

# LA MORALEJA

*mm*  
*magazine*

Número 6 | Diciembre 2024

Nos colamos en la  
grabación del Podcast

**SÉ FELIZ**  
*donde estés*

con Gache Boccazzi y  
Gonzalo López-van Dam

Gourmet - Educación -  
Bienestar y salud - Planes  
de invierno - Motor



DESCUBRE  
VILLA SUR



En exclusiva:

REF: V7114



**ÁTICO DUPLEX**

305 m<sup>2</sup>  
4 habitaciones  
3 baños

1.495.000 €

REF: V7116



**LEVITT PARK II**

450 m<sup>2</sup>  
7 habitaciones  
5 baños

3.450.000 €

*Somos tu casa*

Desde 1975



PROMORA LA MORALEJA

Plza. de La Moraleja s/n  
(junto a la farmacia)

91 650 42 42



PROMORA ARAVACA

Blanca de Castilla, 11  
(Valdemarín)

91 357 09 90



PROMORA LAS TABLAS

Calle Furelos, 5  
(Las Tablas)

91 750 55 55

REF: V7117



**CHALET ADOSADO**

200 m<sup>2</sup>  
4 habitaciones  
3 baños

1.095.000 €

REF: V7094



**PISO A ESTRENAR**

200 m<sup>2</sup>  
4 habitaciones  
3 baños

1.510.000 €

[www.promora.com](http://www.promora.com)

## Cerramos el año con nuestra edición Navideña

¡Un brindis por todo lo vivido!

En un mundo donde la prisa y el ruido parecen ganar terreno cada día, la Navidad nos ofrece un remanso de paz, una oportunidad para detenernos y redescubrir lo que realmente importa. Este es un momento ideal para reavivar nuestras tradiciones, tanto familiares como personales, y para reflexionar sobre los valores que nos guían. La Navidad es una llamada a la generosidad, a la belleza del compartir y a la sofisticación en cada detalle. Por todo esto, hemos llenado nuestra edición de historias inspiradoras.

Nuestra portada la ocupa el ya archiconocido podcast de Gache Boccazzi, "Sé Feliz donde estés", en cuya grabación nos colamos y disfrutamos tanto o más que el invitado que entrevista: Gonzalo López-van Dam, director general de Promora Inmobiliaria.

Nos adentramos en la magia de la Navidad con viajes inspiradores que nos ofrecen nuevas perspectivas del mundo como la campaña quirúrgica de la Clínica Azalea en Africa. Nuestra sección de entrevistas está dedicada al mundo gourmet y, como siempre, dejamos un espacio para los mejores planes navideños.

La sección de *Iconos*, de la mano de nuestra colaboradora María Couso, nos presenta a Hilma af Klint, madre de la abstracción; y, cómo no, nuestra crítica Ana M. Serrano nos ofrecerá su particular visión del mundo literario.

Queremos compartir con vosotros nuestro trabajo e ilusión. En un mundo *online* donde las revistas en papel como *La Moraleja Magazine* son casi un objeto de colección —porque se hacen con mimo, pasión y calidad—, esta dedicación va quedando impresa en cada página. Una buena reflexión para terminar y empezar un año es justamente imprimirle emoción y sentimiento a nuestro quehacer diario, a nuestros espacios, a nuestra familia... a la vida misma.

¡Feliz Navidad! Nos vemos el próximo año con nuevas ediciones de nuestra revista. Tomen asiento. ¡Empezamos!

