

SOLO BOADILLA

REVISTA GRATUITA INDEPENDIENTE DE BOADILLA DEL MONTE ♦ N°202 | DICIEMBRE 2023

Feliz Navidad




New Boauto

TU TALLER MULTIMARCA
DE CONFIANZA EN BOADILLA



☎ 91 633 10 06 📞 674 341 831

🌐 newboauto.es

📍 C/ Martires, 7 - Boadilla del Monte



Este año, también
TE REGALAMOS

LA CESTA

Por trabajos de mecánica en el taller
por más de 120 € IVA incluido*

*No se incluyen neumáticos.

Primer Plano

4 Gabriela Tassile: apasionada de la cocina

Apuntes

- 8 Navidad en Boadilla
- 12 El presupuesto municipal para 2024 alcanza los 84 millones de euros, un 12,75% más
- 14 Mayores: ganadores de los certámenes de pintura y fotografía
- 16 Premios empresariales ACBM 2023
- 22 Boadilla y su historia: el estanque y la noria

Conoce a

30 Jesús Hernández Fernández, catador de café y propietario de Cafés Puerto Rico

4



8



22



30



SOLO BOADILLA

REVISTA GRATUITA INDEPENDIENTE DE BOADILLA DEL MONTE
 EDITA Encina Media, S.L.
 DIRECTOR Abel Núñez Ovando
 DISEÑO Y ARTE Belén Fernández Ruiz-Gavilán y Agustín Aparicio
 REDACCIÓN Natalia M. Diz

PUBLICIDAD Leire Antón y José Manuel García
 Tel. 635 773 593 y 635 773 623 | publicidad@soloboadilla.es
 SÓLO BOADILLA Apdo. Correos 232 | 28660 Boadilla del Monte (Madrid)
 Tel. 91 633 68 62 e-mail redaccion@soloboadilla.es | www.soloboadilla.es

IMPRIME Monterreina TIRADA 18.000 ejemplares
 DISTRIBUCIÓN Gratuita por buzono en todo Boadilla del Monte
 DEPÓSITO LEGAL M-39992-2005 ISSN 1886-1504



Control de tirada y distribución OJD/PDG



Sólo Boadilla es una revista plural que no necesariamente comparte la opinión vertida por sus colaboradores y anunciantes. La dirección se reserva el derecho de publicar, resumir y corregir aquellos textos enviados para publicarse.

© Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, distribuida, comunicada públicamente o utilizada con fines comerciales, ni en todo ni en parte, sin la previa autorización por escrito del editor.



REPARACIÓN DE ORDENADORES, MÓVILES, TABLETS, VIDEOCONSOLAS...

VENTA DE COMPONENTES Y ACCESORIOS INFORMÁTICOS. CONSUMIBLES

ASISTENCIA A DOMICILIO

Recogida y entrega gratuita a domicilio

91 633 47 10 / 652 32 75 40

C. C. El Zoco - C/ Santillana del Mar, 14 - Planta baja, local 15
 282660 BOADILLA DEL MONTE
www.abacoordenadores.com - abacoordenadores@gmail.com



24 horas

DESATRANCOS

MAESTRO POCERO

OBRAS Y ACOMETIDAS DE POCERÍA

LIMPIEZA DE ALCANTARILLADO

VACIADO DE FOSAS SÉPTICAS

INSPECCIÓN DE TUBERÍAS CON CÁMARA TV

SERVICIO 24 H. - 365 DÍAS

MANTENIMIENTO DE REDES DE ALCANTARILLADOS

91 633 74 29 - 609 23 43 43

C/ VALLE INCLÁN, 8.
BOADILLA DEL MONTE



MULTISERVICIOS VILLA S.L.

REPARACIONES DEL HOGAR

Persianas	Reformas en general
Grifos y cisternas	Antenas y porteros
Pintura	Canalones
Cerrajería	Goteras y humedades
Tarimas y parquet	Desatrancos

Presupuestos y desplazamientos GRATUITOS

FONTANERÍA

CALEFACCIÓN (calderas gas y gasoleo)

GAS (IG II)

REVISIONES DE GAS CON CERTIFICADO

ELECTRICIDAD

AIRE ACONDICIONADO

C/ Rafael Alberti, 1 - 28670 Villaviciosa de Odón
www.multiposicivillavilla.com - info@multiposicivillavilla.com

91 665 85 14
619 32 85 46

LA ALEGRÍA DE DESCUBRIR EL MUNDO

De 3 meses a 18 años

**SEMANA DE
PUERTAS ABIERTAS**

Del 11 al 15 de diciembre

Inscripciones aquí →



cve.edu.es

c/ Valle de Santa Ana, 1. 28669. Boadilla del Monte. Madrid.

91 633 01 55

GABRIELA TASSILE

Amor por la cocina

Es la pasión personificada por la cocina, el trabajo bien hecho y la responsabilidad. Lleva 30 años en España. Aquí se convirtió en chef. Gabriela Tassile (54 años) gestiona su propia empresa de catering, da cursos de cocina y ejerce de embajadora de la gastronomía argentina.

Texto y fotografía: Abel Núñez



Durante 10 años fue la responsable del *catering* para el equipo que hace el programa *El Hormiguero* (Antena 3) y sus invitados. Alrededor de 100 personas. Ha formado a los concursantes de programa *Masterchef* (TVE) en varias ediciones, es profesora de la Escuela *Masterchef online*, fue jefa culinaria de la primera temporada del programa de TVE *Hacer de comer*, de Dani García; y el actor Richard Gere y su mujer, Alejandra, que siguen una dieta vegana, recurren a ella cuando están por España.

La argentina Gabriella Tassile, vecina de Boadilla, recaló en España hace ahora 30 años. Y aunque estudió Ciencia Política, “nunca soñé que el gran regalo que me esperaba en España, en Madrid en concreto, era que de mi *hobby*, la cocina, iba a hacer mi profesión”.

Aspira a escribir su propio libro, pero ya ha dado un primer paso: aportó sus recetas a la novela *Los sabores perdidos* (Ediciones B), de Raquel Martos.

El año pasado el Ministerio de Turismo argentino la nombró Chef embajadora marca país.

¿Cómo empezaste? Pues de camarera... Llegué a España en 1993. Era el momento de Adriá, Arzak, Subijana... Me encantaba y me dije por qué no formarme como chef y hacer una profesión de lo que tanto me gustaba hacer. ¡La mejor decisión que he tomado en mi vida!

¿Dónde aprendiste profesionalmente? Me fui a la Escuela de Hofmann, en Barcelona. Fui ayudante de cocina en la Escuela de Cocina Telva doce años, realicé varios *stages* con Andrés Madrigal, Sergi Arola y Dani García, entre otros. Con el tiempo, me contrató una empresa de *catering* y unos años después acabé creando la mía propia.

Y así llevo 20 años, con mis cursos, *caterings*, asesoramiento a restaurantes, celebraciones, de chef particular de muchas de las personas que he ido conociendo... Y 12 años establecida en Boadilla.

Boadilla me encanta. Me hace recordar mucho a Argentina cuando era pequeña, eso de vivir en barrios, en casas... Eso de tener vecinos con cara, nombre. [Su vecino de en frente la lleva

a menudo los productos que cultiva en su huerta, que ella cocina y le devuelve luego preparados].

Y esta afición por la cocina, ¿de dónde te viene? De muy pequeña de la familia. Mi abuela española, Paca, llegó a Argentina con nueve años. Cocinaba muchísimo. Nos hacía tortilla de patata. Los viernes por la noche me iba a dormir a su casa y me acuerdo de su tortilla, que me tenía lista como bienvenida. Tenían un bar, y allí yo le ayudaba a cerrar las empanadas argentinas o lo que fuera.

También mi madre cocinaba mucho. La primera receta que hice fue con nueve años. De las que recortaba mi madre de los periódicos y guardaba en una caja: albondigas duquesa. Todavía me acuerdo. Se las hice a mi padre por el Día del Padre. Y eso me enganchó mucho. Todo el mundo te apoya, halaga. Para los cumpleaños ya empecé a animarme a hacer galletas, alfajores. Entré poco a poco en esa espiral a ver qué aprendías para el año siguiente

Feliz Navidad

y próspero año 2024



ASESORÍA DE EMPRESAS Y PARTICULARES



Tel. 91 632 52 92



www.ima-asesores.com



info@ima-asesores.com

Sara Madrigal

HOME

CORTINAS & DECORACIÓN



Visillos, Estores Enrollables,
Estores Digitales, Estores
Paquete, Panel Japones,
Sábanas, Colchas, Mantas,
Toallas, Albornoces, Cojines,
Papel Pintado, Espejos,
Portafotos, Jarrones y mucho
más...



ASESORÍA GRATUITA A DOMICILIO

Av. Siglo XXI 10, local 4, Boadilla del Monte. Telf. 695 23 70 15
C/ Camilo José Cela 12, local 2, Alcobendas. Telf. 695 05 23 65
C/ Hnos. Becerril 4, bajo, Cuenca. Telf. 620 63 71 52
Travesía San Isidro 4, Talavera de la Reina. Telf. 925 82 86 28



saramadrigalhome.com

VIENE DE LA PÁGINA 4

para poder alimentar y sorprender a esa familia o esos amigos que tanto les gustaba lo que hacía. Todo era parte de mi *hobby*. Y aquí en España fue donde realmente lo vi como una salida profesional.

¿Cómo te introdujiste entre los famosos? Gracias a uno de mis primeros clientes, el diseñador argentino Roberto Torreta y su mujer, Carmen. Empecé cocinando en su casa, ¡y aún sigo haciendo cosas para ellos! Me presentaron a muchas personas con las que luego he trabajado. Gracias a *El Hormiguero*, a Carmen y a Roberto, conocí a Alejandra Gere y Richard Gere, que me propusieron ser su chef privado cada vez que vienen a España de visita.

