FISIOTERAPIA
 NUTRICIÓN
 LOGOPEDIA
 PSICOLOGÍA
 PODOLOGÍA

Infórmate ahora

912 795 191

CLÍNICA QUINOA

¡Aprovechate de nuestras ofertas!!

10% de descuento en todas nuestras especialidades por apertura y además este mes 20% de descuento en nutrición y podología

Disponemos de bonos de sesiones, charlas en grupo, pilates en grupos reducidos

calle de las vacas, 17A • valdemoro • www.clinicaquinoa.com • [f clinicaquinoa](https://www.facebook.com/clinicaquinoa)

Excelente participación de Jesús España en las Olimpiadas de Río de Janeiro



Un ciudadano de a pie celebra su cumpleaños colocando en la tarta tantas velas como años le caen. Sus amigos le tirarán de las orejas otras tantas veces. Sin embargo, Jesús España decidió celebrar su trigésimo octavo cumpleaños corriendo tantos kilómetros como años cumplía. Una vez

recorridos esos 38 kilómetros, sus amigos y compañeros decidieron colocar la tarta 4 kilómetros y 195 metros más allá, tras una línea de meta dentro del Sambódromo del Marquês de Sapucaí, en la bahía de Botafogo, en Río de Janeiro.

Así de especial fue el 21 de agosto para el atleta valdemoreño Jesús España: tuvo el honor de poder competir con los corredores de maratón más rápidos del planeta. Jesús fue de menos a más. Pasó la línea de los 10 kilómetros en la posición 99; la línea de 15 kilómetros en la posición 107; la línea de 20 kilómetros en el puesto 96 y terminó la carrera en el puesto 65, un final más que digno para nuestro participante.

Queremos felicitar no solo a Jesús España, sino a los 140 participantes que consiguieron terminar la carrera, entre los que se encontraba otro representante del equipo español, Carles Castillejo, que consiguió, también, una magnífica posición llegando en el puesto 49. Nuestra especial enhorabuena para el keniano Eliud Kipchoge, que consiguió la medalla de oro y recibió la corona de laurel con un tiempo de 2 horas, 8 minutos y 44 segundos. ✕



CEiV
Centro de Estudios e Idiomas Valdemoro

Estrella de Elola, 19
91 895 35 23
e-mail: ceiv@ono.com

CURSO 2016-2017

INGLÉS
EXÁMENES CAMBRIDGE
YLE • KET • PET • FCE • CAE • CPE

APOYO AL ESTUDIO
PRIMARIA • SECUNDARIA
BACHILLERATO • UNIVERSIDAD

FRANCÉS
EXÁMENES INSTITUT FRANÇAIS
DELTA • DALF

EXAMENES ACCESO
UNIVERSIDAD Y
GRADOS MEDIO Y SUPERIOR



Cambridge English
Exam Preparation Centre

La vuelta al COLE





-CALENDARIOS
-REGLAS-PORTALAIRES.
-TAZAS
-ESPECIALES DE PLASTICO
-BOLSA PARA BOCADILLO

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PERSONALIZADOS ...Y MUCHO MAS

Tu Boda en



PIDENO PRESUPUESTO
CALIDAD A BUEN PRECIO
ofertas en bodas

Tel: 91 8082768

gita.universo 6, Valdemoro





→[TAC DENTAL]



→[RESONANCIA
MAGNÉTICA ABIERTA]



→[ECOGRAFÍA]



→[DENSITOMETRÍA]



→[RESONANCIA
MAGNÉTICA ABIERTA]



**CENTRO DE RADIOLOGÍA Y RESONANCIA
MAGNÉTICA ABIERTA VALDEMORO**

Técnicas de diagnóstico radiológico para la mujer

- Mamografía
- Ecografía de mama
- Densitometría

TAC Dental

- Estudios tridimensionales para implantología, ortodoncia y cirugía maxilofacial
- TAC Dental Simple
- TAC Dental Seriado
- TAC Cirugía Guiada

Resonancia Magnética Abierta

**Infórmese en el teléfono
91 248 11 05**

CRISTO DE LA SALUD, 7 · 28342 VALDEMORO, MADRID · www.resonanciavaldemoro.com / resonanciavaldemoro@yahoo.es





sonríe). Y yo me di cuenta de que también se me quedaban los arreglos de esas canciones. A mí me gustaba oír los arreglos. Me apasionaba. En casa dábamos tanta importancia a los textos como a la música. Y la copla para eso es muy grande. Inmensa. La copla es un universo poético, profundo, de amor, de traición, de puñalada, de campo, de la España de esa época. Triste. También jovial, también de fiesta. Yo recuerdo una copla, *Madrina*, todavía la pongo de vez en cuando, cuya letra dice (*recita de memoria*): «Andaba por mi dehesa y un día me hablaste llegando a tu altura. Su buen corazón, condesa, hará que en el toro yo sea figura. Y ordené a mis mayores, conmovida por tu voz, apartarle dos erales, que a este lo apadrino yo. Subiste a los carteles en un momento (*Juanita Reina decía «subite», apunta Riki*), los brillos de tus caireles son mi tormento. Madrina, por fuera jardín de rosas, por dentro zarza de espina. Madrina, mi pena es de dolorosa que nadie me lo adivina. No sabes de mi amargura pues tu locura solo es el toro, y a solas me bebo mi llanto de tanto y tanto como te adoro. Madrina, sin un lucero, madrina, sin un te quiero. La gente no se imagina que el hombre de mi corazón me llame solo madrina». La historia de una mujer que tiene dinero, que apadrina a un torero joven, que se enamora de él, pero él solo la ve como su madrina. Qué *historión*. Qué dramón traído a una gran melodía con unos arreglos fantásticos. Y, como esa, mil. Las coplas de Antonio Molina. *La hija de Juan Simón*. Es una historia espectacular. Es la historia de un enterrador que tiene que ser quien entierre a su propia hija. Esto ya es un extremo ultramegadramático. Yo valoro mucho a la persona que se ha sentado a escribir esa historia.

Me habría gustado nacer un poco antes para disfrutar más de la época de la copla, pero, gracias a mi familia, pude vivirla al completo. Me empapé de la copla.

Pero, en un momento dado, llega el flamenco a tu vida.

Yo entro en el flamenco con 11 o 12 años. Y encuentro en el flamenco una música más dura. Más tosca. Yo estaba acostumbrado a la copla, donde todo me parecía un jardín. Un jardín conocido. Pero claro, pronto me doy cuenta de que el flamenco tiene unos caminos y unos matices con más carácter. Todo más tallado. Más labrado. Eso a mí me atrapa automáticamente. Y luego la guitarra flamenca moderna. La que se hace en los discos de los ochenta y los noventa. Paco de Lucía. Gerardo Núñez. Manolo Sanlúcar. *Tauromagia*, de repente, es un zapatazo en la cabeza (*ríe*). Yo descubro a Paco de Lucía en *Siroco*, que es del 88, creo, aunque yo lo escuché por primera vez en el 91. En ese momento, yo ya estoy *perdío*. Mi vida ya no tiene marcha atrás. Si mi madre hubiera querido que yo fuera arquitecto, en ese momento, después de descubrir a Paco de Lucía, ya era imposible.

Yo, con 12 años, ya sabía que quería ser guitarrista y todo lo demás pasó a un segundo plano. La escuela se me daba bien, pero ya ni me enteraba de lo que hacíamos en la escuela. Aprobaba por contentar a mi madre. Pero, conforme van llegando los compromisos, voy dejándolo todo y me dedico solo a la música. Comienzo a trabajar a los 14-15 años y ya no puedo sacar todo para adelante. Comienzo el instituto pero pronto lo dejo. Ya mi madre no quiere luchar. Porque es una lucha. Es una lucha tierna, no es una lucha

encarnizada, pero mi madre ya no podía más. Así que, un día, se sentó conmigo y me dijo: «Mira, si no quieres ir al instituto, no vayas más. Pero tienes que tener claro que debes ser alguien en la música. Porque, si no, sin estudios, vas a acabar trabajando en un tipo de trabajo que no te va a reconfortar. Que no te va a hacer feliz». A mí eso me marcó. Hizo un trabajo psicológico, llevó a cabo una estrategia psicológica que a mí me caló... que ni un correccional, vamos. Consiguió que me comprometiera con ella, y hasta el día de hoy. Creo que todo lo que he hecho ha sido para contentar a mi madre. Ese primer año no fui ni a la playa. Vivíamos en Cádiz y me pasé todo el tiempo tocando la guitarra. Tomaba clases de guitarra todo el verano. El profesor me decía que como yo quisiera, pero que íbamos a estar solos. Que en verano nadie más quería tomar clases de guitarra. Ese tipo era un crack. Andrés Martínez, que ahora es guitarrista de la compañía de Sara Baras, pero que entonces tendría él poco más de 20 años. Ahí aprendí mucho porque fueron unos años de tenerlo claro y formarme.

¿Empezaste pronto a componer canciones?

Formamos un grupo que se llamaba Levantito. Hacíamos pop. Nos gustaba Ketama. En casa tenía discos de Camarón y Paco, de Manolo Sanlúcar, de Ketama, de Mecano... Yo era un fan de Mecano porque tenía también un punto español, con aire de flamenco. Nacho Cano siempre metía guitarras españolas en las canciones. También descubrí a Pedro Guerra, que es mi cantautor. Fue el autor que, en aquella época, disparó mi mente. Yo tengo una mezcla ahí y vivo enamorado de esa mezcla. A toda esa mezcla se le añaden

algunos discos de jazz, a través de Chano Domínguez, a través de Jorge Pardo. Hay veces que, hablando de flamenco, cuando hablas de fusión, a la gente no le gusta. A mí sí.

A lo que iba, formamos este grupo, Levantito, comenzamos a hacer canciones, hacemos arreglos y empezamos a tocar. Y empiezan a pasar cosas. Tocamos en garitos. Empiezan a pasar cosas hasta tal punto que un señor un día nos ve tocar y nos firma un contrato discográfico. A la semana vienen de Madrid dos productores, un *manager* de una discográfica. Miguel Bosé era el director de esa discográfica. Fue una locura porque teníamos 17 años. Nos aconsejan grabar unas buenas maquetas. Nos vamos a un estudio. Arreglamos bien las canciones. Las maquetas funcionan de maravilla y nos graban un disco. Esto era el año 1998. Se venden 10 000 copias. Nos ayudó mucho el que Miguel Bosé, que entonces tenía el programa de televisión *El séptimo de caballería*, nos sacara en su programa, nos sentara en unos sillones allí y nos entrevistara como si fuéramos Coldplay. Porque él creía muchísimo en nuestro proyecto. Tocamos en el programa en directo. Salió bien. Era en La Primera, en una época en la que había pocos canales y eso fue un *boom*. Nos fichan en Canal Sur... En ese momento, pasamos de ver la música como una ilusión, como un juego, para verla como una profesión. Pasa a ser algo real. Ahí cambia todo. Duró solo un par de años, pero ahí ves dónde puede llegar todo. Dónde pueden llegar tus ideas, tu música, tu visión. Eso te pega otro zapatazo.

Desafortunadamente, la discográfica desaparece y nosotros nos separamos. Se queda David Palomar, que es un cantautor de Cádiz, mi hermana, que también cantaba, y nos vamos los tres a





Carnicería con trato amable y cercano.

Elaboración propia de todos nuestros productos de forma tradicional.

Especialistas en preparados cárnicos.

Tenemos una gran variedad de hamburguesas.

Hacemos reparto a domicilio.

Tienda online. WWW.CARNICERIAVIANDANATURAL.COM

Más de 20 años en el sector cárnico como mayoristas nos dan la experiencia necesaria para que la elección de nuestras carnes sea de una altísima calidad a un precio muy ajustado.

Avda. Mar Mediterráneo, 13 (local) · 28341 Valdemoro, Madrid · t.91 081 96 66 · tiendavaldemoro@viandanatural.com



TODOS LOS VIERNES

15%

DE DESCUENTO EN LA COMPRA

CARNICERIA VIANDA NATURAL. AVDA MAR MEDITERRANEO, 13 (LOCAL) VALDEMORO. 910819666

DESCUENTO NO ACUMULABLE CON LOTES





Sevilla. Y ahí empezamos a trabajar, pero ya dentro del mundo del flamenco. Queríamos formarnos en el mundo del flamenco.

Enseguida encuentras trabajo en Sevilla.

Tuve suerte. Nada más llegar, consigo un trabajo en la Compañía Andaluza de Danza. Allí estaba José Antonio Ruiz como director. Toda una eminencia. Y había coreógrafos invitados que venían a montar coreografías de los distintos espectáculos. Vino, por ejemplo, Eva Hierbabuena, Antonio Canales, Isabel Bayón, Alejandro Granados, Javier Latorre... Imagínate. Yo me veo rodeado de un nivel musical y de danza altísimo. A pesar del nivel, encajé bien. Sabía que tenía mucho que aprender pero iba respondiendo a las funciones que me iban asignando. Estuve de gira con la Compañía Andaluza de Danza un año. Entonces Javier Latorre me llama para que trabaje con él. Javier Latorre es un coreógrafo de Córdoba, premio nacional de danza, reconocido en España y en el extranjero. Me recluta para un espectáculo de flamenco que va a montar en 2001. La música era de Juan Carlos Romero. La dirección escénica era de Pepe Quero. A mí me contrató de guitarrista. Fui tomando más responsabilidades y, así, en el próximo espectáculo que monta Javier Latorre, ya me da la dirección musical y la composición de la música. Eso fue una maravilla. Una oportunidad a mis 23 años y con una confianza plena. Fue también duro porque yo no había ido a una escuela a formarme. No sabía muchas cosas. Sin embargo, yo tenía desparpajo y acepté el reto. Hoy en día, sé más cosas y soy un poco menos atrevido. Ahora pienso «¡qué poca vergüenza tenía!». Pero esa poca vergüenza te lleva a lugares a los que, con miedo, no llegarías.

¿Cuál es el siguiente paso en tu carrera artística?

Con el tema de la danza, la cosa funcionó de maravilla hasta el 2004-05. Muchas giras. En una de ellas di la vuelta al mundo un par de veces. Me marcó mucho. Japón. San Francisco... Pero yo conozco a Montoya, que es *manager* y tiene una oficina de flamenco, Montoya Musical. Un día viene a mi casa. Me dice que tiene un cantaor, Julián Estrada, que es una figura del cante. Le gustaría que le haga un disco. Eso a mí me encantó. Después de un tiempo, vuelvo a componer. Y vuelvo a componer flamenco. Hago unos fandangos, unas alegrías. El disco queda muy bien y me encarga otro. Y luego otro, con más presupuesto, y yo entro más en la composición y queda muy bien, también. Premio al disco revelación. Poquito antes aparece India Martínez. Su *manager* me habla que tiene una niña que canta muy bien. India tenía 17 años. Yo le di una cinta con dos canciones. A las dos o tres semanas, me llamó por teléfono y me cantó las dos canciones por teléfono. Perfecto. Se había aprendido todo como yo lo había diseñado. Con todos los giros. Perfecto. Esta niña es un talento, pensé. Maquetamos unos 16 temas y, para la producción posterior, contamos con José María Cortina, que es un teclista y un arreglista maravilloso. Había trabajado con Ketama, el grupo de mi infancia y, de repente, yo estaba colaborando con él. Fue el productor del disco y yo estuve un poco como coproductor asistente. Así fue como empecé a trabajar con India y también con Arcángel, que, a día de hoy, es uno de los cantaores más importantes del flamenco. Voy de gira con Arcángel, comienzo a trabajar con otros artistas y la explosión de canciones empieza ahí. Ahí comienzo a componer de verdad. Sacamos varios discos con India Martínez e India ficha con Sony.