Has trabajado varias temporadas como formadora en Masterchef (TVE). Eres también profesora en la escuela online del programa. ¿Cuál es tu labor con ellos? Hacemos lo que no se ve. No se entendería la evolución de los participantes si no hubiera una formación detrás. Ellos no saben los platos que van a tener que hacer, pero sí que toca una técnica específica. Y tú les das herramientas para que puedan hacer esa técnica. Somos varios formadores los que trabajamos con ellos.

¿Cambia mucho el trabajo con niños, adultos o famosos? Sí, cambia mucho. Sobre todo cuando estás de mentora en la edición *celebrity*, porque estás todo el día con ellos formándoles. He sido mentora de Silvia Abril, Raquel Sánchez Silva, Vanesa Romero, Cayetana Guillén Cuervo... Con Silvia Abril, por ejemplo, iba prácticamente todos los días a su casa. Hacíamos todas las recetas y las posibles opciones.

Das también clases de cocina a particulares... Me gusta mucho dar clases. Es una alegría colaborar en un momento lindo, que alguien le coja el gusto y aprenda cocina. Algo que tengo que ver con mi hija, porque no me sigue mucho, ja ja ja. Hay formatos a medida, clases normales con un tema... Depende de los grupos que van saliendo.

¿Qué es lo que más te demandan los alumnos? Arroces y repostería. Los arroces, en el país de la paella, para mí también fueron un reto. Tenía el síndrome el impostor. Imagínate: una argentina haciendo paella, tortilla de patatas... Ja ja ja. Mi abuela me enseñó a hacerla con cebolla bien caramelizada, la tortilla cruda por dentro...

¿Qué tipo de cocina haces? Mi cocina es casera, muy colorista, muy agarrada a las especias, las hierbas aromáticas. Me gusta que sea cromáticamente atractiva... Casera pero sin renunciar a la técnica mientras se respete lo anterior.

¿Tú plato favorito? Ummm... ¡Tengo muchos! ¡Las empanadas argentinas, la tortilla de patatas y las croquetas! Las croquetas siempre las trato de incluir en mis propuestas. De sabores: tomate seco, piñones y albahaca, una argentilizada de humita de maíz, una receta andina indígena del norte de argentina, cangrejo al curry, mejillones en escabeche...). Es una preparación que da para muchas opciones.

¿Qué opinión te merece la gastronomía actual? Para mí España es como un *disneyland* gastronómico. Es uno de los mejores países para ser cocinero y comer. Hay de todo y bueno: la huerta, carne, pescado, lácteos, aceite... En general, como se come en España, al precio que pagamos, cuesta encontrar en el mundo un nivel parecido.

Sí echo de menos sitios con una cocina de autor a un precio asequible. La quinta gama [la incorporación a las cocinas de los alimentos cocinados y envasados]



Gabriela Tassile con el libro de la periodista Raquel Martos con el que ha colaborado con sus recetas: *Los sabores perdidos*.

ha hecho muy parecidas las cartas de los restaurantes. Se va a lo seguro y no se toma el riesgo de confiar en un cocinero.

¿El secreto de un buen catering? Que sepas interpretar qué se va a celebrar o motivo de la reunión, y tratar de acompañar con lo mejor que sabes hacer y los mejores productos. Si tienes un buen producto, una buena técnica, escuchas mucho a tu cliente, difícilmente te saldrá mal. Por eso no suelo pasar menús, que tengo muchos, pero a lo mejor no es lo que quieres. Prefiero que mis clientes me digan qué es lo que necesitas, qué quieren, y a partir de ahí, creamos el menú.

¿Nunca te has planteado montar tu propio restaurante? Sí, pero lo descarté porque es inviable el restaurante y formar una familia. Busqué otra alternativa: el *catering*, las clases de cocina. Hay picos de trabajo, pero es algo más compatible con tener una familia. ■

En Navidad

Como cada año, Gabriela Tassile pone a disposición de sus clientes sus platos más navideños como las carrilleras ibéricas melosas al vino tinto y cacao o el pavo relleno estilo americano, todo con sus guarniciones y salsas. También ofrece opciones vegetarianas y veganas para que todo el mundo disfrute de una comida artesana elaborada con todo detalle. Sin olvidar las cajas de elaboraciones gourmet para quien quiera hacer ¡un regalo navideño y sabroso!

Todos los platos se pueden consultar, y hacer los pedidos, en la página de la chef: www.gabrielatassile.com.



Marga Montero
JOYERÍA

Taller de reparaciones de relojería y joyería

Tel.: **91 632 22 51** - Mov.: **615 577 390**
C/ Juan Carlos I, 21
28660 Boadilla del Monte (Madrid)



GMB

ARCO IRIS

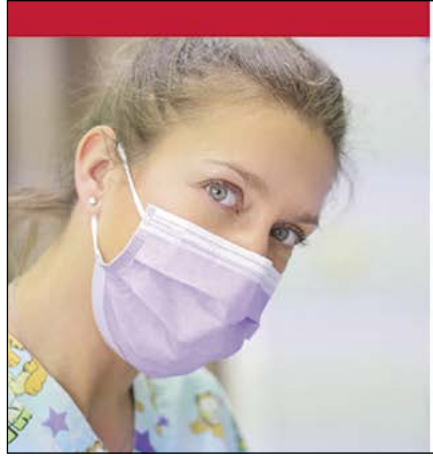


Recogida y entrega de vehículos a domicilio gratuita (consultar zonas).

Trabajamos con **todas las compañías.**

Taller concertado con **Mutua Madrileña** con fotoperitación.
Taller garantizado de **Pelayo** con fototasación.

C/ Vereda de los Barros, 38 C (junto a la Ciudad Financiera)
Pol. Ventorro del Cano. Tel. **91 632 41 48**



691 557 015 / 916 321 127



Úzquizadental
en Boadilla del Monte



Dra. Ionna Uzquiza Rodríguez
Calle Juan Carlos I, 53 - 2A • 28660 Boadilla del Monte
clinica@uzquizadental.es • www.uzquizadental.es

Respetamos todas las aseguradoras

RECICLAR



ES TENER
UN PLAN
REDONDO

¿TE SUMAS A
LA ECONOMÍA CIRCULAR?



Comunidad de Madrid



NAVIDAD EN BOADILLA

Más que luces

Con el encendido del alumbrado navideño el 24 de noviembre, comenzó la temporada navideña en Boadilla del monte. Un momento mágico que se celebró con la música de una *brass band* y los villancicos de los alumnos del St Michael's School. Sin faltar el clásico chocolate con churros para entrar en calor.

El belén, en el palacio

Del 5 de diciembre al 4 de enero, el palacio del infante don Luis acogerá el Belén Goyesco y Natividad, montado y decorado este año también por la Asociación de Belenistas de Boadilla. Y del 22 de diciembre al 7 de enero, se levantará en el Recinto ferial la Carpa de Navidad, con sus tradicionales actividades para niños.

También para ellos habrá espectáculos de música y teatro infantiles como *El mago de Oz* (27 de diciembre), *El circo del payaso Ta-*

llarín (28 de diciembre) y *La Gran Aventura de los Reyes Magos* (29 de diciembre) en el Auditorio municipal. Y el cuentacuentos *Rodolfo Nariz Roja* (15 de diciembre) en el Teatro Princesa doña Leonor, entre otras muchas actividades pensadas para los peques de la casa.

Además, estas navidades tendremos un concierto benéfico muy especial por los niños ucranianos, *La magia de Navidad* (17 de diciembre).

Nuestras queridas ovejas llegarán el 17 de diciembre a la Finca La Milagrosa, donde también se hará el Belén viviente. Habrá, como otros años, migas, churros con chocolate y castañas asadas. Y se podrá colaborar con la Fundación Golfín llevando pañales o leche infantil.

Tampoco puede faltar en estas fechas, *Nostalgia Flamenca*. Un villancico creado por José Luis Olaizola que



desgrana a través de los palos del flamenco el misterio de la Navidad. Interpretado por Pilar Domínguez y su ballet. La cita, el 23 de diciembre en el Auditorio.

Música en las iglesias

Otro clásico son los conciertos en las iglesias de Boadilla: el Coro Góspel y Coro Do Mayor de la Escuela Municipal de Música y Danza en la Iglesia del Santísimo Cristo de la Misericordia (16 de diciembre); la *Velada de canto* a cargo de los mejores solistas de la Escuela Municipal de Música y Danza en la Iglesia de San Cristóbal (19 de diciembre); y el Coro Luigi

Boccherini y Juvenil de la Escuela Municipal de Música y Danza en la Iglesia del Convento (21 de diciembre).

La cabalgata de los Reyes Magos (5 de enero) pondrá el punto y final a la Navidad, acompañada de fuegos artificiales y la visita de Sus Majestades de Oriente al palacio del infante don Luis. ■

VER LA PROGRAMACIÓN DE NAVIDAD EN BOADILLA DEL MONTE



CONTINÚA EN LA PÁGINA 10

TE MERECEES ALGO MEJOR

DOBLES



¡Felices fiestas!

2^{'99}
2€

CADA UNIDAD



DOBLE CALIFORNIA

DOBLE CHEESEBURGER

DOBLE CHEESE BBQ

HAZLOS MENÚ POR SOLO +2€



@Carlsjrspain

Disfruta por tan solo 2,99€ una burger Doble Cheeseburger o una Doble Cheese BBQ o Doble California, por 2€ más hazlas menú (pequeño). Promoción válida mientras esté este cartel expuesto. ©2023 Carl's Jr Restaurants LLC. Todos los derechos reservados.

EL PROGRAMA

Imprescindibles

La Navidad en Boadilla tiene cada año algunas citas que no te debes perder. Estos son algunas de ellas. Y al final, te dejamos también el código QR en el que puedes consultar la programación navideña completa. ■



Del 5 de diciembre al 4 de enero
EL BELÉN Y EL MISTERIO EN EL PALACIO

Sala de Música y Capilla del Palacio del Infante don Luis

Horario: de 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 19.30.
24 de diciembre: de 11.00 a 14.00 h.
25 y 31 de diciembre y 1 de enero: cerrado.
Entrada libre hasta completar aforo.

Del 5 de diciembre al 4 de enero
BUZÓN REYES MAGOS

Palacio Infante don Luis

Horario: 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 19.30.
24 de diciembre: de 11.00 a 14.00
25 y 31 de diciembre y 1 de enero: cerrado.

Del 7 al 22 de diciembre
XVII CONCURSO DE BELENES

Para más información y apuntarse, www.ayuntamientoboadilladelmonte.org/participacion-ciudadana y en asociaciones@aytoboadilla.com

Del 15 al 17 de diciembre
EXPO HÉROES

Carpa del Recinto Ferial

Horario: viernes 15 de diciembre, de 16.30 a 20.30; sábado 16 y domingo 17 de diciembre, de 11.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00. Tercera edición de esta exposición de las Fuerzas Armadas y de los Cuerpos de Seguridad y Emergencias que nos permite conocer de cerca su labor. Entrada libre hasta completar aforo.

17 de diciembre
LLEGADA DE LAS OVEJAS AL MONTE Y BELÉN VIVIENTE

11.00 a 15.00

Finca La Milagrosa

Llegada de las ovejas al monte, donde habrá talleres y actividades con animales de granja. Migas, churros con chocolate y castañas asadas. Y la popular representación del belén viviente en la que todos pueden participar. Autobuses gratuitos desde las 10.45 hasta las 15.15 h, entre el Recinto Ferial hasta La Milagrosa.

Del 22 de diciembre al 7 de enero
CARPA MUNICIPAL DE NAVIDAD

Recinto Ferial

Acceso gratuito para las familias empadronadas, previa presentación de DNI. No empadronadas, 15 € por unidad familiar y 3 € por adulto individual.

Zona peques: ludoteca y castillos hinchables para niños y bebés hasta 3 años.

Zona infantil: talleres y castillos hinchables para niños de 4 a 12 años.

Zona juvenil: juegos recreativos para mayores de 12 años.

Horario de la carpa:

11.00 – 14.00 y de 16.00 – 21.00.

Los días 24, 25 y 31 diciembre y 1, 5 y 6 enero permanecerá cerrada.



23 de diciembre
CONCIERTO NOSTALGIA FLAMENCA DE LA NAVIDAD

19.30

Auditorio Municipal

Villancico flamenco de José Luis Olaizola que desgrana, a través del flamenco, el misterio de la Navidad. Espectáculo de danza y música interpretado por Pilar Domínguez y su ballet, con música original y guitarra de Rafael Andújar.

Precio: 10 euros (donativo a favor de la ONG Somos Uno). Disponibles en Escuela de Danza Pilar Domínguez (c/ de la Fragua, 3).

CONCIERTOS DE NAVIDAD EN IGLESIAS

Entrada libre hasta completar aforo.

16 de diciembre - 18.00

Coro Góspel y Coro Do Mayor de la Escuela Municipal de Música y Danza Iglesia del Santo Cristo de la Misericordia

19 de diciembre - 19.00

Velada de canto con los mejores solistas de la Escuela Municipal de Música y Danza Iglesia de San Cristóbal

21 de diciembre - 20.00

Coro Luigi Boccherini y Coro juvenil de la Escuela Municipal de Música y Danza Iglesia del Convento

23 de diciembre - 19.45

Coro de la parroquia de Las Lomas con piano y violonchelo. Dir: Paloma Friedhoff. Iglesia de Santos Apóstoles de Las Lomas.

VISITA DEL CARTERO REAL

2, 3 y 4 de enero - 16.00 a 19.00

Visita del cartero real de los Reyes Magos. Palacio Infante don Luis

GRAN CABALGATA DE REYES

5 de enero - 18.00

Sus Majestades los Reyes Magos, Melchor, Gaspar y Baltasar, llegan a Boadilla.

Recorrido. Salida a las 18 h de Puerta de Boadilla, avenida Siglo XXI, avenida Nuevo Mundo, calle Alberca, calle Pedro González, calle Mártires y fin en la explanada del Palacio.



De 21.00 a 23.00

Recepción Reyes Magos y espectáculo pirotécnico musical en el Palacio del Infante don Luis.



QR PARA ACCEDER A TODA LA PROGRAMACIÓN DE NAVIDAD EN BOADILLA DEL MONTE



CLÍNICA DENTAL
GALADENCO
CENTRO DE ORTODONCIA

**Ortodoncia y Ortopedia
a partir de los 6 años de edad**
Estética Dental
Implantología



**PROFESIONALES
CON 25 AÑOS
DISEÑANDO LAS
MEJORES SONRISAS**

- Tecnología 3D • Diagnóstico Inmediato
- Seguimiento del tratamiento de principio a fin

Telf. 91 428 79 04 - 680 300 543

Avenida Isabel de Farnesio, 31 - Local 9
28660 Boadilla del Monte - Madrid



Nuestro **objetivo** es ayudar inculcando

- Buenos hábitos
- Autodisciplina
- Técnicas correctas de estudio

Para

- ✘ Adquirir confianza en sí mismos
- ✘ Mejorar la actitud ante el estudio
- ✘ Aumentar el rendimiento escolar

Tareas y recuperaciones. Primaria
Secundaria. Bachillerato. Universidad

VILLAVICIOSA DE ODÓN

Teléfono: **91 665 72 56**

BOADILLA DEL MONTE

Teléfono: **91 632 12 52**

donfer@academiadonfer.com

www.academiadonfer.com



Disfruta de unas navidades ¡¡descaradas!!

Pregunta por nuestros menús para grupos



DESCARADO es divertido,
excitante, carismático,
refrescante, adictivo,
original...

Es creatividad, elegancia,
sabor...

DESCARADO es magia.



restaurantedescarado.es
@descaradoboadilla

Tel. 918 258 305 - 603 665 827 | Avda Infante don Luis, 9 - 28660 Boadilla del Monte (Madrid)

ECONOMÍA

Presupuesto 2024: 84 millones de euros, un 12,75% más

El presupuesto del Ayuntamiento de Boadilla del Monte para 2024 es de 84 millones de euros, 9,5 millones más que en 2023 (un 12,75% más). Un aumento importante debido en gran parte a los 6,6 millones de euros de ingresos que espera recibir el consistorio por la venta de parcelas y bienes municipales. Una particularidad que no figuraba en ejercicios anteriores y que en parte irá destinada a financiar la anualidad de las obras del Centro de Seguridad. Sin contar esto, el incremento

sería del 3,96%.

Este incremento presupuestario obedece también al aumento de población del municipio (Boadilla ha sumado 10.000 habitantes en los últimos 5 años) y, por tanto, de los servicios que presta el Ayuntamiento asociados a este aumento de la población.

Bonificaciones fiscales

Se mantienen las bonificaciones fiscales vigentes actualmente, como la del IBI a las familias que instalen placas solares en sus viviendas (se estima que 2.252 viviendas



podrían acogerse el próximo año a esta deducción), a las familias numerosas (unas 1.562 familias estimadas)...

Baja la plusvalía

En 2024 entra en vigor también la rebaja del 25% al 24% de la tasa de plusvalía (un 4% menos).

Por lo demás, el presupuesto sigue la misma filosofía de años anteriores: ingresos y gastos equilibrados, impuestos como el IBI o la tasa de vehículos, al mínimo legal,

importantes bonificaciones fiscales para las familias...

La aprobación inicial de las cuentas municipales para 2024 salió adelante con el apoyo del Equipo de Gobierno (18 votos). El resto de grupos municipales (Vox, PSOE y la concejal de Más Madrid), votaron en contra (7 votos). ■

PRESUPUESTOS MUNICIPALES



FESTIVOS

Calendario laboral 2024

El calendario laboral para 2024 aprobado por la Comunidad de Madrid incluye 12 festivos, de los que nueve son fiestas en toda España y tres (Jueves Santo, el día de la Comunidad y Santiago Apóstol), sí en algunas comunidades, pero no en todas. A estos hay que sumar los dos días fijados por cada uno de los ayuntamientos de la región.

FESTIVOS 2024 EN LA COMUNIDAD DE MADRID

- 1 de enero (lunes)** Año Nuevo.
- 6 de enero (sábado)** Epifanía del Señor.
- 28 de marzo** Jueves Santo.
- 29 de marzo** Viernes Santo.
- 1 de mayo (miércoles)** Día del Trabajador.
- 2 de mayo (jueves)** Día de la Comunidad de Madrid.
- 25 de julio (jueves)** Santiago Apóstol.
- 15 de agosto (jueves)** Asunción de la Virgen.
- 12 de octubre (sáb.)** Fiesta Nacional de

España.

- 1 de noviembre (viernes)** Todos los Santos.
- 6 de diciembre (viernes)** Día de la Constitución Española.
- 25 de diciembre (miércoles),** Natividad del Señor.

FESTIVOS LOCALES 2024 EN BOADILLA DEL MONTE

- 27 de mayo (lunes)** San Babilés.
- 7 de octubre (lunes)** Día de la Virgen del Rosario. ■

COMUNIDAD DE MADRID

Homenaje al primer belén de la historia

El tradicional Belén de la Real Casa de Correos rinde este año un homenaje al primer nacimiento que San Francisco de Asís, patrón de los belenistas, creó en la gruta de Greccio (Italia) en la noche de la Navidad de 1223, y del que se cumplen 800 años. El montaje es el más grande construido hasta el momento. Se eleva sobre una plataforma de 280 metros cuadrados que reproduce, con cerca de 400 figuras, nueve



escenas principales y otras secundarias. 35 voluntarios de la Asociación de Belenistas de Madrid han trabajado en esta propuesta que se ha planteado como un recorrido inmersivo para el visitante, quien podrá ver las diferentes imágenes desde el interior del



propio conjunto.