¿Es entonces cuando conoces a David Santisteban?

Esta anécdota es divertida. Cuando David era cantante, giraba con Cadena Dial y coincidí con él en un concierto cuando estaba con Levantito en 1998. En una de las *promos* en Granada, recuerdo que, al final, estuve charlando con él. Él era muy famoso entonces y tengo muy buen recuerdo de ese encuentro. Pasaron los años y yo le seguía la pista porque yo soy de esos que leen los créditos de los discos. Lo seguía con admiración.

India entonces estaba con Warner pero no sabía cómo iba a continuar el contrato. Yo le compuse cuatro canciones, las grabé en una maqueta, hice los arreglos. Lo tenía todo listo. Al mismo tiempo, David DeMaría, pieza fundamental en esta historia, invita a India a colaborar en una de sus canciones, *Guía de mi luz*, que fue toda una sorpresa. A raíz de ahí, ambos quedan con David Santisteban para grabar una canción. Y nace *Luna nueva*. Y, cuando esa canción llega a mí, cambia por completo el concepto de canciones que yo tenía para India, porque es más maduro, más directo y más real.

Lo mejor de todo es que, a los dos días, yo ya estaba en casa de David Santisteban y nos pusimos a componer juntos. Ese mismo día hicimos una canción. Al día siguiente otra. Así hicimos tres canciones. Y conectamos genial. Eso fue en el 2010. Y, a día de hoy, seguimos trabajando juntos con las mismas ganas y la misma ilusión. Sigo aprendiendo mucho de él y le tengo gran admiración.

Y, con India Martínez y con David Santisteban, llegó el Goya.

Estábamos en las oficinas de Sony y nos dijeron que Daniel Monzón tenía intención de rodar una película, que necesitaban una

canción y que India daba el perfil. David y yo nos fuimos al estudio a componerla. Luego se sumó India. Pero pasaron seis meses y no nos dijeron nada. A los seis meses, retoman el proyecto de *El niño*. Nos piden un retoque aquí. Un arreglo allá. Lo mejor de todo es que era una producción de Tele 5 y utilizaron la canción para promocionar la película. Recuerdo que estaba viendo la final del Mundial de fútbol en Brasil. Alemania-Argentina. Termina la primera parte y el primer anuncio del descanso fue la promoción de la película con nuestra canción. Se me ponen los pelos de punta recordándolo. Ahí me di cuenta de que podía funcionar para los Goya. En enero de 2015 fue nominada y el 7 de febrero de ese año nos dieron la estatuilla.

Ahora ya sois un equipo de prestigio. Me consta que no paráis de trabajar. ¿Qué tal si terminamos la entrevista con los proyectos que tienes entre manos?

Este septiembre sale el séptimo disco de India Martínez, el quinto que producimos David y yo. Hemos querido darle una nueva vuelta de tuerca al sonido de India. Además, quiero hacer mi disco en solitario. Instrumental. Aunque puede que tenga un poco de todo. Tal vez, con textos recitados. Lo estoy pensando. El disco es un viaje y tiene paradas. Me gustaría, así, abrir otro canal, otra parcela, otra vertiente. Quiero hacer de todo. Dominic Miller, guitarrista de Sting y responsable en gran parte del sonido del artista, es uno de mis puntos de referencia. Trabaja para otros artistas, pero luego él tiene sus proyectos en solitario. Me encantaría, también, hacer radio. No paro de tener ideas. Proyectos. Ilusiones. X



VALDESALUD
SALUD BELLEZA BIENESTAR

Clases colectivas

- Yoga
- Yoga infantil
- Terapia en movimiento
- Oriental fusión
- Pilates
- Triple Body

Otros servicios

- Electromioestimulación
- Laserpuntura
- Nutrición y dietética
- Osteopatía
- Reflexología podal
- Drenaje linfático
- Masaje sacrocraneal
- Logopedia

**CLASES desde
15 euros/mes**

**PRIMERA
CLASE GRATUITA**

Grupos reducidos
Horarios de mañana y tarde
Atención personalizada

calle San Isidro, 7 • Valdemoro
tel.: 91 248 34 33  634 662 145

info@centrovaldesalud.com • www.centrovaldesalud.com



Nuevo Residencial Infanta, viviendas con la máxima calidad y confort

El complejo ubicado muy próximo al hospital contará con viviendas de tres y cuatro dormitorios

Valdemoro es uno de los dos municipios, junto con Rivas Vaciamadrid, que han duplicado su población en diez años. Actualmente, Valdemoro se encuentra en el puesto decimoséptimo entre las ciudades más pobladas de la Comunidad de Madrid. A nivel nacional, nuestra localidad ocupa el puesto número 118, entre las localidades catalanas de El Prat de Llobregat y Castelldefels, superando en población a capitales de provincia como Segovia, Ávila o Cuenca.

El crecimiento exponencial de la población se ha visto reflejado físicamente en el municipio en la construcción de viviendas y la conformación de nuevos barrios como El Caracol, El Restón 2 o la zona del Hospital. En 2016, Valdemoro retoma la aparición de nuevos complejos de viviendas, lo que supone, sin duda alguna, una

confirmación de que nuestro municipio es un gran atractivo para los nuevos residentes de la zona sur de Madrid.

Este es el caso del nuevo Complejo Residencial Infanta, ubicado en la zona del Hospital de Valdemoro. Goza de una excelente ubicación, perfecta para la vida en familia. Situado junto al Hospital Universitario Infanta Elena, Residencial Infanta forma parte de una zona consolidada que cuenta con todos los servicios al alcance: desde supermercados y restaurantes hasta colegios, zonas deportivas, centro sanitario o farmacias.

Su comunicación también es excelente tanto por transporte público, con dos líneas de autobuses (líneas 416 y 7) que llegan a la estación de Renfe de Valdemoro (línea C3); como por carretera, con

salida directa a la M423, que enlaza con la carretera de Andalucía A4, la R4 y la M506, esta última conecta con los municipios de Fuenlabrada, Móstoles y Alcorcón.

Se trata de un conjunto de viviendas de tres y cuatro dormitorios estudiadas al detalle para ofrecer la máxima calidad y confort. Todo ello, en una urbanización privada con amplias zonas ajardinadas, piscina con sistema de iluminación nocturna, zona de juegos infantiles, salón social y aparcamiento para bicicletas.

Las viviendas, dotadas de gran espacio, cuentan con una excelente distribución, interior funcional con zona de día y zona de noche perfectamente diferenciadas. Además, incluyen terraza, bajos con jardín y áticos. Todas ellas poseen climatización preinstalada mediante conductos en salón y dormitorios, radiador toallero en baño, cocina amueblada con horno eléctrico y campana extractora, entre otros servicios.

En cuanto a los solados y alicatados cabe destacar el pavimento laminado flotante en el interior de las viviendas (salón, dormitorios, vestíbulo y pasillo), así como el pavimento cerámico para terrazas y tendederos. Las cocinas, baños y aseos están alicatadas con plaquetas cerámicas de primera calidad.

Hay que señalar también, como elemento singular y diferenciador, la posibilidad de personalizar nuestra vivienda eligiendo entre distintas terminaciones de alicatados, solados de baño y solado general, sin coste adicional. Y todo ello sin renunciar a una oferta de precios muy competitiva dentro del mercado inmobiliario.

En lo referente a las calidades, la carpintería exterior e interior cuenta con acristalamiento doble, módulos compactos de persianas de aluminio con aislamiento térmico inyectado, así como puerta blindada en el acceso a la vivienda con acabado en madera lacada en blanco y, en el interior, armarios modulares y puertas de hojas lacadas también en color blanco.

Todas las viviendas cuentan con una instalación de calefacción centralizada mediante caldera de gas natural de alta eficiencia energética, así como instalación de paneles solares para producción centralizada de agua caliente sanitaria, con apoyo de calderas de gas natural y contador de consumo individual.



Las zonas comunes están diseñadas con todo lujo de detalles y el conjunto residencial se encuentra totalmente cerrado y vallado.

El complejo residencial tiene piscina comunitaria exterior con sistema de iluminación nocturna, salón social y aparcamiento de bicicletas

Los portales están solados en piedra; los vestíbulos de ascensores y distribuidores de acceso a viviendas, en gres; el garaje cuenta con ventilación forzada y protección antiincendios y la zona de juegos infantiles está equipada y con suelo de goma antiimpacto.

Un salón social, el aparcamiento destinado a bicicletas y la piscina comunitaria con iluminación nocturna hacen del Complejo Residencial Infanta un lugar idóneo para disfrutar en familia.



Si estás interesado en visitar Residencial Infanta no dudes en ponerte contacto a través del teléfono 910 052 133 o del correo infanta@aelca.es. También puedes visitarlo en calle Narváez, esquina con la calle Núñez de Balboa, 28342, en Valdemoro.



R E P O R T A J E

Cerro de Batallones Testigo de un pasado de 9 millones de años

Sus nueve yacimientos son un referente mundial de la vida que habitó el planeta durante el Mioceno Medio

Texto_ Sergio García Otero · Fotografía_ Ncuadres

Resulta casi imposible imaginar nuestro municipio cubierto por una gran extensión de agua en cuyas costas habitaban animales tan espectaculares como jirafas prehistóricas, mastodontes o incluso el feroz tigre dientes de sable. Aunque resulte difícil de imaginar, lo cierto es que esta estampa se produjo hace aproximadamente nueve millones de años.

Durante este periodo, el Cenozoico, la depresión de Madrid recogía el agua que bajaba desde la sierra por las escorrentías, formando un lago de miles de kilómetros cuadrados de extensión que cubría gran parte de la Comunidad de Madrid. El lago se fue colmatando y durante parte del Mioceno fue depositando yesos y otros tipos de sales. Aunque primariamente fue un lago salino, durante el proceso de relleno de la cuenca, pasó a ser de agua dulce.

En el Cerro de Batallones se produjo un sumatorio de condiciones excepcionales que han dado lugar a un yacimiento insólito a nivel mundial

Gracias a este cambio en la composición de las aguas, sus costas fueron una fuente de agua para los animales que habitaban la zona en aquellos tiempos. Muy próximo a nuestro municipio, y en el término municipal de Torrejón de Velasco, se encuentra el Cerro de Batallones, actual cerro testigo que nos ofrece una referencia geográfica del entorno del Mioceno, antes del comienzo de la erosión de los ríos cuaternarios.

Lo que el Cerro de Batallones nos cuenta sobre esta zona es que hace aproximadamente nueve millones de años la colina se encontraba ubicada en la costa del lago. El otero estaba perforado por diferentes cavidades en las que, en épocas de sequía, los animales buscaban charcas o manantiales donde beber. Nos encontramos, pues, con un entorno en el que —actualmente situado a una altura de unos setecientos metros sobre el





nivel del mar— existía un desnivel con respecto al nivel de base del lago que posibilitaba la existencia de escorrentías, parte del agua de lluvia penetraba en el subsuelo y, de esta manera, se formaron las cuevas.

Una suerte de casualidades

En el Cerro de Batallones se produjo un sumatorio de condiciones excepcionales que han dado lugar a un yacimiento insólito a nivel mundial.

Un veraniego 11 de julio del año 1991, el periodista del diario El País Vicente G. Olaya publicaba una noticia sobre el hallazgo de unos huesos en una explotación minera de sepiolita al sur de Madrid. Para aquel entonces, el periodista se había presentado en el Museo Nacional de Ciencias Naturales, donde mostró algunos de los huesos encontrados a Jorge Morales, geólogo del museo, que contaba con casi veinte años de experiencia por aquel entonces. Jorge le solicitó más ejemplares de huesos para poder comenzar a valorarlo como un posible yacimiento. Vicente no lo dudó y se presentó con varios huesos, entre ellos un maxilar de un carnívoro fósil que parecía tener varios millones de años.

Tan solo se conocía que los huesos habían sido encontrados en una cantera situada en Valdemoro. Jorge Morales decidió acudir a la zona y, tras preguntar a varias personas que indicaron el lugar en la que habían aparecido los huesos, llegó a la explotación, donde las máquinas se habían marchado y no había nadie. Unos días más tarde, volvieron al yacimiento acompañados de un operario que les indicó de dónde habían salido los fósiles. Tras vaciar



Sum Actio

DESCUBRE EL
COACHING

¿Quieres conseguir
definitivamente tus metas?

- Genera acciones de cambio (personales, familiares, profesionales, formativos, escolares...)
- Descubre tus motivaciones, capacidades y habilidades; poténclalas y aplícalas profesionalmente.
- Activa los vínculos familiares (etapas evolutivas de los hijos, comunicación, gestión de conflictos...)
- Capacita la toma de decisiones y consigue dirigir tu futuro.
- Gestiona tu tiempo, energía y recursos en la consecución de tus objetivos.
- Crea tu modelo de vida.

**Gestiona, Descubre, Activa, Capacita,
Crea... para ti, para tu familia, para tu
profesión, para TU VIDA.**



Presentando este cupón
15% de descuento en las primeras 5 sesiones.

PRIMERA SESIÓN GRATUITA / DURACIÓN 90 MINUTOS

Marisol de San Teodoro Recio

Coach Emocional, Sistémico, Familiar y Educativo

Tel. 626 53 03 59

Valdemoro

marisol.recio.coach@gmail.com

www.sumactio.com



el hoyo, comenzaron a aflorar a la superficie numerosos ejemplares de restos fósiles, lo que les llevó a realizar una campaña de excavación ese mismo año. Los resultados fueron sorprendentes, tanto es así que gracias a los descubrimientos de esa campaña, la Comunidad de Madrid subvenció el proyecto para la excavación del yacimiento durante los tres años siguientes.

En esos tres años de trabajo se realizaron siete meses de campaña en los que descubrieron que se encontraban frente a un yacimiento excepcional y singular que nada tenía que ver con lo estudiado hasta el momento. Esto se debía principalmente a que la composición mayoritaria de fósiles era de restos de carnívoros, un 95 % del total de restos encontrados. Además, dentro de los carnívoros, existía una gran variedad de especies como dos variantes del tigre dientes de sable, hienas, o mustélidos, entre otros.

Los yacimientos suelen ser el reflejo de lo que sucede en la naturaleza actual, es por ello que lo más habitual es encontrar en torno a un 90 % de restos de herbívoros, mientras que los carnívoros están representados por un 5 % o 10 %. Esto es así por la configuración de la naturaleza, en la que los herbívoros conforman la base de la pirámide trófica, mientras que el grupo de carnívoros se encuentra en la cúspide, con un menor número de ejemplares que depreda sobre los herbívoros y especies en posiciones inferiores. En el caso del Cerro de Batallones la situación se invierte y el número de carnívoros es ampliamente superior al de herbívoros.

Algunos años después, en 1999, y tras un parón en las labores de extracción, TOLSA, la empresa minera, retomó la explotación de la parcela. Para aquel entonces, la Comunidad de Madrid con el fin de conceder el permiso de explotación le pidió a la empresa que realizara un seguimiento de la explotación, en la que un equipo de paleontólogos y arqueólogos supervisarán las excavaciones. Fruto del trabajo de la empresa en la zona, afloraron nuevos yacimientos, llegando hasta un total de cuatro. En ellos, además de carnívoros se encontraron restos de mastodontes, e incluso una jirafa. Gracias a estos nuevos yacimientos, los investigadores su-

pieron que se encontraban frente a un conjunto de yacimientos, de los cuales no conocían a ciencia cierta su origen.

Por regla general, los yacimientos paleontológicos se forman a través de dos procesos diferentes. Podemos hablar de yacimientos estratificados, cuando los fósiles se depositan junto a los sedimentos en capas; o yacimientos kársticos, cuando se depositan en cuevas, donde el principio de superposición de los estratos se cumple de manera local pero no a nivel global. Los investigadores descartaron desde un principio que el yacimiento fuese de tipo estratificado, pero desconocían como se había formado. Fue gracias a la ayuda de Pablo Silva, geólogo que ya había leído algunas publicaciones sobre el cerro, cuando descubrieron que su verdadero origen partía de un fenómeno denominado *piping*.

El *piping* es uno de los agentes de erosión más típicos en las zonas semiáridas. Este proceso se basa en la penetración del agua a través de grietas del terreno, que termina por crear conductos y canales que, cuando llegan a un nivel freático impermeable, deposita los sedimentos erosionados. Estaríamos entonces frente a unas cuevas que se habrían conformado por un proceso de erosión del agua gracias al desnivel del cerro.

La singularidad del yacimiento del Cerro de Batallones reside en la asociación de dos procesos que, por separado son muy comunes, pero que de forma conjunta raramente se producen en la naturaleza. El primero de los procesos es el de fosilización, muy común en la Comunidad de Madrid, y España en general. El segundo, el fenómeno del *piping*, también muy frecuente, que da lugar a accidentes geográficos como las cárcavas. Para que este fenómeno se mantenga intacto es necesario que exista una dura capa de sedimentos que lo conserve. En el Cerro de Batallones hay capas de sepiolita de hasta siete y diez metros de profundidad, una arcilla que, cuando se seca, es muy ligera y no forma barro, gracias a su capacidad de absorción.

Debido a la resistencia de los materiales, las cavidades se formaron en el terreno durante un proceso muy lento. A su vez, estos agujeros adquirieron una resistencia y una durabilidad que les permitió prolongarse durante más tiempo del que suele durar un *pi-*

Se producía una retroalimentación: los animales quedaban atrapados, lo que permitía que nuevos depredadores ocupasen la zona y cayesen de nuevo en las fosas



ping regular. Se desconoce si todos los agujeros se formaron al mismo tiempo, pero se calcula que se pudieron conformar en un lapso de unos 100 000 años.

Una vez formadas las cavidades, como explicábamos anteriormente, los animales se introducían en ellas para beber agua. Los que principalmente se adentraban en estos agujeros eran carnívoros pues, gracias a su habilidad y flexibilidad, podían realizar amplios saltos para salvar desniveles de varios metros. En Cerro de Batallones se producía una retroalimentación: los animales quedaban atrapados, lo que permitía que nuevos depredadores ocupasen la zona y cayesen de nuevo en las fosas. Gracias a ello, algunos de los yacimientos que han descubierto presentan restos de hasta cincuenta individuos de una sola especie.

Para cuando la empresa TOLSA terminó la explotación en el año 2008 se habían encontrado un total de diez yacimientos repartidos de manera aleatoria por el cerro, de los cuales nueve contenían restos fósiles. El motivo por el que se cree que Batallones 8

no tiene restos es porque quizá se trató de una cavidad de fácil salida para los animales. Las cavidades tardan muchos años en rellenarse, formándose charcas compuestas por barros similares a las arenas movedizas, lo que explica la acumulación de herbívoros de gran tamaño en niveles superiores. Estos quedaban atrapados; los animales de grandes dimensiones —en algunos casos— carecen de la capacidad de superación de pequeños desniveles.

Fuente incesante de información

Cuando Jorge Morales pisó por primera vez el yacimiento de Batallones 1, nunca llegó a pensar que bajo sus pies se encontraría con cerca de una treintena de campañas de campo y más de veinticinco años de trabajo y de estudio del material. El equipo de investigación liderado por Jorge está compuesto por investigadores de instituciones como el Museo Nacional de Ciencias Naturales y el Museo de Historia Natural de París, así como de las universidades Complutense y Autónoma de Madrid, la de Zaragoza o la de Valencia.

El objetivo del equipo de investigación reside en estudiar la información obtenida de los diferentes yacimientos —tanto paleontológica como geológicamente—, a fin de recopilarla y transformarla en publicaciones académicas que se concretan en artículos y tesis doctorales. Gracias a esto, podemos conocer los resultados de los análisis de la identificación de los fósiles, las características del proceso de fosilización, así como las inferencias paleoambientales o la dieta de los animales. Aunque las dinámicas de trabajo se han ido alterando en relación al presupuesto —ha disminuido el número de días de excavación—, se ha generado documentación suficiente como para investigar durante años.

La repercusión a nivel local de estas investigaciones quizá no haya sido la deseada. Sin embargo, a nivel internacional gran parte de las publicaciones se encuentran en las páginas de las mejores revistas científicas del mundo. El colectivo de investigadores atesora un excelente currículum que les dota de un merecido prestigio en la comunidad académica. ➔

Elevador de muebles hasta 23 metros de altura y 300 kg de peso

TRANSPORTES - MUDANZAS R. BARDERA
TODO TIPO DE MERCANCÍA
☎ 639 835 583

SUBE TODO TIPO DE MERCANCÍAS ALQUILER POR HORAS

San Francisco de Asís, 21 Local
28320 Pinto, Madrid

teléfonos: **91 692 48 58 / 91 698 74 66 / 639 835 583**

TRANSPORTES Y MUDANZAS R. BARDERA
GUARDAMUEBLES

Estamos especializados en:

- Montaje y desmontaje de mobiliario
- Mudanzas completas y muebles sueltos
- **Servicios de camión con trampilla 750 kg**
- Todo tipo de mercancías
- Seguro de Mercancías 25 años de experiencia
- Les atendemos **todos los días** de la semana

Servicios de oficina:

- Mantenimientos
- Movimientos de interior
- Destrucción de archivos y documentos con certificado

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

TRANSPORTES NACIONALES • VEHÍCULOS DESDE 10M³ HASTA 40M³



De forma paralela a las investigaciones, el grupo también trabaja aspectos patrimoniales, como la elaboración de exposiciones y la edición de libros monográficos. En el año 1993 se realizó la primera publicación monográfica del Cerro Batallones. Esta contó con una exposición previa, «Madrid antes del hombre», compuesta por restos encontrados en esta y otras zonas de la Comunidad. Con la entrada en el nuevo siglo, en el año 2000, se vuelve a realizar una publicación monográfica. Está previsto que a finales del 2017 se retomen los trabajos patrimoniales con una exposición temporal que terminará por asentarse de manera permanente en el Museo Arqueológico Regional.

Gracias a sus resultados científicos y al nivel competitivo del grupo, se ha conseguido mantener la investigación a nivel estatal. Aunque la paleontología no goza de una gran popularidad dentro de las ciencias, el grupo cuenta con el apoyo del Ministerio de Economía y Competitividad, del Consejo al que pertenece el Museo Nacional de Ciencias Naturales y con el de la Comunidad de Madrid. Este 2016 también cuentan con una beca otorgada por la prestigiosa National Geographic Society, que ya apostó por la investigación en esta zona en 2001. Como reconocimiento, el Cerro de Batallones obtuvo la calificación de Bien de Interés Cultural otorgada por la Comunidad de Madrid en 2002.

La investigación se mantiene, pero la problemática sobre el futuro del yacimiento continúa. El Cerro de Batallones necesita un proyecto que garantice su conservación. Desde el año 2005, existe una propuesta basada en la creación de un centro de interpretación. Gracias a esta iniciativa se podría crear un modesto museo y diferentes propuestas de atractivo cultural, como reconstrucciones de yacimientos o visitas guiadas. El centro de interpretación no solo supondría una garantía en la conservación de esta riqueza paleontológica, sino también un buen dinamizador de la economía local.

Foco de investigación internacional

En esta última campaña del mes de julio de 2016, han participado, aproximadamente, cincuenta personas divididas en dos campañas. Además, cuentan con la colaboración y presencia puntual de geólogos y paleontólogos independientes. Batallones goza de una excelente popularidad en el mundo científico, lo que ha supuesto que investigadores de diversos puntos del planeta se acerquen hasta sus yacimientos para conocer más sobre la vida hace nueve millones de años.

Para Jorge Morales, Batallones supone «un laboratorio único para el estudio de las relaciones entre carnívoros y presas en un ecosistema continental del pasado. La calidad y la conservación de los restos nos permiten conocer con precisión la anatomía, la sistemática y las relaciones de parentesco de vertebrados sumamente raros del registro fósil, algunos de ellos, hasta ahora, desconocidos».

Como hallazgos, se pueden citar algunos de los numerosos realizados como el descubrimiento del *sesamoideo radial* —hueso pulgar que poseen los osos panda—, la mejor colección de *varanos fósiles* del mundo y una serie de cerca de cincuenta cráneos de *Promegantereon*, popularmente conocido como tigre dientes de sable, especie de la que hasta el momento no se conocía ninguno de manera completa. Además, en total se han registrado cerca de cincuenta especies de vertebrados, a los que se suman —en menor medida— restos de insectos y de plantas.

Por su singularidad, Batallones es una fuente de conocimiento que arroja luz sobre muchos espacios en blanco e incógnitas en torno a los vertebrados de un periodo muy concreto del Mioceno Superior. Aunque ya se conoce una parte importante de lo que fue el Cerro de Batallones y su entorno, queda mucho trabajo por realizar. Con la ayuda de las nuevas tecnologías, esperamos que en un futuro se continúe escribiendo la historia de nuestro entorno hace nueve millones de años. ✕

Primera
visita
gratuita

Campaña Vuelta al cole

CREA[®]
Odontología

Dr. A. Delgado N° Colg. 28005499 · Dra. P. Inarejos N° Colg. 28005496 | CENTRO SANITARIO AUTORIZADO N° CS10621

**Somos especialistas en
Odontología Pediátrica**
Centro Odontológico para toda la familia

ODONTOLOGÍA MATERNO-INFANTIL · ODONTOLOGÍA MÍNIMAMENTE INVASIVA
ODONTOPEDIATRÍA · ORTODONCIA · IMPLANTOLOGÍA Y REHABILITACIÓN ORAL



@creacolegiata

www.creaodontologia.com



CREA[®]
Odontología

CITA PREVIA

91 174 47 20

ANA FRANK, 9. VALDEMORO



QÜ Sport&Beauty

Recuperación deportiva y estética avanzada orientada a tu salud y bienestar

En sus instalaciones te esperan siete gabinetes y once profesionales que te ayudarán a mejorar, recuperar y vitalizar tu cuerpo y mente

QÜ de *quality*, calidad es el lema que tiene por bandera el Centro de Tratamiento Integral QÜ Sport&Beauty. Situado en la Avenida de España, 12 local 7 de Valdemoro, junto al centro deportivo Supera, cuentan con un espacio multidisciplinar de casi doscientos metros, en el que el cliente podrá encontrar todos los servicios y tratamientos que harán de su paso por el centro una experiencia muy recomendable.

El centro QÜ Sport&Beauty nace con la idea de integrar en un mismo espacio diferentes áreas destinadas a prevenir, recuperar y mejorar la salud y bienestar; todas ellas orientadas al deporte y la estética más avanzada. Su actividad está enmarcada en tres áreas específicas: My Sport, My Beauty y My Equilibrium.

My Sport es un área especializada en el cuidado tanto del deportista profesional como el eventual, así como el de aquel que no realiza ninguna actividad física y quiere prevenir o mejorar su salud. Dentro de esta área, cuentan con numerosos servicios como el de fisioterapia y osteopatía llevados a un alto nivel a través de la tecnología INDIBA activ, única radiofrecuencia del mercado patentada que permite una rápida aceleración de los procesos naturales de recuperación del cuerpo, aliviando el dolor desde la primera sesión.

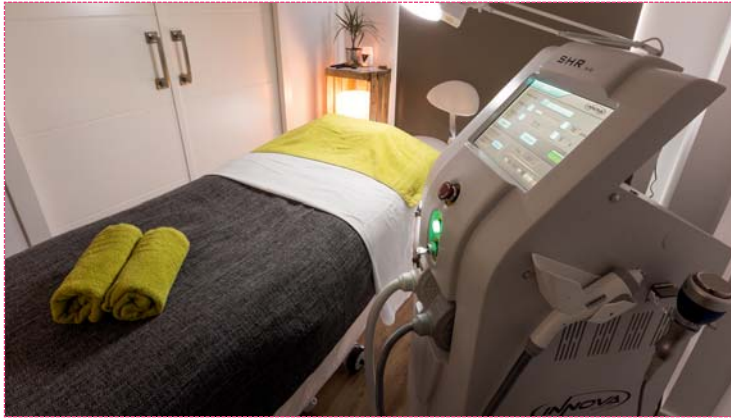
El centro QÜ Sport&Beauty nace con la idea de integrar en un mismo espacio diferentes áreas destinadas a prevenir, recuperar y mejorar la salud y bienestar; todas ellas orientadas al deporte y la estética más avanzada

Corregir tu higiene postural a la hora de realizar deporte también es importante, por ello cuentan con un servicio de podología deportiva que incluye un estudio biomecánico muy completo de la pisada y la marcha. Con ello se consigue detectar cualquier tipo de anomalía en la estructura del pie del cliente. El estudio concluye con la creación de unas plantillas personalizadas, fabricadas con los últimos materiales, que se adaptan a la actividad de cada persona. Además, cuenta con la colaboración de la asociación EasyRun, que practica y enseña la técnica *chirunning*, correr para divertirse evitando lesiones.

Si tu deporte es el ciclismo, debes saber que en QÜ Sport&Beauty también realizan un estudio biomecánico que consigue mejorar los resultados deportivos sobre la bicicleta, y ayuda a prevenir o solucionar patologías derivadas de posturas incorrectas.

Y como toda actividad física debe ir acompañada de una buena alimentación, ponen a tu disposición un área de nutrición deportiva y mediterránea compuesta por nutricionistas cualificados que confeccionarán los planes nutricionales a medida, adaptados a cada estilo de vida y cliente.

Además, cuentan con un espacio del corredor donde, de la mano de un entrenador personal para la carrera y ciclismo, conse-



guirás dar lo mejor en tu técnica deportiva. Por último, disponen de un *coaching* deportivo en el que se acerca a los usuarios la psicología deportiva que se aplica en los deportes de élite para que cualquier deportista pueda aumentar su rendimiento, ya que las mejores marcas primero se consiguen en la cabeza y después el resto del cuerpo las lleva a cabo.

En el área My Beauty cuentan con varios gabinetes de estética donde realizan tratamientos de máxima calidad, con equipos y aparatología médica de última tecnología. Destaca la tecnología regenerativa INDIBA activ, que como comentábamos anteriormente, también tiene aplicación en el apartado estético con excelentes resultados. Sus principales aplicaciones son en la regeneración celular, lipólisis, modelado, reafirmación, tonificación de la piel, oxigenación, hidratación y *lifting*. Entre sus efectos se encuentran reducir la celulitis, el rejuvenecimiento del rostro, suavizar las arrugas, reafirmar el pecho y el glúteo o mejorar la silueta y vitalizar la piel. Con los dos equipos de INDIBA activ con los que cuentan, no tendrás excusas para no probarlo.