Se puede visitar de lunes a domingo de 10.00 a 22.00 h. 30 noviembre, 4 diciembre y 6 enero: 14.00 a 22.00 h. 24, 31 diciembre y 5 enero: 10.00 a 18.00. Cerrado: 25 diciembre y 1 enero. ■



Clínica Dental Mónica Montiel

nº coleg. 28005234

Contamos con amplia experiencia y ofrecemos a nuestros pacientes servicios de calidad para el cuidado de su salud bucodental.

PRIMERA CONSULTA GRATUITA

Tfno. 91 632 69 09

C/ Trujillo nº 2. Edificio Giraldo 1, local 13 - Boadilla del Monte

A.L.V.

PUERTAS AUTOMÁTICAS

SERVICIO OFICIAL
Aprimatic



**PUERTAS DE GARAJE
Y AUTOMATISMOS
MANDOS A DISTANCIA
CERRAJERÍA Y ALUMINIO
COPIA DE LLAVES
EN EL ACTO**

Avd. Isabel de Farnesio, 29 – Loc. 6
28660 Boadilla del Monte
Tel. 91 633 16 61

*“Construimos el futuro,
renovamos el pasado”*



GESTCELCO

construcción y reformas



GRUPO PROCELCO
promoción y construcción

Telf.: 91 632 23 33

Avda. Isabel de Farnesio, 31 - Local 6
28660 Boadilla del Monte (Madrid)



**CONSTRUCCIÓN Y REFORMAS
DE VIVIENDAS**

www.gestcelco.com



ESCUELA DE DANZA
PILAR DOMÍNGUEZ

FELIZ NAVIDAD

y próspero Año Nuevo repleto de **DANZA**



Calle de la Fragua, 3 (Boadilla del Monte)

916 333 006

www.escueladedanzapilardominguez.es



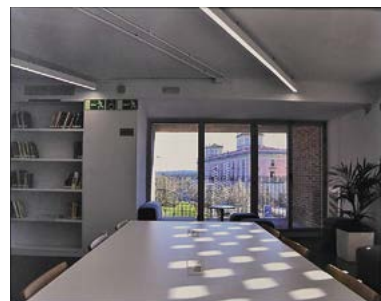
V CERTAMEN DE PINTURA SENIOR Y I CERTAMEN DE FOTOGRAFÍA SENIOR



PREMIADOS. El pasado 7 de noviembre se hizo público el fallo de la quinta edición del Certamen de pintura Senior y la primera del Certamen de fotografía senior, organizados ambos por la Asociación de Mayores de Boadilla. Participaron 17 pintores y 10 fotógrafos en sendos concursos. Obras que estuvieron expuestas hasta el 10 de noviembre en la sala de exposiciones del Centro de Formación. Ahí ya pudimos ver el alto nivel de las obras. Sobre estas líneas, las obras ganadoras de los respectivos certámenes. Y a la izquierda, los ganadores con el alcalde, Javier Úbeda, la concejal de Mayores, M^a Ángeles Martínez Saco; y la junta directiva de la Asociación de Mayores. ■



Certamen de pintura senior. De izda. a dcha. Primer premio: Francisco Fernández Ayuso. Segundo premio: M^a Mercedes Fernández Rincón. Tercer premio: Antonio Herrera Infantes.



Certamen de fotografía. De izda. a dcha. Primer premio: Ángel González. Segundo premio: Concepción Calderón. Tercer premio: Cosme Núñez.

PAJES MÁGICOS

Concierto The Fortynagers: 3.700 euros recaudados

La ONG Pajes Mágicos logró recaudar 3.700 euros en el concierto benéfico que organizó el pasado 4 de noviembre en el Club Las Encinas de Boadilla. La música la puso el grupo The Fortynagers. El Club Las Encinas cedió el local, el bar dio de cenar a todos y los voluntarios de Pajes Mágicos velaron por que todo saliera bien. La ONG está estos días en plena campaña de pajes mágicos con el objetivo de que miles de niños de familias sin recursos (de Boadilla y otros sitios de España), reciban su regalo de Reyes, el Niño Jesús o Papa Noel.

¿Quieres ser paje mágico?

Se puede participar como paje mágico, comprando un juguete nuevo que uno de estos niños hayan pedido en su carta de Reyes. También se puede co-



laborar donando juguetes de segunda mano en buen estado.

Para inscribirse, es necesario contactar con la asociación. email: pajesmagicos@gmail.com

Tel. 674 038 895 / 607 114 777.

www.pajesmagicos.org



POLICÍA LOCAL

El Puerta de Hierro reconoce el trabajo de la unidad Agente Tutor

Con motivo del V aniversario de la puesta en marcha de la unidad de hospitalización de Psiquiatría infantojuvenil en el Hospital Puerta de Hierro de Majadahonda, el centro reconocía el mes pasado el trabajo de asociaciones, fundaciones y entidades que colaboran habitualmente con ellos. Entre estos, está la unidad Agente Tutor de Policía Local de Boadilla del Monte. En la imagen, agentes de este importante equipo, junto con sus responsables, recogiendo dicho reconocimiento. ¡Enhorabuena a todos por vuestra gran labor! ■



PARROQUIA DE LAS LOMAS

El 17 de diciembre, cita con el Mercadillo de libros en Las Lomas

El domingo 17 de diciembre, **Boadilla Solidaria** organiza su tradicional mercadillo benéfico de venta de libros en la parroquia de Las Lomas, de 10.00 a 14.00 h. ¡El último del año! Ahí encontrarás un amplio surtido de novelas, libros infantiles, de historia, cine... a precios muy económicos. Luego, todo lo recaudado se dona a Cáritas. El día anterior se puede colaborar llevando ejemplares para su venta, siempre que estén en buen estado (libros de texto, no). ■



Les desea
FELIZ
Navidad
Y PRÓSPERO AÑO NUEVO



Ciudad Comercial las Lomas • Valle de Tormes, 2 - Oficina 83 • Boadilla del Monte
Tel. 91 816 28 44 - Móvil: 627 934 027 - info@asesoriatamega.es
www.asesoriatamega.es

Más Madrid
Boadilla
les desea una

¡Feliz Navidad!
Por un 2024
con más tiempo para vivir mejor



Más Madrid
VERDES EQUO

¡Pierde grasa localizada ya!

con el Dr. Javier García del Monte

El Laserlipolysis® es un procedimiento novedoso para tratar la grasa localizada mediante una fibra óptica que emite energía a través de una cánula.



TENSA TEJIDOS,
EFECTO LIFTING



DESTRUYE EL
TEJIDO GRASO



CLINICAMENTE
PROBADO

Es un procedimiento
ambulatorio y sin dolor.

PIDE TU CITA AHORA

607 96 46 92

@dr.javiergarciadelmonte





MÁS SUPERMERCADOS

NUEVOS CENTROS DE AHORRAMÁS Y MERCADONA

El mes pasado abrieron en Boadilla dos supermercados nuevos. Uno de Ahorramás y otro de Mercadona. Ahorramás abrió el 7 de noviembre su tercera tienda en el municipio en el Centro Comercial Cortijo Sur. Y Mercadona el 27 de noviembre en Valenoso. Es su segundo establecimiento, aquí. ¡¡Bienvenidos!! ■

II PREMIOS EMPRESARIALES ACBM 2023

Reconocimiento al papel de comercios y empresas



Foto de familia de todos los establecimientos galardonados en los II Premios Empresariales ACBM 2023.

La Asociación de Comercio de Boadilla del Monte (ACBM) entregó el pasado 23 de noviembre los II Premios Empresariales ACBM 2023 en una gran gala celebrada en el Auditorio Municipal de Boadilla. Un evento que congregó a un importante número

de empresarios de la ciudad y autoridades, que no se quisieron perder unos premios que reconocen el importante papel del comercio y las empresas del municipio en el tejido social y económico.

Los premios de la ACBM reconocieron una vez más el

emprendimiento, la innovación, la constancia, la creatividad, el talento, la visión de futuro, la apuesta por lo artesanal, al pequeño comercio de barrio especializado o la trayectoria de comercios y empresas de Boadilla. Pero, sobre todo, el trabajo de todas aque-

llas personas que están detrás de cada negocio o empresa.

Asistentes

Entre los asistentes, a los que dio la bienvenida la presidenta de la ACBM, **Ana Aller**, estaban la directora general de Comercio, Consumo y Servicios de la Comunidad de Madrid, **Marta Nieto Novo**; **Eduardo Zamácola**, vicepresidente de CEIM; **Alejandro Halftter**, secretario general de la Cámara de Comercio de Madrid; el alcalde, **Javier Úbeda**; el concejal de Comercio, **José Sánchez Lobato**; otros concejales del equipo de Gobierno y ediles del resto de grupos políticos con representación en el Ayuntamiento: Vox, PSOE y Más Madrid.

También representantes de la Asociación de Empresas de Prado del Espino y un importante número de empresarios de la ciudad. ■

VER GALERÍA DE IMÁGENES DE LA GALA DE PREMIOS



LOS PREMIADOS

- PREMIO EMPRENDIMIENTO **Prototipo 0.**
- PREMIO CREANDO FUTURO **Grupo SM.**
- PREMIO RESTAURADOR **Denominación de Origen.**
- PREMIO COMERCIO DEL BARRIO **Cruddo Gourmet.**
- PREMIO CALIDAD ARTESANAL **La Cibeles.**
- PREMIO CREATIVIDAD Y TALENTO **Pilar Domínguez.**
- PREMIO CRECER Y AVANZAR **Kid&Us.**
- PREMIO A LA CONSTANCIA **Viajes TGM.**
- PREMIO INNOVACIÓN **Quantic Nanotech.**

RECONOCIMIENTO VIDA EMPRESARIAL

Mesón Jamonero Canete.