Los tratamientos de belleza están diseñados tanto para hombres como mujeres. Entre ellos encontramos los tratamientos corporales de termestimulación con el equipo Kestos T2 de la casa Rös's, que ayuda a reducir el contorno y tonificar a la vez los músculos de forma rápida y segura.

Incorporan a sus servicios tratamientos corporales, reductores y reafirmantes, detoxicantes y antiestrés. Para completar su área de estética, cuentan con tratamientos corporales y faciales adaptados a la necesidad de cada cliente, un gabinete de medicina estética para aplicación de bótox, relleno de pómulos, rejuvenecimiento, etc. Además, realizan micropigmentación de cejas, ojos y labios, de la mano de excelentes profesionales.

Y si lo que te interesa es la depilación definitiva, cuentan con un equipo de láser diodo con tecnología SHR de gran eficacia gracias al novedoso sistema de barrido que te dejará sin un pelo con nada de dolor.

En su tercer área de actuación, My Equilibrium, se ofertan iniciativas orientadas al control de nuestras emociones y la recarga de energía. El *coaching* emocional es un nuevo concepto de terapia psicológica que nos ayuda a controlar y canalizar nuestras emociones.

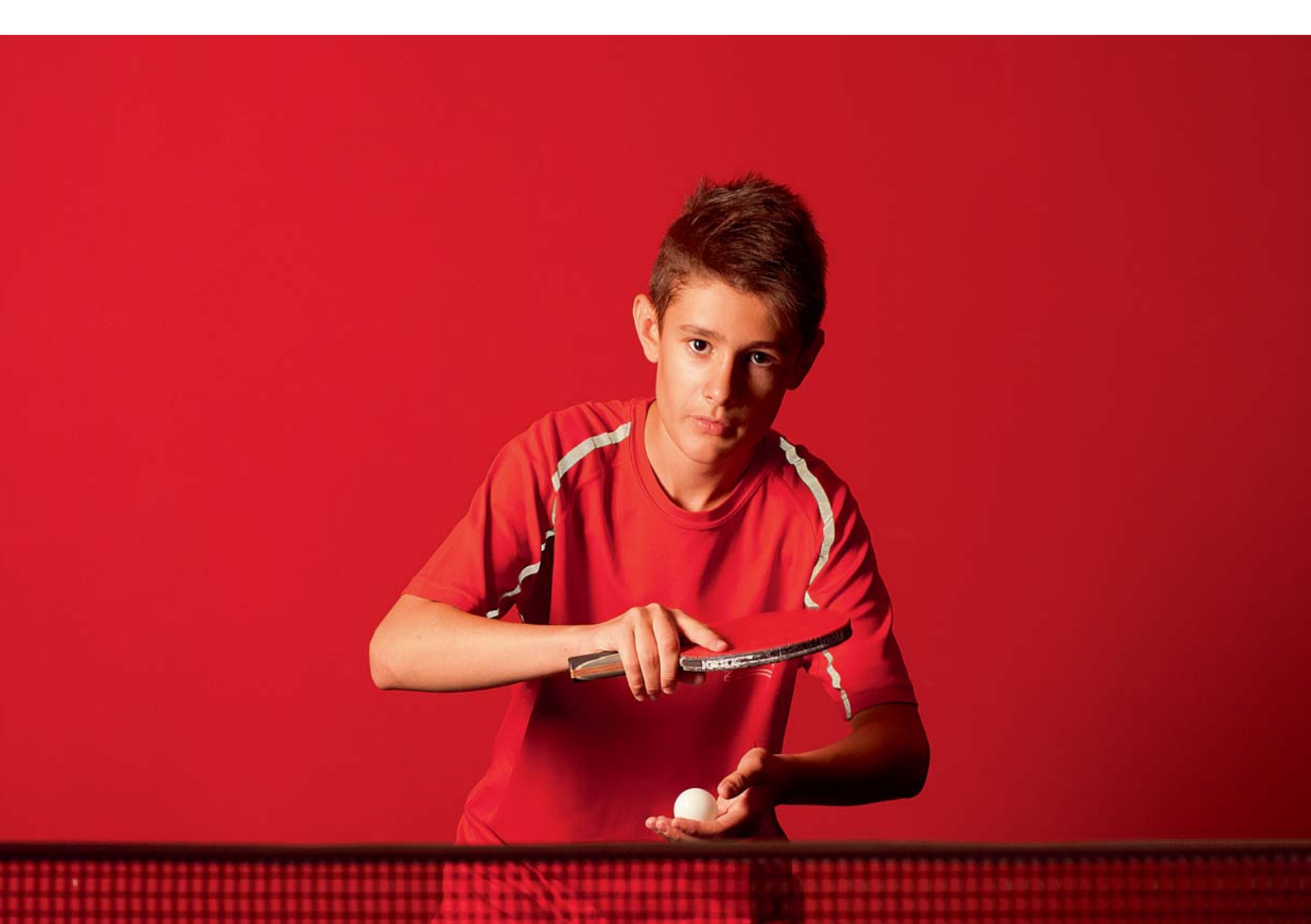
La psicología clínica, indicada para deportistas, parejas, adolescentes o cualquier persona, consigue la superación de situaciones difíciles, el control sobre los miedos y la realización de objetivos en todos los niveles de la vida.

Por último, el cliente tiene la posibilidad de asistir a diferentes talleres y conferencias sobre salud física, deporte, nutrición o cosmética, entre otros, que se imparten en su espacio.

Para estimular la relajación y la recuperación de energía disponen de un catálogo de masajes como el masaje tui-na, una de las terapias de origen chino más antiguas de la humanidad; el masaje kobido, *lifting* facial de origen japonés en el que el manejo de su técnica se convierte en todo un arte; o la técnica reiki, de canalización y transmisión de energía vital a través de la imposición de las manos.



En el Centro de Tratamiento Integral QÜ Sport&Beauty podrás encontrar las soluciones que mejor se adaptan a ti. Su gran equipo de once profesionales estará a tu disposición para asesorarte y ayudarte en lo que necesites. No dudes en visitar su centro ubicado en la Avenida de España, 12 local 7, junto al centro deportivo Supera, o su página web: www.centrosqu.com. También puedes ponerte en contacto con ellos a través del correo info@centrosqu.com o llamando al teléfono 911 286 963. Abierto de 9:30 a 21:30 horas ininterrumpidamente; sábados de 10:00 a 15:00 horas.



R E P O R T A J E

Club de Tenis de Mesa de Valdemoro

La combinación de club y escuela les diferencia de otras agrupaciones de este deporte

Texto_ Sergio García Otero · Fotografía_ Ncuadres

Resulta cuando menos sorprendente lo paradójico de algunas situaciones que ocurren de manera accidental en la vida y que acaban teniendo una repercusión mundial que mueve a millones de personas. Es el caso del tenis de mesa, deporte derivado del tradicional tenis, que nace en el siglo XIX en Inglaterra, fruto de la necesidad por parte de un grupo de jugadores de practicar tenis en un espacio cubierto al resguardo del mal tiempo característico de este país.

Y aunque la realidad se mezcla con la leyenda, todo parece indicar que estos jugadores comenzaron a practicar el tenis de mesa en una mesa convencional o de billar, utilizando pelotas infantiles

y como palas algún tipo de bate de pequeño tamaño. Rápidamente esta práctica se extendió por todo el país, en especial por las universidades, y a finales de siglo ya se comienzan a producir los primeros juegos de tenis de mesa con instrumentos específicos para la práctica de esta disciplina.

Con el paso de las décadas, el tenis de mesa ha ido evolucionando para consolidarse como un deporte independiente que consigue hacerse olímpico en los Juegos de Seúl 1988. Los materiales de las mesas, palas y pelotas han ido cambiando, así como las técnicas y golpes. El tenis de mesa moderno permite un gran variedad de sistemas de juego, tanto ofensivos como defensivos.



En la actualidad goza de una gran popularidad en China, pero lo cierto es que su práctica se extiende por todo el mundo con aproximadamente treinta y ocho millones de licencias federadas por la Federación Internacional de Tenis de Mesa (ITTF) y se estima que en torno a cuarenta millones de personas lo practican.

Dentro de la diversa oferta deportiva de Valdemoro se encuentra el Club de Tenis de Mesa Villa de Valdemoro, fundando en el año 1998, que cuenta con aproximadamente sesenta jugadores federados, número superior al de muchas agrupaciones de este deporte dentro de la Comunidad de Madrid.

Un club construido con pasión

Hasta finales de los años noventa, la práctica del tenis de mesa en nuestro municipio era prácticamente inexistente. En las instalaciones municipales había una mesa de pimpón que apenas se utilizaba y la única actividad que cabe mencionar era la posibilidad de ejercerlo de manera privada si se disponía de una mesa. A finales de siglo, gracias a una propuesta de varios vecinos y la iniciativa de la Concejalía de Deporte del Ayuntamiento de Valdemoro, se pone en marcha la celebración de una pequeña competición a nivel local para todos los aficionados a este deporte en el Complejo Deportivo Paseo del Prado, hoy en día denominado José Antonio Samaranch.

El evento se creó con el objetivo de fomentar la práctica del tenis de mesa en la localidad y, aunque se desconocía la repercusión que pudiera tener, lo cierto es que cerca de una veintena de personas se inscribieron en la competición. Sin saberlo, los propios jugadores gestaron las bases de lo que hoy es el club, pues al finalizar el torneo, se consolidó un grupo de personas que decidieron aunar fuerzas para crear la entidad e inscribirla la temporada siguiente en la Federación Madrileña de Tenis de Mesa.

Esa temporada (1998-1999), el club comienza con tres equipos en la división más baja, Tercera Territorial, unos veinte jugadores y un presupuesto muy limitado. El dinero no abundaba y decidieron fabricar sus primeras mesas de juego con la ayuda de un carpintero, miembro del club, quien se encargó de confeccionarlas. Las mesas, que aún conservan, no cumplían con los requerimientos oficiales para competir, pero sirvieron de herramienta para que se fueran consolidando los equipos que poco a poco comenzaron a mejorar en su juego, lo que les permitió ascender de categorías.

En el club destacan la figura del jugador José Werner en su conformación. José, jugador de tenis mesa nacido en Alemania, pasaba temporadas de verano en Valdemoro porque estaba casado con una valdemoreña. Así conoció esta iniciativa y contribuyó con sus conocimientos al asentamiento del club y a la formación de muchos de los integrantes del mismo. Según nos cuentan en el club, José fue uno de los músculos que lo impulsó para que todavía hoy siga en pie.

Representación local a nivel nacional

La Federación establece las diferentes ligas, que se componen a su vez de grupos. Cada grupo cuenta con diez equipos y el número de

DISMA TYRES

SEA CUAL SEA LA MARCA

Trabajamos todas las marcas de neumáticos



TALLER MÓVIL

m 640 226 002

t 91 801 95 36

contacto@dismatyre.com

CAMIÓN

- Neumáticos
- Montaje y desmontaje
- Rayados
- Equilibrados
- Servicio a domicilio
- Servicio Taller Móvil 24h

CAMIONETA

- Neumáticos
- Paralelos
- Equilibrados
- Mecánicas
- Servicio a domicilio

TURISMO

- Neumáticos
- Paralelos
- Equilibrados
- Servicio a domicilio
- Inflado de nitrógeno
- Distribuciones
- Embragues
- Pastillas de freno
- Baterías
- Tubos de escape

www.dismatyre.com

VENTA ON-LINE

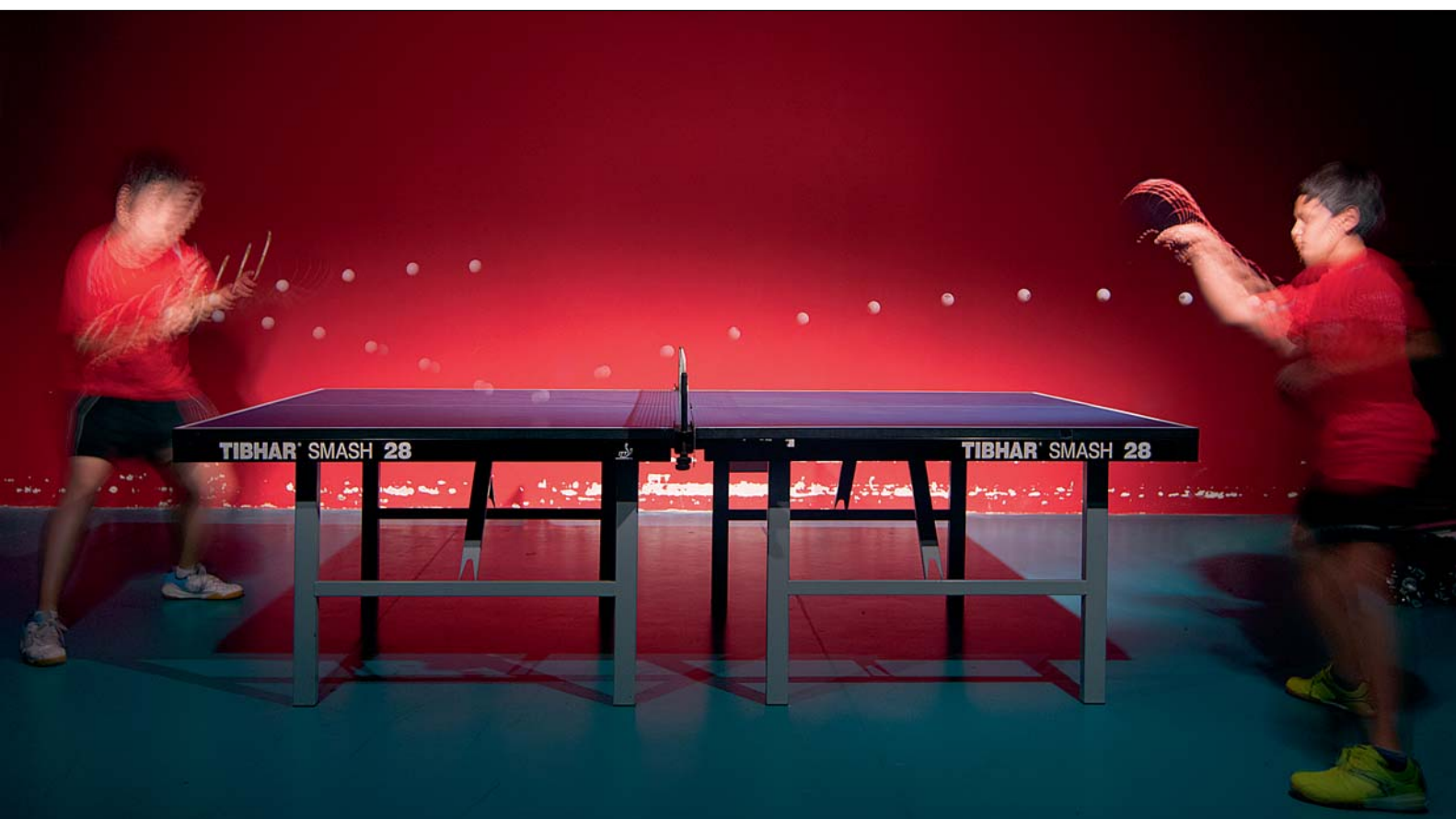


VENGA A VISITARNOS Y CONOZCA NUESTRAS INSTALACIONES

Avda. Andalucía, 127
Pol. Ind. ALBRESA
28343 Valdemoro
Madrid

TRATO PERSONALIZADO · PRECIOS COMPETITIVOS





grupos disminuye según se aumenta de categoría. Por ejemplo, en Tercera Territorial, categoría más baja, hay seis grupos, mientras que en Segunda o Primera Nacional existe un grupo único. Durante varios años, el club contó con la presencia de un entrenador que facilitó el encadenamiento de ascensos hasta que, hace cinco temporadas, alcanzaron la máxima categoría hasta el momento, Primera Nacional.

El club cuenta con siete equipos, y esta temporada, ya finalizada, ha conseguido mantenerlos en sus categorías, compitiendo dos equipos en Tercera Nacional, integrada en la Federación Española de Tenis de Mesa y gestionada por la Federación Madrileña; tres equipos en Segunda Territorial; y un equipo en Tercera Territorial. Uno de los equipos de Segunda Territorial ha conseguido este año el ascenso a Primera Territorial.

A comienzos de temporada, en el mes de septiembre, se conforman los equipos que, generalmente, están compuestos por cinco jugadores, siendo tres el mínimo para competir. No existen límites

de edad y dentro del club cuentan con jugadores desde la categoría de benjamín hasta jugadores de más de 60 años. A su vez, la Federación establece el calendario de competiciones que se compone por tres eventos principales.

El primero de ellos es la Liga, que se celebra desde el mes de octubre hasta el primer fin de semana de abril; el segundo son los torneos por categorías, en el que los jugadores compiten de manera individual según la puntuación obtenida en un *ranking* basado en los resultados de la liga. El tercer tipo de evento son los torneos por edades, donde compiten palistas desde la categoría benjamín hasta la última categoría, que es la de más de 40 años.

Futuro del tenis de mesa

El elemento diferenciador que hace que este club posea un importante número de jugadores es la presencia de una escuela. La





A.C.H.E.
REPROGRAFIA

25 AÑOS

CON LA MEJOR IMPRESIÓN EN VALDEMORO

Envía tus archivos por mail y pásate a recogerlos

Mes del alumno / Hacer fotocopias para grupos sale más rentable





Plaza de la Constitución, 17 • 28341 Valdemoro, Madrid • t.91 895 26 66 / m.691 479 811 / achepro@telefonica.net



escuela, prácticamente coetánea al club, comienza a gestarse cuando entre los primeros jóvenes, algunos hijos de socios, despierta un interés por este deporte y su práctica. Muchos de esos primeros jóvenes son ya adultos de más de 20 años que han pasado a formar parte de los primeros equipos del club.

La Escuela de Tenis Mesa cuenta con treinta alumnos que entrenan en las instalaciones del Pabellón Juan Antonio Samaranch dos días a la semana, durante una hora y media diaria. Se establece una división por grupos, atendiendo al nivel de los alumnos, y están supervisados por tres monitores del club y la ayuda de diferentes socios adultos. La temporada de trabajo para los alumnos es similar al periodo escolar, comenzando en el mes de octubre y finalizando en el mes de junio. El mes de septiembre se reserva para la apertura del plazo de inscripciones.

Aunque la división por grupos intenta fomentar el crecimiento de los jugadores a nivel deportivo, existe una norma dentro de la escuela que establece que todos los grupos deben enfrentarse entre sí. Dicha norma viene a fomentar uno de los principios sobre los que se ha construido el club, que es el de la enseñanza a los jugadores que comienzan en este deporte.

El objetivo principal de esta agrupación dentro del club es el de promocionar la práctica del tenis de mesa entre los más jóvenes, de ahí su enfoque hasta la categoría infantil. El club también ha querido fomentar este deporte entre los jóvenes solicitando la celebración de un torneo de promoción en nuestro municipio. Este tipo de torneos está diseñado para que los jóvenes que practican el tenis de mesa se aproximen al mundo de la competición y potencien sus habilidades como deportistas. Desde hace ya varios años, la Federación concedió al club la celebración del Torneo Pro-

moción Villa de Valdemoro, que se celebra en el mes de marzo y se coloca como sexta competición dentro del circuito de torneos.

El evento se celebra en el Pabellón Juan Antonio Samaranch y se organiza gracias al aporte de los medios del club, más el apoyo de la Federación con material como vallas o el equipo arbitral. Durante la mañana de un fin de semana, los deportistas tienen la oportunidad de vivir la experiencia de la competición y fomentar el compañerismo. El Torneo Promoción Villa de Valdemoro goza de una gran popularidad y este año 2016 ha sido uno de los que mayor asistencia ha registrado, con 135 participantes de todos los puntos de la Comunidad de Madrid.

Como objetivo de futuro el club mantiene su compromiso por mantener un proyecto con casi veinte años de historia. Dentro de ese proyecto se enmarca la consolidación de la Escuela de Tenis de Mesa, gestionada por el propio club y cantera vital para su continuidad. En definitiva, el Club de Tenis de Mesa Villa de Valdemoro realiza una labor social para con el municipio de Valdemoro que la situación económica ha trastocado, hasta el punto de peligrar su integridad; pero que confiamos que, con el apoyo institucional necesario, mantendrá viva la práctica de este deporte mundialmente popular en nuestra localidad.

Para más información sobre inscripciones puedes contactar a través del correo cisco.gomez@gmail.com o llamando al teléfono 607 337 026. ✕



**TÚ DISFRUTA DE LA PRIMAVERA
QUE NOSOTROS CUIDAMOS DE TU SEAT**



TECNOLOGÍA PARA DISFRUTAR

CAMBIO DE NEUMÁTICOS AL MEJOR PRECIO



POR **59 €**

185/60 R14 82H BARUM TODO INCLUIDO**

MODELO	BARUM	FIRESTONE	PIRELLI	CONTINENTAL	BRIDGESTONE
185/60 R14 82H	59 €	60 €	74 €	73 €	68 €
195/55 R15 85V	77 €	86 €	96 €	110 €	102 €
205/55 R16 91V	75 €	79 €	85 €	93 €	86 €
225/45 R17 91Y	90 €	103 €	107 €	115 €	116 €

INCLUYE MANO DE OBRA, RECAMBIOS + IVA

**SEGURO
DE NEUMÁTICOS*
¡GRATIS!**

Dibujo
por debajo
1,6 mm



Multa de
200 €
por neumático

200 €

**¡POSIBILIDAD
DE INMOVILIZACIÓN DEL VEHÍCULO!**

Consulta al Asesor de Servicio la necesidad de sustitución para tu vehículo SEAT. Se recomienda realizar alineado cuando se realice el cambio de neumáticos.

* 36 meses de cobertura según condiciones establecidas, pregunta en el Servicio Autorizado.

** Coste por neumático, incluyendo montaje, válvula, equilibrado, tasa gestión de residuos, mano de obra e impuestos. Ofertas válidas hasta el 30/09/2016.

CAMBIO DE ACEITE DE MOTOR Y FILTRO

POR **69*** €

INCLUYE MANO DE OBRA, RECAMBIOS + IVA

Precio válido para todos los modelos



Consulta al Asesor de Servicio la necesidad de sustitución para tu vehículo SEAT.

* Más 30 € en caso de utilizar aceite Long Life. Oferta aplicable según motorizaciones.

Oferta válida hasta el 30/09/2016.

SEAT **SERVICE**. EN NINGÚN LUGAR COMO EN CASA

SEAT recomienda

 **EDGE PROFESSIONAL**

HERMANOS PATÓN

C/ Sestao, 4 28320, Pinto Madrid – Tel. 916 911 177



Fotografía_Ncuadres



ÁGORA, bienvenido al bienestar

En la actualidad vivimos una revolución social y cultural motivada por el creciente interés hacia una de las áreas más vitales y a la vez más inaccesibles del ser humano: el mundo emocional.

Desde todos los frentes nos bombardean con mensajes que promueven los hábitos de vida saludables y el pensamiento positivo, e invitan a sentir la felicidad como una condición casi indispensable para seguir viviendo, como si se tratase de un objetivo a conseguir, algo externo y en ocasiones inalcanzable para el ser humano.

Existe sin embargo una visión diferente, la percepción del bienestar como un estado interno, como un compromiso de la persona con la construcción de un mundo interior rico y nutritivo que le impulsa a relacionarse con su entorno con una actitud constructiva y enriquecedora, que mejora el mundo a través de la mejora de la persona.

Un proyecto que nace en enero de 2016 con el objetivo de convertirse en centro de referencia en los ámbitos del bienestar y el desarrollo personal en la zona sur de la Comunidad de Madrid

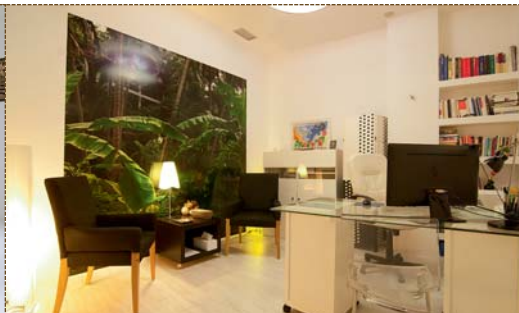
Esta es la visión que compartimos los profesionales que formamos el equipo multidisciplinar de Ágora (Espacio Integral de Bienestar), un proyecto que nace en enero de 2016 con el objetivo de convertirse en centro de referencia en los ámbitos del bienestar y el desarrollo personal en la zona sur de la Comunidad de Madrid.

Ubicado en la calle Ruiz de Alda 16, en Valdemoro, sus más de doscientos cincuenta metros cuadrados están dedicados a ofrecer a sus usuarios una amplia gama de servicios de alta calidad relacionados con la salud física, psicológica y espiritual.

Corpore sano

Cuidar nuestro cuerpo no es ya una opción, sino un compromiso ineludible con una vida plena y saludable, que nos permita disfrutar al máximo de las actividades de cualquier índole en las que participamos cada día.





Para conseguir ese objetivo, el responsable del área de salud, Gonzalo Alonso (fundador y principal responsable de Escuela de Salud, entidad dedicada desde 2008 a la promoción de la salud física y emocional), nos propone una **amplia oferta de servicios**:

- Práctica del ejercicio regular en los diferentes talleres (yoga, yoga + *mindfulness* para niños, pilates, gimnasia abdominal hipopresiva, taichi, chi kung, tao yin).
- Recuperación de la salud mediante diversas técnicas de masaje (metamórfico, reflexología podal, *shiatsu*, acupuntura, hidro-linfa) y del bienestar físico y emocional (técnicas chinas para el manejo del estrés, *mindfulness*).

Los mismos servicios que ofrecemos al particular en Ágora se ofrecen a las empresas dentro del proyecto Promoción de la Salud en el Trabajo desarrollado por Escuela de Salud.

Mens sana

La cobertura de los servicios psicológicos es ofrecida por el Instituto Europeo de Psicología Positiva de Valdemoro (IEPP), que lleva **más de cinco años desarrollando su labor terapéutica en este municipio** y pueblos colindantes, con un equipo de profesionales especializados en procesos de terapia positiva y *coaching*.

Su director, Carlos Muñoz, a la cabeza del proyecto, es además el creador del primer gimnasio psicológico de Europa, uno de los productos más conocidos y difundidos del IEPP. Se trata de un taller de desarrollo personal basado en el conocimiento y potenciación de las fortalezas personales. Actualmente, el gimnasio psicológico se está desarrollando en diferentes ciudades europeas y llega incluso a Colombia, donde se imparte en su capital, Bogotá.

Además de ofrecer servicios terapéuticos de probada eficacia basados en la práctica de la psicología positiva aplicada, el IEPP es también una **institución pionera en la formación de profesionales de la psicología y de diferentes ámbitos** (educativo, sanitario, empresarial...) en el conocimiento y uso de las herramientas y técnicas generadas por la investigación en psicología positiva.

Spiritus sano

También el cuidado del espíritu y del estado de energía de cada persona tiene cabida en Ágora a través de la oferta de

servicios ofrecidos por Concepción L. D., profesional de amplia formación en el ámbito de las terapias naturales y energéticas, quien dirige «Metamorfosis Terapias Naturales», y nos ofrece sus actividades de reiki, terapia cuántica, *coaching* transpersonal y terapia bioenergética, entre otras.

Compromiso de calidad e innovación

Junto a la amplia gama de servicios, la propuesta de Ágora se distingue por dos condiciones indispensables para sus fundadores: por un lado, **la excelencia en el servicio**, ofreciendo unas instalaciones de alta calidad y un trato amable y exquisito a cada persona que se acerca a conocerlos y, por otro, **el compromiso con la innovación en todas sus áreas**, como así lo demuestra la incorporación de equipos de realidad virtual para el tratamiento de fobias o el desarrollo de talleres de alto impacto como resultado de la combinación de técnicas de *mindfulness* y psicología positiva aplicada.

Para terminar queremos ofrecer a todos los lectores de *La revista de Valdemoro* un regalo muy especial... hasta el 30 de septiembre cualquier persona que lo desee puede acercarse a Ágora y reservar una sesión de *mindfulness* con realidad virtual completamente gratuita.



No dudes en visitar nuestro centro en la calle Ruiz de Alda 16, contactar a través del teléfono 918 019 220 o en nuestra página de Facebook: Ágora Espacio Integral de Bienestar.



José Luis Armendáriz

"La cocina debe ser el reflejo de lo que nos rodea"

Cocinero, docente y amante de la naturaleza, cuenta con una veintena de libros publicados y trabajos para radio, cine y televisión

Texto_Sergio García Otero · Fotografía_Ncuadres

José Luis Armendáriz es un madrileño que lleva más de veinte años en Valdemoro. Cocinero y profesor de hostelería y pastelería de profesión, es jefe del departamento de Hostelería y Turismo en el I.E.S. Alpajés de Aranjuez. Gracias a su pasión por la naturaleza en general y por la ornitología en particular, ha desarrollado durante toda su vida un vínculo especial entre cocina y naturaleza.

El interés por la hostelería parece que viniera heredado, pues sus abuelos, a los que no tuvo oportunidad de conocer, fueron propietarios de una de las tabernas centenarias de Madrid, La Navarra, actualmente renombrada como La Tasca Suprema. Según nos cuenta, su interés por la cocina fue fruto de un impulso, ya que por aquel entonces no existían referentes tan mediáticos como los que hoy nos encontramos en la televisión.

Cuando llegó a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, la profesionalidad con la que abordaban aquella afición que él tenía le cautivó. Dentro de la Escuela tuvo la suerte de compartir fogones con compañeros de clase que aspiraban a crecer dentro del mundo culinario, lo que años más tarde se ha constatado con reconocimientos como la Estrella Michelin.

Aunque el interés por la hostelería viene de familia, nunca tuviste contacto directo con este oficio y menos con la docencia. ¿Cómo descubriste tu pasión por la formación en la cocina?

La formación me encontró un poco a mí. Siempre me ha gustado la formación en todos los ámbitos en los que he trabajado. Un amigo me animó a presentarme a unas oposiciones, sin demasiadas expectativas, la verdad, y resultó que saqué la oposición a la primera. Estuve unos años impartiendo clases en Andalucía, un año en Jaén y dos en Córdoba, hasta que me viene a Madrid.

Aquí en la Comunidad de Madrid he tenido la oportunidad de formar parte de la apertura de algunas escuelas de hostelería como la de Alcalá de Henares y de elaborar el proyecto de la de Móstoles. Durante un tiempo alterné la docencia en ambas escuelas junto con la Universidad Laboral de Toledo.

¿Qué te aporta la formación?