RECONOCIMIENTO VIDA FRANQUICIADO

Rodilla.

RECONOCIMIENTO TRAYECTORIA EMPRESARIAL

El Árbol Catering, Boaóptica y Espiga Moda.

PREMIO HACEMOS BOADILLA **Mercadona.**

BALLET DE PILAR DOMÍNGUEZ



‘Musas’, en el mayor evento ecuestre de España

El Ballet de Pilar Domínguez y los jinetes Manuel Baena y Ángeles Balmaseda actuaron el pasado 26 de noviembre en Ifema Madrid Horse Week, el evento ecuestre más importante de España. Entre los espectáculos programados a lo largo de ese fin de semana para todo el público que se acercó a esta feria, un fragmento de *Musas*, obra que disfrutamos en Boadilla en su totalidad en octubre y que combina el arte ecuestre con la danza. ¡Enhorabuena! ■

BOADILLA SOLIDARIA

11.000 EUROS PARA ‘APADRINA UN MAYOR’

El mercadillo navideño de Boadilla Solidaria fue, una vez más, un éxito. El tradicional rastrillo benéfico navideño, celebrado en la parroquia de Las Lomas entre el 17 y 19 de noviembre, consiguió recaudar 11.000 euros gracias a las ventas de juguetes, bisutería, arte, adornos navideños. Un dinero que se destinará a la campaña de Cáritas *¡Apadrina un mayor!*, una iniciativa de ayuda a personas mayores con escasez de recursos. ■



VIII ENCUENTRO DE ORQUESTAS DE PULSO Y PÚA RECAUDADOS 3.324 EUROS PARA MANOS UNIDAS

La Orquesta de pulso y púa 5º traste organizó el pasado 16 de noviembre el VIII encuentro de orquestas de esta especialidad con un invitado de lujo: la Orquesta Laudística de Madrid, un referente en este tipo de música en España. Les acompañó el Ballet de Pilar Domínguez. Concierto benéfico en el Auditorio municipal para Manos Unidas. Se recaudaron 3.324 euros. ■





IES JOSÉ SARAMAGO
MAJADAHONDA





El primer instituto público bilingüe de la zona oeste con Bachillerato Internacional

Nuestros alumnos obtienen la doble titulación de bachillerato

Primer plazo de solicitud, del 29 enero al 9 febrero.
Reunión informativa: 1 de febrero, 17.30 h.

Segundo plazo de solicitud, será simultáneo al proceso ordinario de admisión en centros públicos de la CAM. El calendario se publicará en nuestra web.

 91 639 84 11

 www.saramago.es

 C/ Maestro, nº1 - Majadahonda

COLEGIO VIRGEN DE EUROPA

Estimulación sensorial a partir de los 4 meses

Una de las técnicas más efectivas para el desarrollo intelectual de los niños, hasta los tres años, es la estimulación sensorial. Por eso el Colegio Virgen de Europa realiza innumerables dinámicas



que fomentan y estimulan las capacidades de sus alumnos más pequeños a través de los sentidos. La vista, el oído, el tacto, el gusto y el olfato son la puerta al mundo que les rodea.

Profesores especializados les ofrecen a diario distintas propuestas que favorecen la experimentación y dejan volar su imaginación! ■



HIGHLANDS SCHOOL LOS FRESNOS

La menina chulapa

Alumnos de 4º de Secundaria de la asignatura de Arte del Highlands School Los Fresnos fueron los autores de una de las 33 meninas que en la primera quincena de noviembre adornaron varias calles de Madrid.

Una escultura que recibieron en blanco y que bajo la premisa del tema *Madrid ventana del mundo*, debían personalizar. Para ello se creó un proyecto en esta asignatura enfocado a la creación de un diseño que reflejara el espíritu de este colegio Regnum Christi.

Así se plasmó en un dibujo lo esencial que

debía tener la figura. Una tormenta de ideas sirvió para terminar de perfilar el aspecto final de la figura.

Con esta menina “se representa la impronta que queremos dejar en nuestros estudiantes como parte del ADN del Colegio Highlands Los Fresnos: la búsqueda de originalidad, que lejos de reducirse a una pura repetición, se vuelve activa, creativa y eficazmente continua para la resolución nueva de problemas actuales, pero también el desarrollo de una capacidad de creación de futuro sobre una idea original y sobre las virtudes fundamentales, atemporales y universales, que hacen de las personas seres integrales”. ¡Enhorabuena por el trabajo! ■

COLEGIO MIRABAL



LOS ALUMNOS AYUDAN A PLANTAR 200 PINOS

Unos 100 alumnos de primaria del Colegio Mirabal participaron el mes pasado en la plantación de 200 pinos en la zona verde de la calle Monte Amor, próxima al colegio. Los árboles sustituyen a los ciruelos plantados hace tiempo y que no salieron por una plaga. ■

COLEGIO QUERCUS

David Villa, padrino del Programa de Tutorías entre Iguales (TEI)

Los alumnos de Primaria y Secundaria del Colegio Quercus recibieron el mes pasado al futbolista David Villa, nuevo padrino del Programa de Tutorías entre Iguales (TEI). Una iniciativa del centro para prevenir la violencia y el acoso escolar mejorando la convivencia y los vínculos afectivos entre los alumnos.

El acto comenzó con un vídeo de repaso de la trayectoria de Villa, desde sus inicios en Asturias hasta su etapa actual con la creación de su academia de fútbol DV7, o con la puesta en marcha de su equipo en Nueva York, el Queensboro C.F. El futbolista, explicó a los alumnos la importancia que tiene el trabajo en equipo y contestó a las preguntas que le plantearon varios estudiantes. ■



COLEGIO QUERCUS

De vuelta al SIMO

El colegio Quercus acudió un año más a SIMO EDUCACIÓN, un referente a nivel tecnológico para los docentes. Encuentro que este año ha reunido en IFEMA a más de 200 primeras marcas bajo el lema *La educación en la era de la Inteligencia Artificial: explorando nuevas fronteras*. En este evento, el Quercus ha presentado,

en *SIMO makers* las actividades que realizan los alumnos de 6º de Primaria en la asignatura de Tecnología y Robótica. Allí expusieron sus trabajos de diseño e impresión en 3D, robótica con Lego y Sphero, realidad aumentada, pensamiento computacional, herramientas digitales... También estuvieron en el stand de Genial.ly, explicando cómo utilizan en el colegio esta aplicación educativa y las mejoras que la app de animación, infografías o



creación de contenido interactivo, supone en el día a día en el centro. ■

Dad una oportunidad a la paz

LA COMUNIDAD DEL VIRGEN DE EUROPA

Las escuelas UNESCO de la Comunidad de Madrid, como todas las del mundo, unas 12.000 en 182 países, estamos comprometidas con el objetivo de “Educar para la paz”.

Cuando se produjo la invasión de Ucrania, en la medida de las posibilidades de cada una, pusimos los medios para desarrollar la solidaridad. Muchas escuelas acogieron exiliados que venían de Ucrania, en nuestras aulas se trató el problema de la guerra y sus espantosas consecuencias...

Vivimos en un mundo en el que se desatan periódicamente conflictos armados que traen más incompreensión, más dolor, más pobreza. Y, sobre todo, hacen más difícil que se produzca una auténtica solución definitiva que restaure la paz.

Federico Mayor Zaragoza, que fue admirado por todos nosotros mientras ejerció su papel como secretario general de la UNESCO, escribió que “si quieres la paz prepara la paz” (“si vis pacem para pacem”). En el documento fundacional de la organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, en 1946 se escribía: “Puesto que las guerras nacen en la mente de los hombres, es en la mente de los hombres donde deben erigirse los baluartes de la paz”. Todavía resonaban los horrores de la Segunda Guerra Mundial en las mentes de quienes lo escribieron.

Y hoy en día sigue siendo verdad que, si las guerras nacen en las mentes de los hombres, es ahí donde se deben evitar. Eso procuramos enseñar



“Puesto que las guerras nacen en la mente de los hombres, es en la mente de los hombres donde deben erigirse los baluartes de la paz”

en nuestras escuelas.

Tenemos la inmensa suerte de haber nacido en una sociedad en paz y que fue capaz de llevar a cabo una transición pacífica a la democracia. Quizá por eso no somos capaces de entender de verdad lo que supone una situación de guerra como la que ahora estamos viviendo en Palestina.

Bombardeos de ciudades, ataques a

hospitales, desplazamientos masivos de millones de personas. La población civil sufriendo las terribles consecuencias, hambre, destrucción, muertes, y muertes de inocentes, porque miles de niños están muriendo.

Como escuela de la UNESCO, desde el Colegio Virgen de Europa nos unimos a la ONU, a las organizaciones pacifistas, a los que en ambos lados sufren la guerra.

En esta Navidad tan llena de tensión y de estallido del fanatismo y la sinrazón, pedimos que, como decía aquella vieja canción de John Lennon, se dé una oportunidad a la paz y nos unimos a la petición del Papa Francisco de rezar para que cesen las hostilidades.

“All we are saying is give peace a chance”. Todo lo que decimos es: dad una oportunidad a la paz.

cve.edu.es

c/ Valle de Santa Ana, 1. 28669. Boadilla del Monte. Madrid.

91 633 01 55



YA VA A LLEGAR

En los colegios no se vive en la inopia mental. En el devenir de los acontecimientos que suceden y nos envuelven está también la formación. Los hechos políticos influyen en la educación del día a día. Los alumnos se preocupan, preguntan, relacionan los hechos históricos de siglos anteriores con los acontecimientos actuales de la política, la economía, la religión e incluso la vida familiar.

Es el colegio un barómetro que nos da la respuesta del estado medioambiental de la temperatura y, podríamos decir, que es un barómetro holostérico que indica también los cambios y sus variaciones.

Nuestros alumnos no son ajenos a las guerras ni a los acuerdos o desacuerdos que siembran en estos días auténticas catástrofes para la juventud, la infancia y su educación en (¡contra?) la convivencia.