Te llena mucho porque puedes conseguir que la gente descubra la profesión a la que realmente quieren dedicarse. Intento proyec-

tar en ellos todo aquello que me hubiese gustado que me enseñaran a mí, pero, en algunos casos, yo también estoy aprendiendo a la vez. Para mí, mis alumnos son como una esponja que absorbe todo lo que les ofreces e intento aportarles toda la información que está en mi mano. Hay ocasiones en las que coges auténticos diamantes en bruto y consigues formar a cocineros que tienen mucho que aportar en este mundo. Cuando los alumnos han conseguido labrarse un futuro tras su paso por la escuela y te recuerdan que ha sido en parte gracias a la formación que les has ofrecido, la verdad es que es lo más gratificante.

Durante las últimas décadas la cocina ha experimentado unos cambios muy importantes que han conseguido revalorizar la figura del cocinero como un creador que, en algunos casos, marca su cocina con nombre y apellidos. ¿Cuál es tu percepción sobre la profesionalización que está viviendo la cocina?

Dentro de la escuela, y en el mundo laboral en general, tu vas viendo como la cocina va evolucionando y eso es lo que tratas de compartir con tus alumnos. El despertar de tus alumnos hacia tendencias nuevas les ofrece la posibilidad de aportar su propia visión dentro de este mundo.

Por otro lado, esta visión puede no ser mediática y no por ello dejan de ser unos magníficos profesionales. Existen muchos restaurantes con cocineros excelentes que a lo mejor no gozan de la mediatización que tienen otros, pero la calidad que ofrecen puede llegar a ser incluso mejor de la que ofrecen algunos que sí son mediáticos.



GABINO NICOLAS E HIJOS, S.L.
MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN

MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN · GRANITOS, DIRECTO DE FÁBRICA · PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS
SANEAMIENTO Y MOBILIARIO DE BAÑO Y COCINA



Avda. Morcillas, 18 – Polig. Ind. La Postura – 28343 Valdemoro, Madrid
Telf: 91 895 02 72 – 91 895 57 28 (Exposición) - www.gabinicolas.com



Tú has sido alumno de una escuela y ahora eres formador. ¿Cómo ha cambiado la formación en la cocina?

Es totalmente diferente, el perfil del alumnado no tiene nada que ver con el anterior; en mi época teníamos mucho más tiempo para asimilar los conocimientos y practicar para llegar a una empresa y trabajar. Ahora, cuando el alumno se quiere dar cuenta de lo que está estudiando, ya tiene toda la materia sobre la mesa y prácticamente se encuentra a las puertas del mercado laboral.

Es mucha materia en un tiempo muy reducido y, además, el plan es más ambicioso de lo que era antes. Yo preferiría estudiar con los medios que hay ahora, pero con los tiempos que había antes, porque te daba tiempo a madurar los conocimientos y, sobre todo, a saber si este oficio era lo que en realidad te gustaba o no.

También has trabajado como asesor en producciones de series de televisión y películas. ¿Cuál es tu percepción sobre el tratamiento que están dando los grandes medios a este oficio?

La matrícula en cocina siempre ha estado llena, antes y después de los *realities* de cocina en televisión. Ahora quizás se crea en la gente otras expectativas. Sinceramente, no sigo mucho programas de *reality* porque no representan la realidad y no son una competición pura y dura. En estos formatos se lleva a los concursantes a situaciones de un estrés tan grande que, personalmente, si me encontrase en esas situaciones, abandonaría la cocina. Es cierto que existen situaciones de estrés, pero no de manera continua. La cocina es organización y saber llevar el trabajo.

La televisión y el cine son parte del espectáculo, hay parte de verdad y parte de mentira. Yo he hecho varios programas piloto

para televisión, además de una serie (*La vida de Rita*) y dos películas (*Volver* y *Fuera de Carta*). Lo que más me gusta son los formatos en los que se preparan platos basados en la tradición, como es el caso de los hermanos Torres o Juan Echanove. Ellos tratan la cocina regional, beben de las fuentes y te enseñan cómo se tratan los productos y los platos. Tratan de renovar la cocina regional, pero acercándose al producto y la tierra. Eso, al final, es lo que yo quiero en mis clases, la comida tiene que ser un reflejo de tu entorno, por ello es muy importante saber llevar la tierra al plato.

Los cocineros aplicamos técnicas y aportamos conocimiento y tratamiento del producto, pero el producto es el reflejo de donde venimos. Existe una cocina actual con mucha creación y química extraña, pero eso luego no tiene reflejo en la mayoría de las mesas.

Hasta la actualidad has realizado una veintena de publicaciones sobre cocina que has elaborado tú mismo. ¿Qué propósito persigues con tus publicaciones?

Intento crear publicaciones muy visuales en las que los alumnos puedan observar cómo es el producto del que se está hablando. Para ello, me pongo en contacto con personas conocidas que me van facilitando ejemplares o variedades diferentes que yo mismo fotografío y que incluyo posteriormente en las publicaciones. Tengo que agradecer, porque me han sido de gran ayuda, la realización de los talleres de fotografía, primero en la UPV y después en Ncua-dres, aquí en Valdemoro.

El objetivo es hacer unas fotografías de alta calidad y de creación propia porque otros libros de texto trabajan con banco de imágenes, lo que limita la aparición de productos locales o el material específico que quieres mostrar. Si quiero enseñar a mis alumnos a trocear un



puede hacer con los diferentes productos, qué posibilidades de cocina hay y cuáles no, cómo se puede presentar y, sobre todo, cómo puede llegar a ofrecer un producto atractivo para el cliente.

¿Cuáles son las habilidades o destrezas que tiene que desarrollar un aspirante a cocinero?

Sobre todo el trabajo en equipo. Cuando comienzan las clases necesito crear un grupo porque cuando vas a trabajar en una cocina nunca vas a estar solo, y rodearte de un buen equipo es muy importante. También hay que tener mucho orden y mucha limpieza y es esencial tener muy claro el recorrido que va a tener el alimento desde que lo eliges hasta que sale por la puerta.

La fase intermedia dentro de ese proceso es trabajar el producto, pero muchas veces se descuidan otras que son previas y que dicen mucho de una buena cocina y de un buen bloque de equipo. Como te digo, es importantísimo trabajar en equipo, tener un orden claro, que todo se realice con limpieza y, después de eso, trabajar en el dominio de las diferentes técnicas.

Al hilo de tu afición como naturista y la importancia que le das a que la comida tiene que salir de la tierra, ¿cómo influye tu pasión por la naturaleza en tu cocina?

conejo, realizo una secuencia de fotos de cada paso, donde muestro lo que realmente quiero que aprendan de ese proceso.

Una de las cosas más importantes que hay en la enseñanza es la clasificación de los conocimientos en bloques. Tener una buena estructura sobre la que construir los diferentes platos ayuda a conformar un recetario básico sobre el que luego el cocinero pueda construir sus propias creaciones. Crear esa base y engranar todos los elementos es muy complicado, pero cuando se logra el alumno tiene una base sobre la que trabajar que le permite saber qué se

Yo tuve la suerte de tener un gran maestro, Carlos de Aguilera, integrante del equipo de Félix Rodríguez de la Fuente y que ha fallecido recientemente. A él se le ocurrió crear una iniciativa de formación a través de campamentos en los que yo me formé. Algo que nunca olvido de Carlos es que hacía especial hincapié en llegar a la gente de la tierra a la que ibas. Darle importancia a la función del agricultor, al pastor y a la gente que habita esas tierras es muy importante porque son los encargados de mantener viva esa tierra y de proveerte de la información que necesitas.



**Te falla el
AIRE ACONDICIONADO de tu coche?**

FRIOVAL LO SOLUCIONA

Ven, te lo reparamos. Confía tu coche a verdaderos especialistas. No sólo lo cargamos... te lo reparamos

TIENES QUE PASAR LA ITV Y NO TIENES TIEMPO?

Presentando este CUPÓN, te realizamos la revisión PRE-ITV* sin cargo!! Y además, te lleva el coche a la ITV, sin coste de desplazamiento.

*PRE-ITV incluye: Comprobación de niveles, presiones y luces.

**MECÁNICA RÁPIDA, CAMBIOS DE ACEITE, FILTROS, DISTRIBUCIÓN, PASTILLAS DE FRENOS...
PONEMOS TU COCHE A PUNTO. HAZ DE NOSOTROS TU TALLER DE CONFIANZA. VEN A CONOCERNOS!!!**

Polígono Industrial Albresa • Avda. de Madrid, 17 • 28342 Valdemoro, Madrid • teléfonos: **91 895 05 95 / 91 174 76 82** **655 931 724**
www.friovalfriovaldemoro.es • frioval@telefonica.net • **frioval.es**



A nivel de cocina, te das cuenta de que muchos productos que te encuentras en esas zonas no te los ves en un mercado, y eso tiene un valor muy fuerte. Muchos cocineros retoman ahora la tendencia de recuperar aquellos productos y especies autóctonas que por problemas de productividad no se llevan al mercado. Esto es así también porque la gente se está cansando del producto monótono en el que todos los tomates saben igual, y comienza a demandar productos diferentes que se caractericen por su sabor.

Recientemente hemos comenzado un proyecto para mi blog en el que queremos dar a conocer todos los productos que provienen de la huerta de Aranjuez. Este producto estaba cayendo en el desconocimiento y ahora se quiere conseguir una denominación de calidad. El producto de Aranjuez se estaba perdiendo por cuestiones de productividad y en algunos casos se vendía en exclusiva allí. Ahora hay que darle ese apoyo y esa fuerza para que se reivindique el producto local.

¿Hacia dónde crees que debe girar la formación y la cocina?

Sobre todo a conocer los productos. Es muy importante tener un conocimiento amplio de los productos locales, más que lo extranjero, porque estamos descubriendo que a nuestro lado hay un producto maravilloso. También hay que darle importancia a lo que se ha hecho antes porque nosotros aprendemos de los maestros mayores.

Siempre pongo de ejemplo a Ferran Adrià, a quien le hacían estudiar un libro clásico de cocina a partir del cual ha sabido crear. También dentro de esa cocina están las madres, abuelas y tías, de

ellas se aprenden las recetas tradicionales. Eso sumado a la visión de otros cocineros puede ser un cóctel del que resulten auténticas maravillas.

He tenido la suerte de compartir momentos con grandes cocineros españoles y lo que más me ha sorprendido de ellos es la sencillez a la hora de realizar tu trabajo. Es un poco la filosofía que mencionábamos antes que me inculcó Carlos de Aguilera, hay que ir al pueblo llano y el productor para aprender de ellos y eso llevarlo al plato. Sin duda, de la sencillez de los grandes es de donde más se aprende.

La pasión que imprime José Luis en su trabajo es indudable, muestra de ello es que, como complemento de sus publicaciones, escribe un blog, <http://alpajeshosteleriayturismo.blogspot.com.es/>, donde actualiza todos esos conocimientos que no llegan a incluirse en papel. En los dos años de vida que tiene, supera ya las 300 000 visitas. El blog viene a complementar la información de sus alumnos y, a su vez, genera un espacio de contenido que les referencia a otros sitios web donde poder encontrar información más específica sobre determinados temas.

De forma paralela, colabora en un programa de radio en Onda Aranjuez en el que desde hace seis temporadas investigan y muestran al público general más información sobre los productos y platos más típicos en las cocinas españolas. Publica sus libros desde el año 2000 con la editorial Paraninfo (www.paraninfo.es). José Luis Armendáriz es un ejemplo de pasión por el oficio de la cocina y un fiel embajador que reivindica el origen y calidad de los productos de nuestra tierra. ✕

La Almazara

restaurante

Algo más que un restaurante

- Gastronomía de primera
- Desayunos, menú del día y cenas
- Amplios salones climatizados para reuniones de empresa y celebraciones
- Salones privados
- Variada y amplia bodega
- Menús Fin de Semana: menús de gran calidad personalizados
- Amplia Terraza
- Zona Infantil: parque de bolas para niños, supervisión de monitores, celebraciones de cumpleaños
- Horario desde las 6.00 hasta las 24:00 h ininterrumpidamente





Vinos de Valdemoro:

Pasado, presente y futuro de la identidad local

Más de 500 años de viticultura otorgaron un importante prestigio a los caldos valdemoreños

Texto_ Sergio García Otero · Fotografía_ Ncuadres

El crecimiento exponencial que ha sufrido Valdemoro en la última década ha supuesto la llegada de nuevos vecinos al municipio que, inevitablemente, han modificado radicalmente el aspecto y las dinámicas que hasta entonces conformaban nuestra localidad. Esta transformación ha supuesto, sin duda alguna, numerosos aspectos positivos para Valdemoro; también ha motivado que parte de la identidad histórica de la villa se vea diluida en las nuevas mecánicas que demandan sus propios vecinos.

Llegados a este punto, es importante realizar un ejercicio retrospectivo que nos recuerde los cimientos sobre los que se construye nuestro municipio, que ha dejado, en fin, de ser una villa para convertirse en una ciudad. Durante varios siglos, uno de los rasgos identitarios de Valdemoro fue su producción vinícola. Mencionado por autores como el renacentista Francisco de Rojas Zorrilla, el barroco Quevedo, Galdós, de nuestro siglo XIX, o uno de nuestros escritores más actuales, Arturo Pérez Reverte en las hazañas de *El Capitán Alatriste*, el cultivo de la vid gozó, en sus inicios, de un gran prestigio y reconocimiento. No obstante, experimentó un proceso de decadencia gradual que ha llegado hasta nuestros días y

que ha hecho que actualmente solo podamos hablar del mismo como historia.

Gracias a la imprescindible colaboración de Alfredo Serrano Figueroa, representante de la última generación de viticultores locales, y de María Jesús López, archivera local, podemos acercar a nuestros lectores un relato sobre la historia y la repercusión socioeconómica que tuvo la explotación de la vid en nuestro municipio. En las siguientes líneas, podrán leer una adaptación de la conferencia ofrecida por María Jesús López el pasado mes de marzo en Valdemoro con motivo de la III Ruta de los Vinos de Madrid. Esta realiza un exhaustivo retrato de la historia vinícola valdemoreña, a partir de la poca documentación de que se dispone.

«La tradición vinícola valdemoreña desde el siglo XVI»

«Dice un conocido refrán: “Vino tinto, si no hay de Valdemoro, démelos de Pinto”. Los refranes tienen un cuerpo y un alma. Hay quien afirma que suponen un acercamiento al conocimiento del pueblo, de sus costumbres y de sus pensamientos, plasmados en ellos, a lo largo del tiempo, con acierto y poder de convicción.



»Valdemoro es un municipio con una rica e interesante historia. Situado en una de las principales vías de comunicación entre Madrid y Toledo, era uno de los lugares de parada de los reyes en los desplazamientos regios entre la corte y el Real Sitio de Aranjuez. Esa ubicación privilegiada hizo que en 1548 el cosmógrafo Pedro de Medina incluyera Valdemoro entre las doscientas sesenta y ocho villas "más principales" de los reinos de Castilla, Toledo y León. Desde la Edad Media, y casi hasta el último cuarto del siglo XX, la ocupación económica de los valdemoreños no ha sido muy distinta a la del resto de los municipios circunvecinos. Existía un predominio total de las actividades relacionadas con el sector primario y la mayoría de sus habitantes estaban dedicados a la agricultura; en especial, al cultivo de la vid, el cereal y el olivo, aunque este último decayó a finales del siglo XIX, según afirmaba Román Baíllo, en su crónica publicada en 1890.

»Como decía, el cultivo de las vides formaba uno de los puntales básicos en la economía valdemoreña, pero el estudio de su desarrollo, los momentos de esplendor, y su decadencia, están llenos de dificultades. Y eso es así porque los documentos que permiten comprobar cuál fue la implantación de la viticultura en el municipio no son muy abundantes y están dispersos en numerosos archivos. En la Biblioteca Nacional de Madrid, en el Archivo Histórico de Protocolos de la misma ciudad, en el Archivo Diocesano de Toledo, en el Archivo Parroquial de Valdemoro y, por supuesto, en el Archivo Municipal se encuentran testimonios documentales de una actividad económica que proporcionó considerables beneficios a sus cosecheros y bodegueros.

»En anuncios publicados en la prensa de la época que nos hablan de la subasta de grandes propiedades con magníficas bodegas, en registros fiscales como el Catastro de Ensenada o en inventarios de bienes pertenecientes a testamentarias de particulares o de cofradías se va desgranando la información que nos habla de un pasado glorioso para los caldos de Valdemoro. Desde principios del siglo XVI ya hay noticias de la importancia del vino de Valdemoro, y los gobernantes, ante la calidad de los caldos, fueron aprobando ordenanzas destinadas a su protección. Los vinos eran reconocidos en la comarca llegando incluso a oídos de Carlos I. El monarca, enterado de la excelencia de las cosechas, concedió un privilegio en 1552 destinado a impedir la entrada de "mosto ni uva" en favor a las buenas propiedades de las viñas y caldos de la villa.

»Al mismo tiempo, muchos vecinos, en busca de la protección divina, se fueron agrupando en hermandades bajo santos protectores, que dejaron testimonios escritos desde principios del siglo XVI, indicando también la importancia del viñedo. Hay noticias de la existencia de una cofradía creada bajo la advocación de San Gregorio, antes de 1530, seguramente como consecuencia del renacer de la festividad en muchos lugares de la comunidad madrileña. Este santo concedía una especial protección a los campos, pero, sobre todo, al cultivo de la vid, a la que bendecía ante las plagas del escarabajuelo y el cuquillo.

»El estudio de los documentos contables demuestra como la viticultura se convirtió en una importante fuente de ingresos para algunas cofradías. Destacamos, como uno de los ejemplos más representativos, en atención a su antigüedad y envergadura, el caso de la familia





FILTROS ANCORA
DISTRIBUCION DE FILTROS

FILTROS ANCORA, LA TIENDA DE RECAMBIOS PARA TU VEHÍCULO

Más de 18 años de experiencia
en recambios de alta calidad, componentes y productos

Venta a profesionales, empresas y particulares

aceites | filtros | baterías | frenos | amortiguadores | accesorios | mecánica | electricidad | inyección | recambios originales




















Avda. de Madrid, 18-20 Nave 7 • Polígono Industrial Albresa-Ctra. A4 Km.24 • 28340 Valdemoro, Madrid • telf.: 918 019 515 • filtrosancora@yahoo.es
Horario: De lunes a viernes de 9.00 a 14.00h y de 16.00 a 20.00h / Sábados de 9.00 a 13.00h



Grupo **Sacorauto**
La distribución profesional

FILTROS ANCORA
RECAMBIOS
Automóvil y Vehículos Industriales



Necesito un Trastero
Hacemos más grande tu casa o empresa

LA PRIMERA EMPRESA DE TRASTEROS EN VALDEMORO

Plaza del Esparto, 5 • 28341 Valdemoro, Madrid
Llámanos al teléfono GRATUITO 900 811 646 o visita nuestra web
www.necesitountrastero.es

Agencia de **TRADUCCIONES**
todos los idiomas



Para particulares y empresas • Traducciones juradas y simples
De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 15:30 a 19:30h
Sábados: previa cita concertada
Presupuesto sin coste

Aguado, 12 • Bajo B • 28341 Valdemoro, Madrid
t.91 295 99 33 / 600 703 121
oficina@gesitrad.eu • www.gesitrad.eu



Mena, fundadora del hospital de San Andrés, titular de un gran patrimonio territorial destinado al cultivo de viñedos. Esta fue donando a la cofradía de San Sebastián diversos utensilios relacionados con la elaboración del vino: tinajas, cubas y vasijas de diferentes tamaños, que integraban el legado inicial para el hospital, y se convirtieron en elementos imprescindibles en la producción vinícola.

»Los cofrades de San Sebastián no constituyen un episodio aislado. Otras cofradías también aprovecharon las donaciones territoriales para engrosar sus arcas y dedicar los beneficios a sus fines principales. Los miembros de San Miguel consiguieron buena parte de sus rentas gracias a los viñedos, generalmente arrendados a labradores de la localidad que solían pagar el alquiler en metálico y en especie. En la toma de cuentas de 1542 destaca el ingreso de 188 mrs. (maravedíes) obtenidos por la venta de la rama de las viñas y el alquiler de cubas para el vino, además del inventario de las vasijas y tinajas entre los enseres propiedad de la cofradía. El pesaje de la uva y el cavado de las viñas fueron los principales gastos afrontados por la junta de gobierno de la cofradía.

»En el siglo XVIII el negocio vitivinícola seguía ocupando un lugar privilegiado en las economías de las cofradías. La cofradía de la Caridad, una de las primeras terratenientes locales, poseía buenas extensiones de suelo con plantaciones de cepas repartidas por el término municipal, y cito textualmente:

«[...] posee esta cofradía una viña a Valdesanchuela de caber cinco aranzadas la cual se ha labrado por este Administrador y en el año de setecientos cincuenta importo el fruto bajado por este año mil y sesenta y cuatro mrs.; en el de setecientos cincuenta y uno mil novecientos veinte y ocho; y en el tercero y ultimo de cincuenta y dos tres mil y veinte y seis mrs. [...]».

»Pero, evidentemente, no solo obtenían ingresos por el vino las hermandades y las cofradías, sino que muchas familias de la localidad se dedicaban al negocio vinatero, según consta en los libros de acuerdos del concejo conservados en el Archivo Municipal. Por ejemplo, en los pertenecientes al siglo XVII hay solicitudes de licencia para la construcción de bodegas y lagares. En la mayoría de las viviendas existían cuevas donde se almacenaba el vino. Los anuncios de subastas publicados en la prensa de la época ofrecen interesantes noticias sobre las ventas de casas con bodegas. También es posible conocer la descripción de bodegas importantes como la de la casa de Gaviria, ubicada en la calle Alarcón, en los fondos del Archivo Histórico de Protocolos de Madrid.

»En el inventario realizado con motivo de la tasación de bienes de la casa de los Marqueses de Gaviria realizada en 1844, aparecen descritas varias dependencias relacionadas con la viticultura: cuevas, lagares, cocederos y almacenes de aguardiente. Este último equipado con una alquitara con culebrina y trujal. En ellos se almacenaban un total de 223 tinajas de varios tamaños, con una capacidad para 14 138 arrobas o, lo que es lo mismo, 228 093 litros. Los registros fiscales de bienes inmuebles pertenecientes a 1853 conservados en el Archivo Municipal indican que los marqueses de Gaviria tenían plantadas más de 125 000 cepas en diferentes fincas del término municipal. De ellas 83 000 eran blancas y el resto tintas.

»También ocupa un lugar importante la hacienda de la familia Cánovas del Castillo, aunque dedicada, principalmente, al cereal y al olivo, cultivó varias de sus fincas con plantación de cepas. En la escritura de venta de la finca a El Corte Inglés, suscrita en 1973, la casa de la calle Cristo de la Salud, aún conservaba la bodega



»A la segunda mitad del siglo XIX también pertenece la figura de Javier de Lara, cosechero y bodeguero valdemoreño que presentó sus productos en la Exposición General de Agricultura celebrada en Madrid en 1857. Lara concurría con vinos, aguardientes y vinagres, obteniendo medalla de plata por un aguardiente seco y menciones honoríficas por los vinos. Pero lo más destacado es la medalla de plata que recibió por la presentación de una nueva variedad de uva, excelente para verdeo y cuelga. Los encargados de redactar la memoria de aquel encuentro decían que la uva de Valdemoro era “toda o casi toda de la denominada *Jaén*”, que producía un vino fuerte y seco, más propio para los trabajadores que para las clases elevadas, y se exportaba, fundamentalmente, a Castilla.

»A finales del siglo XIX el cultivo del vino en Valdemoro se perdió como consecuencia de las epidemias de filoxera que atacaron a la mayoría de las viñas de España. En Valdemoro, a diferencia de otros lugares, como por ejemplo Arganda, no fueron replantadas masivamente con otras especies más resistentes y fue sustituyéndose el cultivo de la viña por el del olivar, más productivo y afectado por menos plagas. Pero el vino y su cultivo no fue abandonado del todo y una de las familias más conocidas de Valdemoro, la familia Figueras, destinó una buena parte de su hacienda a plantarla con vides, en la década de los 20 del pasado siglo. El último vinatero de la familia, Alfredo Serrano Figueras, recogió y embotelló la última cosecha en 2001».

con veinticuatro tinajas grandes y la cueva con trece tinajas pequeñas y un lagar con prensa, en desuso desde hacía varios años.

Un ramo de olivo, aquí se vende vino

Como bien apuntó María Jesús en su ponencia, la familia Figueras fue la última generación de viticultores valdemoreños que

ALQUILER DE FURGONETAS Y TURISMOS



Alquimobil

Rent a Car

P.I. ALBRESA • AVDA. DE MADRID, 11 • NAVE 5 (SALIDA 24) • VALDEMORO, MADRID • t.91 808 18 78 • info@alquimobil.com • www.alquimobil.com

10%
DESCUENTO
presentando
este anuncio
en cualquiera de
nuestras tarifas



Horario de lunes a domingo
Lunes a viernes de 8 a 14h y de 16 a 20h
Sábados a domingos de 9 a 13h y de 17 a 20h



FELCAR

Más de 25 años ofreciendo soluciones para ti y tu bebé



- **Especialistas en Puericultura, mobiliario infantil y Colchonería**
- Atención personal profesional
- Entrega a domicilio, montaje de mobiliario y amplio stock en almacén
- Financiación 6, 12 y 18 meses sin intereses
- Servicio Postventa
- Distribuidor Oficial de las marcas más reconocidas del sector:























Ven a visitarnos: calle Las Estrellas, 12 • teléfono 91 893 04 74 • Ciempozuelos •  felcarbebe



prolongó su modesta producción hasta comienzos de este siglo. Desde *La revista de Valdémoro* hemos querido acercarnos hasta la casa de Alfredo Serrano Figueras para conocer el vivo testimonio de una seña de identidad local ya extinta.

Nos cuenta Alfredo que la producción de vino en Valdémoro, ya entrada la segunda mitad del siglo XX, era claramente de carácter particular. Tras la epidemia de filoxera, los productores replantaron con una vid denominada *cepa americana*, que se caracterizaba por ser resistente a esta plaga. La mayoría de las casas antiguas contaban con bodegas o cuevas en las que era frecuente encontrar tinajas de vino, diferentes a las de agua, donde se almacenaba el caldo recolectado.

Desde fuera, encontrar dónde comprar el tradicional vino de Valdémoro era una tarea relativamente sencilla, pues los hogares que vendían el caldo se caracterizaban por tener un ramo de hojas de olivo colgado en la puerta. Este gesto era muy habitual encontrarlo por las calles de la localidad. Al no existir una industria de producción vinícola como tal, los viticultores que poseían una producción importante llevaban la uva a bodegas como la que encontramos en la actual calle Nicasio Fraile, antigua calle de la Sartén, donde se disponía de mejor maquinaria y una mayor capacidad de almacenamiento.

Tanto a pequeña como mediana escala, el proceso de producción del vino era muy similar. La vendimia se realizaba a finales del mes de septiembre y una vez recolectada, se estrujaba la uva en la prensa. Tras prensarla, se depositaba en las tinajas, donde, a los pocos días, comenzaba a fermentar, o como se decía antiguamente, por las burbujas que afloran fruto de la fermentación, a cocer. Durante el proceso de fermentación, el hollejo de la uva asciende, momento en el que los productores —varias veces al día— se encargaban de mandarlo al fondo de la tinaja con un mecedor. Este proceso podía durar aproxi-

madamente una semana. Una vez fermentado, la madre u hollejo del vino se decantaba en el fondo junto con toda la suciedad, fruto de la recolección, mientras que en la superficie se acumulaba el mosto. Para eliminar la suciedad, el mosto de la superficie se vertía en una tinaja limpia y se desechaban los restos que quedaban en el fondo. En la tinaja limpia, el vino continuaba transformándose hasta que se consumía. La producción de vino era completamente natural y la calidad del vino variaba en función de las condiciones a las que se había visto sometida la uva ese año: si había llovido poco, el vino tenía mayor graduación alcohólica; si había sido un año lluvioso, el caldo tenía menor graduación.

Las bodegas de mayor tamaño de Valdémoro fueron cerrando a lo largo del siglo XX y los viticultores se vieron obligados a trasladar su producción a pueblos como Noblejas. Este hecho supuso un aumento de los costos en su elaboración, lo que indudablemente contribuyó a la desaparición de la producción en nuestra localidad. Para las décadas de los setenta y los ochenta, el cultivo de la vid había desaparecido por completo, a excepción de una pequeña viña ubicada en la calle Libertad, donde la familia Figueras continuó produciendo vino por los métodos que hemos conocido hasta el año 2001.

Aunque la producción vinícola local ha desaparecido, Alfredo nos confiesa que se mantiene la tradición, por lo que cada 8 de diciembre —día de la Purísima—, los antiguos viticultores se reunían para probar los nuevos caldos. Actualmente, aunque no con caldos de Valdémoro, los amigos continúan reuniéndose el día de la Purísima para degustar vinos de otros puntos de la geografía española. La viticultura valdemoreña ha pasado a formar parte de la historia de nuestro municipio. Por ello, es tarea de todos los vecinos que perdure en la memoria local, pues forma parte de unos de los rasgos que dotan de identidad a nuestra localidad. ✕

MODA.

by Julián Villar, Ncuadres





Fotografía: Julián Villar
Modelo: Violeta Arriaza
Ropa y complementos: Mora Collection / calle Estrella de Elola, 20





VIPSmart llega a Valdemoro

La popular avenida de España es el lugar elegido para la apertura de esta franquicia de Grupo Vips

VIPSmart, uno de los conceptos más innovadores de la restauración de estos últimos años creado por Grupo Vips, ha abierto en régimen de franquicia su primer restaurante de Valdemoro. En el número 12 de la concurrida avenida de España se podrá encontrar uno de los locales con este concepto vanguardista que ofrece lo mejor de los restaurantes VIPS en un entorno de servicio rápido. Este restaurante pasa a formar parte de los veintiún establecimientos que existen en toda España.

Los valdemoreños pueden ya disfrutar del sándwich VIPs Club o sus populares tortitas con nata, entre otros platos icónicos de la reconocida cafetería-restaurant VIPS, en un horario ininterrumpido de cocina, desde las 09:00 hasta las 23:00 de domingo a jueves y festivos, y hasta las 01:00 los viernes, sábados y vísperas de festivo.

El concepto VIPSmart fue creado en 2010 por Grupo Vips, compañía líder en hostelería en España, para completar la oferta de su cadena de *casual dining* VIPS, la marca origen y el buque insignia de la empresa.