Las fiestas de noviembre, ya pasadas, con su Halloween de fantástico colorido; la celebración del de Asís, San Francisco, con el hermano lobo y la hermana flor, fomentando el amor y la paz: "Allí donde haya odio que yo ponga el amor..."; la hora de Juan de la Cruz, con su canto al más puro amor: "Mi amado, las montañas, los valles nemorosos, las ínsulas extrañas..."; Santa Cecilia, que nos ameniza con su música; la generosidad del de la capa compartida con el necesitado (San Martín).

Todo esto también se vive y se comparte con la vivencia diaria, el aprendizaje científico en la convivencia de la cla-

se presencial... la evaluación de noviembre.

El mes de noviembre también es el precursor del Gran Acontecimiento (la Navidad) que está a punto de llegar... y antes, justo un mes antes, el Black Friday, apostando por las compras, compras, compras, las compulsivas compras, período de descuento antes de la Navidad que nos envuelve preparando ya ese Belén gigante pensado y que deseamos todos que nos de la Paz.

La Navidad es la Paz, la alegría, para todos el bienestar.

En St. Michael's School se estudia y se crece, se convive y es un Centro que no olvida sus orígenes:

- Católico, con las tres vertientes intercomunicadas: la cultura, la fe y la vida, y que supone una transmisión pedagógica dentro del criterio de libertad, pluralidad y respeto a la opción individual.

- We strive that all have a moral code whilst respecting diversity.

- Pour tous nous essayons d'obtenir formation morale au total respect à la diversité.

Al mes de noviembre de 2023 se le puede tildar de uno de los más convulsos del último siglo en el mundo, desde el punto de vista intelectual, político y convivencial.

¿Qué piensas tú? ¿No es así?

St. Michael's School de Boadilla en España, sus miles de alumnos, educadores y familias te desean FELIZ NAVIDAD.

NAVIDAD, COMIDAS DE NAVIDAD, EL ÁRBOL LUMINOSO MÁS ALTO PARA LA NAVIDAD

Pero solo si quieres vivir de verdad la NAVIDAD, tendrás que asistir el día 15, viernes, a la Basílica de San Francisco el Grande Madrid, a las 19:30 horas, para gozar la NAVIDAD 2023 en el **Gran Concierto St. Michael's.**

Es el pistoletazo de salida de la auténtica, la verdadera, la inconmensurable NAVIDAD con la **Coral St. Michael's**, con sus cientos de niñas y niños, jóvenes y adultos, todos cantando la inocencia con los pastores y los ángeles (ellos nos dejaron unas pinceladas de lo que va a ser en el Encendido de luces de Navidad de Boadilla, acompañando al Sr. Alcalde y demás representantes del Ayuntamiento); todos, alumnas, alumnos, padres, abuelos, vecinos de Boadilla y de St. Michael's con todo el candor y el entusiasmo reunido vamos al Portal a celebrar la auténtica NAVIDAD.

A ESTE CONCIERTO DE NAVIDAD NO PUEDES FALTAR.

St. Michael's School



Invita al XXX Concierto de Navidad

que tendrá lugar en la

Real Basílica de San Francisco El Grande de Madrid

el 15 de diciembre de 2023, a las 19:30 horas



*Del Verbo divino la Virgen preñada
viene de camino si le dais posada*

(Juan de la Cruz)



Arriba, muro sur del vaso del estanque donde se aprecian la boca de desagüe y los caños de llenado procedentes de la noria. A la izquierda, imagen actual del conjunto.

PALACIO DEL INFANTE DON LUIS

El estanque y la noria

El gran estanque y la noria de extracción de agua del palacio del infante don Luis constituyen elementos fundamentales en el paisaje palaciego y en el funcionamiento de este. Ambas estructuras se localizan fuera de la cerca que delimita el palacio, pero junto al mismo al noreste. Forman parte del proyecto urbanizador y constructivo que encargó el infante don Luis al arquitecto Ventura Rodríguez.

Texto: Miguel Ángel García Valero, historiador y arqueólogo

Tanto el estanque como la noria forman parte de una compleja red de captación y distribución de agua procedente de los acuíferos subterráneos, de los arroyos y regatos cercanos... Y que daban servicio a las necesidades no solo del palacio, sino también de los jardines y las huertas. Todo este sistema hidráulico venía a completar el aporte de agua que se canalizaba mediante galerías subterráneas desde la gran fuente-aljibe, frente a la fachada del palacio, hasta el interior de este y los jardines y huerta.

En 2019 se llevó a cabo una intervención arqueológica dirigida por Victoria Martínez Calvo. Y en 2021 y 2022 se realizó otra actuación de la misma naturaleza y el seguimiento arqueológico

de las obras de restauración, a cargo de Luis Fernando Abril Urmente. Estas investigaciones aportaron una gran cantidad de información para comprender estas estructuras hidráulicas.

La nivelación del terreno en esta zona con el objeto de construir el estanque y la noria, supuso excavar y generar un gran muro de ladrillo de contención de las tierras que conforman el nivel de acceso principal del palacio.

En este muro se aprecian los mechinales o huecos en los que se apoyaban las vigas de madera correspondientes a los edificios del siglo XX destinados a la vivienda del pastor conocido como Tío Frutos y al estabulamiento de ganado ovino, que allí se adosaban y que se



demolieron hace escasos años.

En los sondeos arqueológicos excavados en esta zona se han recuperado fragmentos de azulejos con decoración pintada en color azul (en la imagen de arriba), característica del siglo XVII, y que probablemente procederían de la Casa o Palacio de las Dos Torres, anterior al Palacio del infante don Luis.

El estanque

El estanque es una construcción rectangular, con una dimensión de 51,92 metros de largo por 17,92 metros de ancho y unos 2,6 metros de profundidad, excavada en el terreno. Tiene muros de contención de 1,4 m de espesor construidos con ladrillo de tejar y mortero de cal, todo ello rematado con pilastras de granito gris, entre las que se disponen elementos de protección de forja.

Tanto los restos de lechada de cal impermeables que se conservaban en la parte superior de los muros del estanque y que nos indicaban que esta zona no se había lavado por las aguas allí contenidas, como las bocas de piedra de llenado del

Tchin Tchin

**2 GAFAS MÁS
POR 1€ MÁS***

**LA TERCERA PARA TI
O PARA REGALAR**

* Ver condiciones en óptica o en afflelou.es. Oferta válida del 28/11/2023 al 4/2/2024 en ópticas de Alain Afflelou de España y Andorra.

PIDE TU CITA



afflelou.es

**AV. INFANTE DON LUIS, 13
BOADILLA DEL MONTE
91 633 66 97**

ALAINAFFLELOU

FRAILE PINTORES C.B

Empresa legalmente constituida desde 1.989

PINTURA PLÁSTICA Y MANO DE OBRA DE PRIMERA CALIDAD

**ESPECIALISTAS EN VIVIENDAS HABITADAS
Y AMUEBLADAS**



LOS MÁS LIMPIOS DE MADRID

DISPONEMOS DEL MEJOR SISTEMA Y MATERIAL PARA MOVER Y PROTEGER SUS MUEBLES



**AHÓRRESE LA LIMPIEZA
POST-PINTURA
NO MANCHAMOS**

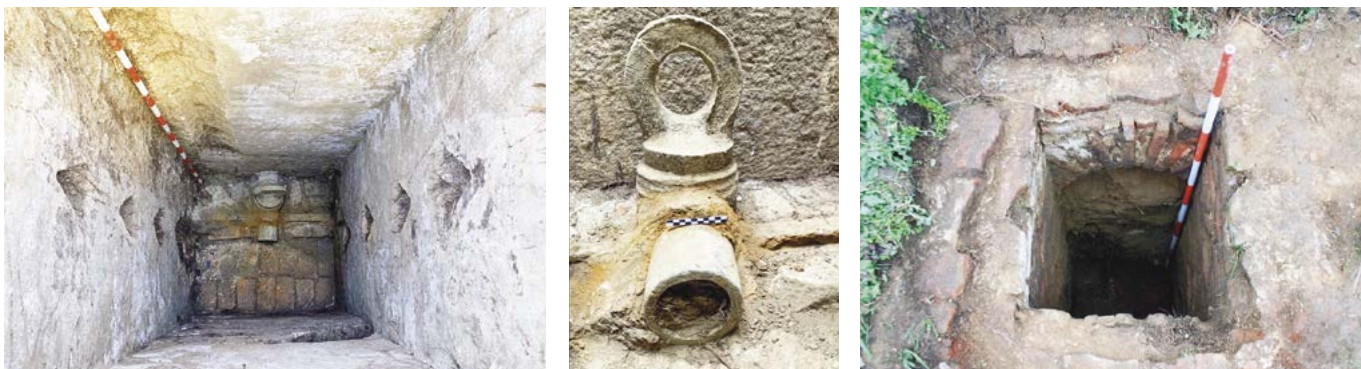
SERVICIO GRATIS

EN 24 HORAS SABRÁ...

CUANTO LE CUESTA (precio cerrado)
CUANTO TARDAMOS (días exactos)
CUANDO LO HACEMOS (fijamos fecha)
"QUIÉN" REALIZA EL TRABAJO
(muy importante)

**TODO ELLO ASESORADO
PROFESIONALMENTE
EN SU DOMICILIO**

Móvil: 629 627 521 - Tel: 91 645 56 39 - www.frailepintores.com



Imágenes, de izquierda a derecha. 1. Arqueta de vaciado del estanque, con los pates en los laterales para poder acceder, y la llave de bronce en la parte inferior. 2. Detalle de la gran llave de bronce conservada en su totalidad en una de las arquetas de desagüe. 3. Arqueta de registro de la galería de desagüe del estanque en dirección al arroyo del Romeral.

VIENE DE LA PÁGINA 22

mismo, nos refieren que el nivel de las aguas del estanque sería de unos 2 metros.