Ubicado en el Centro de Ocio de la avenida de España n.º 12, VIPSmart trae a Valdemoro una marca del prestigio de VIPS. Con el nuevo restaurante de Valdemoro, VIPSmart ya cuenta con veintiún

establecimientos en España (dieciocho en franquicia y tres en propiedad), que se suman a los noventa y cinco establecimientos VIPS (ochenta y dos en propiedad y trece en franquicia), distribuidos por toda España. VIPSmart Valdemoro dispone de una superficie total de 242 m² y una capacidad para 190 comensales (130 en sala y 60 en terraza) y su apertura ha supuesto la creación de quince puestos de trabajo.



VIPSmart: lo mejor de VIPS en un formato rápido

VIPSmart es la oferta *fast casual* de VIPS, que combina la calidad del *casual dining* de la marca original con las ventajas de la rapidez y el precio de los restaurantes *fast food*. En otras palabras, VIPSmart es un VIPS más rápido, sin servicio de mesa, donde el

cliente hace su pedido en mostrador y recibe un avisador con el que puede recogerlo cuando esté listo. VIPSmart ofrece una selección de los platos más icónicos de VIPS, con la misma calidad, cocinados al momento y servidos con una cuidada presentación en vajilla con cubertería, todo ello en unos locales con decoración moderna y confortable, con wifi gratis y gran amplitud horaria.

La oferta de VIPSmart está basada en una selección de los platos de mayor éxito de los restaurantes VIPS e incluye una selección de ensaladas, entrantes, sándwiches, hamburguesas, postres, menú



infantil y platos sin gluten. Los visitantes pueden degustar, entre otros, los famosos sándwiches VIPs Club, la hamburguesa Manhattan, las croquetas, las tortitas con nata o el *brownie* a un precio inferior que en las cafeterías-restaurantes VIPs, pero con la misma calidad. VIPSmart cuenta también con una renovada oferta para celíacos, que incluye versiones sin gluten de los platos más famosos y un menú infantil al mismo precio que la versión original. VIPSmart ofrece también la opción de «siempre lleno», por la que los clientes pueden rellenar su vaso de refresco todas las veces que quieran de manera gratuita. Además, VIPSmart ofrece como postre el *frozen yogurt* (yogurt helado) personalizable con una variedad de *toppings* a elección del cliente.

Los platos de VIPSmart están elaborados con las mejores materias primas, como la carne 100 % de vacuno gallego sin aditivos ni conservantes con la que se preparan todas las hamburguesas de la cadena.

La marca VIPSmart ha sido reconocida con el premio internacional CIR Award 2011 como mejor concepto innovador de restauración europeo del año en la categoría de *snacking*.

Todas las ventajas de Club VIPs en el móvil

Los clientes del VIPSmart de Valdemoro podrán disfrutar de forma gratuita de todas las oportunidades que ofrece a sus socios Club VIPs, programa de fidelización pionero y único en el sector. Club VIPs nació hace dieciocho años y se convirtió en el primer gran club de fidelización multimarca en el entorno de la restauración en España. En abril de 2015, Club VIPs ha vuelto a revolucionar el sector de hostelería en España apostando por la movilidad con el lanzamiento de la App Club VIPs.

Siendo socio del Club VIPs podrás disfrutar de ofertas y promociones únicas pagando a través de su aplicación, de una manera más sencilla y cómoda. En este restaurante de Valdemoro podrás contar con el servicio de wifi, y navegar gratuitamente por internet.

Apuesta por la franquicia

Esta nueva apertura de Valdemoro es fruto de la apuesta firme que Grupo Vips está haciendo desde 2013 para impulsar su expansión de la mano de franquiciados de confianza. Con una experiencia de más de cuarenta y cinco años, Grupo Vips es la empresa de referencia en el sector de la hostelería en España y gestiona más de 350 establecimientos. El proyecto de desarrollo con franquiciados sigue creciendo y en la actualidad la empresa opera en régimen de franquicia un total de 50 restaurantes: 13 Vips, 18 VIPSmart y 19 Ginós. ✕

ESCUELA DE TENIS Y PÁDEL 2016/2017

CLUB DE TENIS VALDEMORO

CLASES DE TENIS Y PÁDEL

DURACIÓN DE SEPTIEMBRE A JUNIO

HORARIOS

LUNES A VIERNES: TURNO DE MAÑANA Y TARDE
SÁBADOS Y DOMINGOS: TURNO DE MAÑANA

TARIFAS

NIÑOS Y ADULTOS 50€/MES (2H SEMANALES)
MINITENIS 35€/MES (1H 30' SEMANALES)

INFORMACIÓN
TEL: 672276604
VISITA NUESTRA WEB
WWW.CTVALDEMORO.COM

**CLUB DE TENIS
VALDEMORO**

**INSTALACIONES/
INSCRIPCIONES**
POLIDEPORTIVO EL PRADO
C/PASEO DEL PRADO S/N
(VALDEMORO)
TEL: 666203555
ORGANIZACION.CTVALDEMORO@HOTMAIL.COM

Abierto el plazo el inscripción de la Escuela de Tenis y Pádel 2016-17

El Club de Tenis de Valdemoro vuelve una temporada más con la apertura de los plazos de inscripción para las diferentes escuelas de tenis y pádel. Las clases, que comenzarán a partir de la segunda quincena del mes de septiembre, se extenderán hasta el próximo mes de junio.

Dentro de la escuela, el club imparte clases para todos los niveles. La formación corre a cargo de su equipo técnico de entrenadores, quienes cuentan con la titulación de la FTM (Federación de Tenis de Madrid). El sábado 17 de septiembre dará comienzo el curso de la Escuela de Tenis y Pádel en los niveles de iniciación y perfeccionamiento.

Este año el club pone en marcha una escuela de pádel debido a la fuerte demanda por parte de sus socios, ya que disponen de dos pistas en sus instalaciones.

Por su parte, la Escuela y Competición de niños cuenta con un equipo de ochenta jugadores desde benjamines a juveniles y está compuesto de dos equipos que participan en competiciones en la Comunidad de Madrid. Tras haber logrado un ascenso a 2.ª División, esta nueva temporada se realizará un cambio en la parte técnica, que contará con cinco personas —cuatro entrenadores y el director deportivo— que se encargarán de enseñar a los jugadores tanto en el aspecto técnico como en el competitivo.

Por su parte, para los menores de 8 años, el club pone a su disposición la Escuela de Minitenis y Minipádel, donde los niños podrán iniciarse en este deporte de la mano de los componentes de su equipo técnico, debidamente titulados. Para más información no dudes en visitar su sede en el Polideportivo El Prado s/n, Valdemoro (Madrid) o ponerte en contacto a través del teléfono 666 203 555 o el correo electrónico organizacion.ctvaldemoro@hotmail.com. ✕

GESCIBELES

Administradores  Fincas

- ➔ ¿NECESITAS UN NUEVO ADMINISTRADOR?
NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE TODO
- ➔ OTRA FORMA DE GESTIÓN ES POSIBLE

Avda. Mar Mediterráneo, 172 / Local 2
Valdemoro · tel.91 894 24 71 · www.gescibeles.com



Aún tenemos plazas, no te quedes sin ellas...

ESCUELA DE PADRES • AMPLIO PATIO • CUMPLEAÑOS • CAMPAMENTOS DE VERANO • COCINA PRÓPIA • ACADEMIA DE INGLÉS

Bélgica, 28 • Valdemoro (Barrio del Caracol) • 620 692 442 • www.escuelainfantillosbrezos.es



Kilómetros por el alzhéimer, III Marcha Popular Solidaria 2016

Con el objetivo de solidarizar a la ciudadanía con la enfermedad de Alzheimer, y coincidiendo con la conmemoración del Día Mundial del Alzhéimer, el 25 de septiembre a las 10 horas, se celebrará la III Marcha Popular Solidaria por el municipio de Valdemoro en la que de forma simbólica podremos acompañar a afectados y familiares en su lucha contra el alzhéimer.

La iniciativa de la asociación AFAV coincidirá con el día mundial de esta enfermedad, el 25 de septiembre

Puntos de compra de camisetas:

- **Taller AFAV:** Calle Formentera 5, los lunes, miércoles y viernes de 17 a 20 horas
- **Sede AFAV:** Calle Río Manzanares 4, sala 6, de lunes a jueves de 11 a 13 horas
- **AMPA Colegio Ntra. Sra. Del Rosario:** Calle Fuentecilla 18, de lunes a viernes de 9 a 10 horas
- **Centro Ortopédico Cuadrado:** Calle Ramón Areces 4
- **Bubbles:** Calle Eloy Gonzalo 7
- **Lencería Carmen Díaz:** Pasaje de Colón 2

La marcha tendrá lugar a través de un recorrido urbano de dificultad fácil, asequible para todo el mundo; al finalizar el mismo disfrutaremos de diferentes actividades de animación. Así mismo, se les

proporcionará un refrigerio a todos los participantes. Su número ha aumentado cada año pasando de los cuatrocientos de la primera edición en 2014 a las seiscientas personas solidarias del pasado año.

Para participar puedes comprar tu camiseta por solo 5 € en los puntos de venta establecidos en Valdemoro. La inscripción y la adquisición de la camiseta oficial de la marcha nos permitirá mostrar nuestra solidaridad con este colectivo. Al finalizar la marcha contaremos con actividades para niños y mayores: *master class* de zumba, castillo hinchable, pintacaras... Para más información no dudes en visitar su página web: www.afavaldemoro.org ✕



**Asociación de Familiares
de Enfermos de Alzheimer
de Valdemoro**





Vivaldi

RESTAURANTE OPERA VIVALDI

El auténtico Italiano

Por nuestro décimo aniversario disfruta del
Cupón descuento Restaurante Vivaldi:
Invitamos a tu acompañante en comidas y cenas

Condiciones: Presenta este cupón descuento.
Válido de domingos a jueves del 1 al 31 de septiembre.

2x1

Solicita la tarjeta de socio del restaurante Opera Vivaldi.
Utilízala y obtendrás acumulación del 6 % de cada consumo

AGUADO, 93 CON ESQ. HISPANO AMÉRICA · t.91 809 44 40
Horario: Lunes a Domingo de 10.30 a 17.00 horas y de 20.00 horas a 24.00 horas. Lunes tarde cerrado



aiBaAnimalia 2016

IV FERIA DE ADOPCIÓN, INICIATIVAS ÉTICAS
Y TENENCIA RESPONSABLE DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

Cursos, talleres,
exhibiciones, clases abiertas,
actividades de animación e infantiles,
y muchos animales en situación
de adopción que esperan tu visita.

#tuloshacesvisibles
#valdemorociudadamigadelosanimales

17 Sábado
Septiembre

10:00h a 20:30h

Parque Tierno Galván
Valdemoro (Madrid)

671 35 88 65
Colabora: voluntariado@aibamadrid.com
Adopta: adopciones@aibamadrid.com

aiBa
ASOCIACIÓN DE INICIATIVAS
PARA EL BIENESTAR
DE LOS ANIMALES

aiBaAnimalia 2016,

Feria de Adopción y Tenencia Responsable de Animales de Compañía

*El evento tendrá lugar el próximo 17 de septiembre
en el parque Tierno Galván de Valdemoro*

Con la vuelta de vacaciones llega la IV edición de la Feria de Adopción, Iniciativas Éticas y Tenencia Responsable de Animales de Compañía de la asociación aiBa (Asociación de Iniciativas para el Bienestar de los Animales) de Valdemoro.

Como cada año, a través de este encuentro se pretende posibilitar un espacio de convivencia y participación, que tiene como objetivo primordial la promoción de adopciones y acogidas de animales de las entidades protectoras participantes.

Durante toda la jornada se llevarán a cabo cursos, talleres, exhibiciones, clases abiertas, iniciativas llevadas a cabo por otras entidades, actividades de animación e infantiles, así como una amplia representación de los animales que las entidades participantes tienen en situación de adoptables.

En la pasada edición, fueron más de sesenta los animales adoptados entre las más de cuarenta asociaciones que participaron en la feria con sus *stands* solidarios. El evento contó con la asistencia de aproximadamente 6.000 visitantes, que pudieron disfrutar de una jornada repleta de actividades y de la presencia e implicación de padrinos y madrinas como las actrices Nathalie Seseña y Malena Alterio o el cantautor Luis Ramiro. ✕

Para más información no dudes en ponerte en contacto a través del correo voluntariado@aibamadrid.com o llamando al teléfono 671 358 865.



info@aboli.es / t.617 483 512

aboli
diseño gráfico / editorial / packaging®

Trae tu IDEA y nosotros DISEÑAMOS tus originales para imprenta

Diseño de: logotipos • papelería • memorias • folletería • revistas • catálogos • packaging • merchandising...

CURSOS D FOTOGRAFÍA

Ncuadres

Si te gusta la fotografía

El 12 de septiembre dará comienzo el nuevo curso 2016-2017

- 3 horas semanales con horarios de mañana y tarde (pueden compaginarse para aquellas personas que trabajen por turnos)
- 3 niveles de aprendizaje: básico, avanzado y profesional

Precio: 15 euros de matrícula – 40 euros al mes

Si no dispones de tanto tiempo, el 1 de octubre comenzarán los cursos trimestrales con los mismos niveles de aprendizaje.



Asociación Fotográfica

Ncuadres

Talleres y Clases Magistrales

Si quieres más información ponte en contacto con la Asociación Ncuadres a través del correo ncuadres@gmail.com o por teléfono al 912 849 494 o móvil 601 371 013.

También puedes seguirnos en Facebook: [ncuadresformacion](https://www.facebook.com/ncuadresformacion), Instagram: [@ncuadres](https://www.instagram.com/ncuadres) o en Twitter: [@ncuadres](https://twitter.com/ncuadres).

www.ncuadres.com

Avenida de Andalucía, 28 (a la espalda, entrada por la calle Matadero).

TIEN 21

Especialistas en Electrodomésticos

www.tien21.es

Libertad, 37 · Valdemoro · teléfonos 91 808 16 18 / 91 808 26 42

MES DEL AHORRO

PAGA EN
12 MESES
SIN INTERÉS
TAE 0%

- LED IPS
- 3840 X 2160 PUHD 4K
- TRIPLE XD ENGINE QUAD CORE
- PANEL IPS
- 1000 HZ PMI
- WiFi
- CLASE ENERGÉTICA A+

4K ULTRA HD

599€

49,91€ / MES

2X HDMI
HIGH DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE



LG

LED 49"
49UF640V

Smart TV

ANCHURA 60 cm

MOTOR DOBLE TURBINA

3 VELOCIDADES

FILTROS METÁLICOS

109€

9,08€ / MES

Teka

CAMPANA CMB1-60

189€

15,75€ / MES

3 ZONAS DE COCCIÓN

BISELADA

FAGOR

VITROCERÁMICA 2V33TS

189€

15,75€ / MES

MULTIFUNCIÓN

CLASIFICACIÓN
ENERGÉTICA
A

ACERO
INOXIDABLE
ANTIHUELLAS

FAGOR

HORNO 6H-114AX

449€

37,41€ / MES

303 LITROS

NO FROST

186 x 60 x 60 cm

ZONA CERO GRADOS

EFICIENCIA
ENERGÉTICA
AHORRO EN
CONSUMO

A+

20%

12 CUBIERTOS

5 PROGRAMAS

299€

24,91€ / MES

EFICIENCIA
ENERGÉTICA
AHORRO EN
CONSUMO

A+

10%



Balay

LAVAVAJILLAS
3VS3068P

279€

23,25€ / MES

319€

WCC8502
8 KG

EFICIENCIA
ENERGÉTICA
AHORRO EN
CONSUMO

A+++

30%

7KG

1.000
R.P.M.

beko

LAVADORA
WCC750BW0