Esta estructura se llenaba de agua por dos bocas localizadas en la parte superior del vaso, ambas construidas con sendos sillares de granito con un entubado de cerámica interior. Victoria Martínez Calvo propone en su estudio que la boca de llenado situada más al este debía traer el agua por la conducción y vendría desde la denominada mina del Bosquete (junto al antiguo puente del arroyo del Vallengo); mientras que la boca de llenado sur comunica directamente con la noria.

Por su parte, también se localizan dos desagües construidos de forma similar a los caños de llenado, pero situados en la parte media e inferior del vaso. El suelo del estanque está configurado con un solado de ladrillos sobre el que se disponía un mortero de cal impermeabilizante muy perdido. No se ha podido recuperar debido a su mal estado de conservación.

Sistema de vaciado

En el exterior del vaso se han localizado varios registros que pertenecen al sistema de vaciado del estanque. Destacan dos de ellos tanto por su sistema constructivo como por la información que nos ofrecen respecto a su funcionamiento.

El primero se sitúa tras el muro oeste del vaso del estanque, está construido con ladrillo y tiene morfología cuadrangular y una profundidad de 1,8 m. Serviría para vaciar el estanque hasta su mitad. Presenta una llave de bronce que cierra una tubería de plomo e incluye una canalización de tubos de cerámica que transcurre

en dirección a las huertas del palacio.

La segunda arqueta de vaciado se encuentra entre el estanque y la noria, y es de similares características a la anterior pero esta ocasión presenta una profundidad de 2,70 m para posibilitar el vaciado total del estanque.

Esta arqueta presenta la llave de apertura en bronce perfectamente conservada en su totalidad y una canalización de salida en dirección al arroyo del Romeral con una galería construida en ladrillo y varias arquetas de registro.

El estanque probablemente sirvió también para el asueto y divertimento

En esta zona se localizó una conducción de tubo cerámico que parte de la noria y entroncaría con la valla de cierre de la segunda terraza del jardín del palacio. Más concretamente, en su esquina noreste, donde se encuentran los restos de una fuente o aljibe de fábrica de ladrillo, que todavía se conserva y que se constata ya en la planimetría de mediados del siglo XIX, por lo que muy probablemente pertenezca al proyecto del arquitecto Ventura Rodríguez.

La configuración del estanque con las barandillas de forja y pilastras de piedra granítica, así como sus dimensiones, nos inducen a considerar que además de su uso como gran aljibe y distribuidor de aguas, probablemente también sirvió tan-

to para el asueto y divertimento de los propietarios del palacio e incluso para suministro de peces a la cocina del mismo.

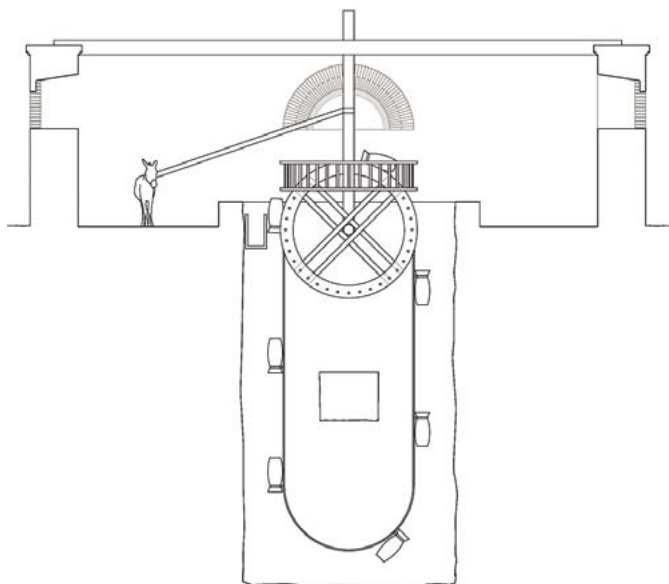
La noria

La edificación de la noria tiene forma cuadrangular y su dimensión es de 11,72 metros de lado. Está construida con ladrillo sin ningún tipo de revestimiento o enlucido. El interior cuenta con un pozo de forma rectangular de 10,5 metros de profundidad. Los datos obtenidos durante los trabajos arqueológicos y de restauración apuntan a que la construcción contaba con techumbre a cuatro aguas en su origen.

La noria, denominada de “sangre”, contaba con la fuerza de un animal, que, enganchado mediante un mayal al eje de la rueda horizontal o arbolete, movería ésta y rodearía el pozo donde se ubicaba la rueda vertical, que extraería el agua mediante unos recipientes cerámicos denominados cangilones o arcaduces, sujetos con unas cuerdas y generando una cadena de elevación de agua.

En la intervención arqueológica, realizada por Abril Urmente, se ha podido documentar el funcionamiento de la maquinaria, al aparecer una zapata de ladrillo de apoyo del cojinete o pieza de granito sobre la que giraba el eje o maza de la rueda de horizontal de la noria o arbolete.

Por su parte, también se documentó la pila realizada con baldosas cerámicas que en su día debía de estar conectada mediante algún tipo de canalización o tubería a la artesilla o cajón de madera (hoy desaparecido), en el que los cangilones de la noria vertían el agua que elevaban desde el fondo del vaso.



Recreación del funcionamiento de la noria.

Así mismo, se han podido constatar dos momentos distintos de uso, siendo el más antiguo en un espacio más diáfano y sencillo, con suelo, probablemente, de tierra, donde giraría el animal en torno a toda la estructura. ■



Queridos Reyes Magos, este año os pido disfrutar el café junto a los que más quiero.

He descubierto en **Idílico Café Boutique** el auténtico café con el que siempre he soñado.

Tuestan el café en su tostador "Cafés Puerto Rico". Disponen de Café en grano o molido al momento, orígenes selectos del mundo, café de especialidad, blends premiados de café, infusiones y tés exóticos.

Un sueño para los apasionados del café, donde la cafeterapia es para todos los días.

¡Feliz Navidad y
Próspero 2024!



Avda Siglo XXI, 4 Boadilla del Monte



**VE
CA** PAISAJISMO

Tel. 916 384 039
Móv. 620 914 524
vecapaisajismo@gmail.com

**BOADILLA
MOTOR**

Taller multimarca y especializados en



Mecánica y electricidad en general

Mantenimiento del automovil

Suspensión Frenos

Distribuciones Embragues

Aire Acondicionado

Diagnosis Pre itv

91 504 80 56 - 619 768 932



C/ Juan Carlos I, 3 Boadilla del Monte 28660 Madrid





REPUBLIC
SPACE

Tu Club Deportivo

raqueta
fitness
piscina
belleza-spa
dance
fisioterapia
fútbol 7
eventos

Vuelve al Gym por Navidad

No pierdas esta oportunidad

¡MATRÍCULA
GRATIS!

Hasta el 31.12.2023

¿estás dentro?

Av. Condesa de Chinchón, 107 - Boadilla del Monte

911 299 062

info@republicspace.com

www.republicspace.com



INMIGRANTE MADRID

En puerto seguro

Nos adentramos en **Inmigrante Madrid**, un soplo de aire fresco, atrevido, en el Boadilla gastronómico. Un restaurante tributo al inmigrante que fusiona los sabores de los orígenes de sus creadores (España, Italia, Venezuela) con el legado de aquellos lugares que han recorrido (Argentina, Perú...). Y aquí en España, en Boadilla, ha encontrado un puerto seguro dónde dar rienda suelta a sus sueños.

El resultado es una propuesta gastronómica única, cargada de innovación, "en la que el producto de proximidad es el protagonista en platos genuinos de la cocina italiana, venezolana, peruana, argentina y, por supuesto, española, que históricamente ha influido también en todas ellas y es donde hemos recalado", subraya su responsable, Yasmin Parada Vinci. "Una fusión de verdad", añade, con elaboraciones muy caseras en las que utilizan productos de proximidad en su mayoría, por lo que es fácil reconocer y

considerar a cada plato como un poco nuestro.

Ceviches, arroces, brasas, pasta

En una cocina abierta, a la vista de todos, preparan sus seductores platos. Destacan los **ceviches con pescados del día**, **las arepitas** o los **arroces**, "en los que tratamos de evocar algo similar a una paella, con su marisco, con arroz negro, o un arroz chifa, pero en los que usamos técnicas diferentes en el wok, que nos da un sabor muy particular", apunta el chef, Raff Rodríguez.

Pastas, carnes y pescados a la brasa, o su propia versión de la tradicional croqueta (**Croqueta de chupe**, con puchero andino, gallina, queso fresco y huancaína), completan una carta que desborda excelencia y originalidad.

Todo sabe a casa

Todo se prepara en el establecimiento. "Aquí hacemos nuestro propio pan, con nues-

tra propia masa madre (tenemos un panadero en el equipo); nuestra propia pasta, con una receta tradicional italiana adaptada a España, las salsas, los guisos...", afirma Rodríguez. También sorprenden los postres, que hacen en el momento. **Tiramisú toscano**, **la tarta tres leches** (terminada con canela) o **la tarta de queso**, hecha con torta del Casar y acompañada con helado de guayaba y ganache de chocolate. Todo sabe a casa. Sin olvidar una **coctelería de vanguardia**.

Un equipo

La calidez y el cuidado por el detalle y la invención se lo dan, además de su chef y los propietarios, el equipo de doce personas que forman Inmigrante Madrid. Cada una es importante pues aporta una habilidad concreta, sea en cocina, en la sala...

Cuenta también el entorno: íntimo, relajado y elegante, que termina por conquistar al que traspasa sus puertas.

A mediodía...

De lunes a viernes ofrecen lo que han llamado el *Mezzogiorno* (mediodía). Una opción para diario con un menú integrado por una selección de sus platos más representativos a un precio medio de entre 23 y 27 euros.

Un lugar al que regresar

Inmigrante es un sueño hecho realidad. El mejor sueño de un chef y una cocinera empírica de fogones tradicionales que mezclan lo tradicional y lo moderno, pero que en ningún momento se hace extraño, sino que envuelve con la familiaridad de lo conocido, donde sentirse como en casa y disfrutar de la cocina bien hecha. ▲

INMIGRANTE MADRID

Avenida del Nuevo Mundo, 6. Loc. 3 y 4. Boadilla del Monte
restaurante.inmigrante@gmail.com

☎ 603 57 45 96 🌐 <https://inmigrante.eu/>

EL DESCANSO DE GODOY

Comer rodeado de historia

Más allá de los templos gastronómicos que tenemos en Boadilla del Monte, en Villaviciosa de Odón nos acercamos a conocer la Casa Palacio de Manuel Godoy. Un noble edificio del siglo XVIII, con unos espectaculares jardines para disfrutar todo el año, y muy ligado a la historia de Boadilla. En 1800 fue el hogar de la hija del infante don Luis, Teresa de Borbón y Villabriga (condesa de Chinchón) y su esposo, Manuel Godoy.

Tras esas dos torres que nos reciben y esos muros está **El descanso de Godoy**, restaurante que gestiona con buena mano desde hace un año Juan Cardona. Un espacio con una terraza espectacular para los días de buen tiempo, amplios salones interiores (hasta 120 personas) y que desde ahora podemos disfrutar durante todo el año.

Nos espera una propuesta para el paladar con una buena representación de platos de cocina tradicional española, que hacen honor a este entorno histórico único a diez minutos de Boadilla.

Arroces, platos de cuchara...

Amplia carta de elaboración casera con arroces de todo tipo, pescados, carnes, platos de cuchara (perfectos para estos meses de frío, aunque los sirven todo el año), callos, rabo de toro... Cocido madrileño los viernes. Vamos, como quien dice para comerse con cuchara el invierno.

Horario ininterrumpido

En definitiva, un entorno extraordinario con un edificio que destaca por su sen-



Juan Cardona, gerente del restaurante El Descanso de Godoy, en Villaviciosa de Odón.



cillez arquitectónica, sus jardines (la terraza, operativa en los meses de primavera verano, es única) para degustar lo que magistralmente prepara en los fogones Juan y su equipo. Perfecto para

comer, cenar o tomar algo a media mañana o por la tarde, pues tienen horario ininterrumpido desde las 9.30 hasta las 2.30. También para todo tipo de celebraciones: bodas, bautizos, comuniones. ▲



C/ Arroyo, 12 - 28670 Villaviciosa de Odón (Madrid)

☎ Reservas 627 190 547

Abierto de martes a domingo de 9.30 a 2.30 h. Lunes, cerrado por descanso.

ELITE WINES

Servicio de sumiller personalizado

Después de más de 25 años en el sector de la hostelería, la sumiller y enóloga Pilar Rodríguez (en la imagen) dirige desde hace tres su propio proyecto con el objetivo de ofrecer un servicio exclusivo poco habitual en España: un sumiller en casa.

"Elitewines surgió a raíz de comprobar la importancia de recibir un adecuado asesoramiento al adquirir un vino. ¿Qué ofrezco? Un servicio avalado por una trayectoria de muchos años en el sector, altamente personalizado y con una forma distinta de trabajar", nos confiesa.

Su objetivo pasa por llegar a todos aquellos interesados en descubrir nuevas experiencias enológicas, brindando explica-



ciones y asesoramiento adaptados a sus gustos y presupuesto. Trabaja con selecciones menos habituales en los circuitos convencionales. "Nuestras selecciones de vinos se realizan con sumo cuidado, priorizando aquellos con añadas y productores escasos en España, con una amplia gama de precios y estilos", resume.

Ofrece la posibilidad de organizar degustaciones y catas exclusivas, diseñadas



según las preferencias y objetivos de cada cliente.

Para los que cada mes quieran descubrir algo diferente, ha organizado su particular club de vinos. Cada mes, una selección de vinos siguiendo la filosofía tan personal que la distingue.

Para este final de año 2023, una época de celebraciones, regalos, Elitewines ha escogido vinos de grandes productores avalados por un compromiso demostrado con la excelencia durante todo este año. ¿Te animas a probarlos? ▲

ELITE WINES
by Pilar Rodríguez

c/ Pedruzuela 1. Of. 309. Ventorro del Cano
☎ 628 002 632 | www.elitewines.es

ESPIGA MULTIMARCA

Viste elegante

Ya llegan las navidades. Un momento muy especial para estar con los nuestros. En familia, los amigos, compañeros... Para todos esos momentos especiales, **Espiga Multimarca** nos sorprende con su colección de moda para todo tipo de eventos. Un establecimiento que trabaja con primeras marcas de moda nacionales e internacionales: **Liu Jo, The Extreme Collection, Alba Conde, Oky, Monari, Dichi...** entre otras. Prendas seleccionadas con mucho cariño y gusto por su propietaria, **Marta López**. Algo que lleva haciendo, temporada tras temporada, desde hace ya más de 25 años.

Para los que no la conozcan, una boutique con más amigas que clientas, situada en un agradable local en la primera planta del Centro Comercial El Palacio. Especializada en moda mujer de calidad. Marta ha sido siempre fiel a los principios con los que nació Espiga: trato y asesoramiento perso-

"Viste vulgar y solo verán el vestido, viste elegante y verán a la mujer"

COCO CHANEL



ESPIGA

Premio Empresarial ACBM
2023 a la Trayectoria
Empresarial

nalizado y una oferta de prendas que marcan estilo, elegantes, innovadoras, entre marcas de referencia, y adaptada a la demanda de sus clientas. Así se ha convertido en el referente en Boadilla de la mujer que viste elegante. ▲

CC. El Palacio. 1 planta.
Ctra. De Majadahonda, 50.
Boadilla del Monte
☎ 91 632 35 05



JESÚS HERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

Empresario, catador internacional de café

“El café es la auténtica red social de la vida”

Tenemos en Boadilla a un experto catador de café homologado internacionalmente. Jesús Hernández Fernández (47 años) es propietario de Cafés Puerto Rico. Ha sido campeón de España de cata y acaba de conseguir el premio al Mejor Blend Café Comercial de España.

Texto e imagen: Abel Núñez

El café, la segunda bebida más consumida del mundo (la primera es el agua), vive a nivel mundial una evolución similar a la experimentada años atrás con el vino, la cerveza o los gin-tonics. “El consumidor ha descubierto las múltiples variedades de café a su alcance, formas de tomarlo y valora la calidad. Ya no te conformas

con cualquier café del supermercado. Se empieza a comprar en tiendas especializadas, un café de calidad, que puedes probar, donde te asesoran de acuerdo a tus gustos y preferencias, que se lo servimos recién tostado, en grano o molido...”, nos cuenta Jesús Hernández Fernández.

Jesús, vecino de Boadilla

desde hace dos años, es uno de los mayores expertos de café de España y del mundo. Posee las exigentes certificaciones internacionales Q Grader Arábica y Q Grader Robusta, que le habilitan para graduar café en origen y valorarlo económicamente. Es también jurado del Fórum Cultural del Café, la asociación dedicada al fomento de la cultura del café en España.

Propietario de Cafes Puerto Rico, el tostador acaba de ganar el premio al mejor café comercial de España con *Idílico*, una *blended* (mezcla) de granos 100% arábicas.

¿Cómo empezaste en este mundillo? Estudié Administrativo comercial y Empresariales, y empecé trabajando de mecánico de cafeteras. A partir de ahí, vino el resto.

Tengo la suerte de trabajar en algo que es una forma de vida. El café es la auténtica red social de la vida; no es Instagram ni Facebook. Cuando tienes que hablar con una persona, cuando embarcas a un amigo en tu negocio, tenemos

un problema con la pareja... ¡Quedas a tomar un café! Es un brebaje mágico, decían los árabes. Te mantiene alerta, te despierta los sentidos... Es un superalimento.

¿Hay buen café en España?

Si lo buscas sí, aunque todavía no hay cultura de café. Falta que la gente entienda cómo hacer cada tipo de café, cómo afectan los procesos en origen al café...

¿A ti cómo te gusta tomarlo?

El café tiene la gran virtud de que cada uno lo puede tomar como más le gusta. Hay un café para cada persona y una persona para cada café. Tienes que descubrirlo tú. A mí, por ejemplo, me gusta filtrado, no expresso. Dependiendo de cómo te guste tomar el café, qué quieres sentir... te recomendaría un arábica lavado, un arábica natural... O incluso un café torrefacto, ahora muy denostado, pero si te gusta... Puedes hacerlo infusionado, filtrado, macerado en frío...

¿Qué factores influyen en un buen café?

La calidad del grano, el tueste correcto... Desde que yo vendo el café hasta que tú te lo llevas a la boca, hay más de 100 factores que van a afectar a la calidad y el sabor de ese café. Ten en cuenta que el 95% de un café es agua. ¡¡Y el estado de ánimo, que debería contar, no cuenta!!

Si después de leer esto quieres aprender un poco más sobre el café, probar distintas variedades... te puedes acercar a la *boutique* que abrieron en Boadilla a finales del año pasado. Se llama Idílico Café y está en la avenida del Siglo XXI número 4. ■

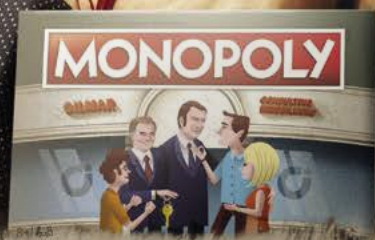
BOADILLA ENCIENDE LA NAVIDAD



Desde 1983
entrando en
tu hogar
para celebrar
la Navidad a
vuestro lado.

Nuestro mayor deseo para los
próximos 40 años es seguir
viviendo momentos
únicos contigo.

Familia Gilmar



GILMAR
CONSULTING INMOBILIARIO