*Sonia y Elisa*

LA MORALEJA  
magazine

Staff

Diciembre  
2024

B-44880292  
Info@lamoralejamagazine.com

**Dirección:**  
**Sonia Martínez**  
sonia@lamoralejamagazine.com  
**Elisa Tcach**  
elisa@lamoralejamagazine.com

**Redacción:**  
Elisa Tcach | María Couso

**Diseño y maquetación:**  
Jimena Mas Paradiso  
Room Diseño

**Publicidad y Relaciones  
Públicas:**  
Sonia Martínez  
Alicia López - Van Dam Monsalve  
Juan Aldamizgogeoasca de la  
Rica

**Fotografía:**  
Elisa Tcach Kuper | @etcach

**Colaboradores:**  
Ana M. Serrano

**Imprime:** Gráficas Jider  
**Depósito Legal** M-30036-2023



### SHOWROOMS cocinas en MADRID:

Príncipe de Vergara, 44  
Paseo San Francisco de Sales, 32  
Alcalde Sáinz de Baranda, 63

### SHOWROOM cocinas en POZUELO DE ALARCÓN:

Avenida de Europa, 18

### SHOWROOM cocinas / armarios / vestidores en SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES:

Avenida Montes de Oca, 19

RESERVE SU CITA ONLINE a través de nuestra web [www.zelari.es](http://www.zelari.es)

info +34 91 658 86 80 [direccion@zelari.es](mailto:direccion@zelari.es)

ZELARI  
de nuzzi



EL FRÍO YA ESTÁ AQUÍ...

DESCUBRE LA NUEVA COLECCIÓN DE INVIERNO

Pasito Doble

www.PASITO-DOBLE.COM

Calle Serrano 220

CC. El Encinar de los Reyes



14



22



32

# Sumario

## 10 CARTA AL LECTOR

## 12 GOURMET

- Lavinia
- La Cabra Azul

## 14 SOCIEDAD

- Porque sí

## 18 EN PORTADA

- Sé feliz donde estés

## 22 ICONOS

- Hilma af Klint, madre de la abstracción
- Jibes, reformas y cocinas

## 28 BIENESTAR Y SALUD

- La Casa de la Luna
- Bonita Beauty
- Clínica Azalea Solidaria

## 36 VIAJE

- Escocia

## 40 MASCOTAS

- Cool Pets

## 44 EDUCACIÓN

- La mejor formación internacional
- International College Spain
- St. George Madrid
- Brains Nursery Schools
- Liceo Francés de Madrid

- Base International School
- Colegio Suizo de Madrid
- King's College School Chamartín

## 56 PLANES DE INVIERNO

- La Borda del Mentidero
- El Chalet Suizo
- Bikini

## 64 MOTOR

- Los modelos de Lexus NX: 350h y 450h+

## 64 LA CRÍTICA DE ANA M. SERRANO

- Alan Parks, la nueva voz del *noir* escocés



# Lavinia

## La empresa que revolucionó la cultura del vino

La historia de Lavinia se remonta a 1999, cuando un empresario francés, Thierry Servant, apostó por la idea de promover la cultura del vino abriendo una tienda en la Milla de Oro madrileña. Ya desde sus inicios fue una empresa visionaria y pionera, no sólo por revolucionar su concepto de enoteca, también fue de las primeras tiendas en España en lanzar una plataforma online. Carlota Losada, directora de Marketing y Comunicación de Lavinia, y Elena Delgado, Retail manager, nos lo cuentan.

**LMM.-** Lavinia llegó hace más de dos décadas para revolucionar la cultura del vino. ¿Cuál es su historia?

**CARLOTA LOSADA.-** Lavinia nace en 1999, cuando Thierry Servant, un empresario francés enamorado del vino y su cultura, idea un lugar en el que promover una perspectiva cultural del vino.

Desde el inicio, su proyecto apostó por reivindicar a los pequeños productores, las prácticas agrícolas sostenibles y biodinámicas, y la diversidad vinícola de todo el mundo, una apuesta pionera en su momento. Todo aquello se materializó en una imponente tienda en la milla de oro de Madrid. Pero, más allá del tamaño o el lujo, Lavinia se ha destacado por su compromiso con el cliente y el vino: desde la trazabilidad y conservación óptima de las botellas –un control exhaustivo en cada etapa del proceso que garantiza que cada botella mantenga su calidad desde el origen hasta que llega a manos del cliente–, hasta el asesoramiento experto de sumilleres cualificados. Nuestra selección, cuidadosamente escogida, pone en valor a pequeños viticultores, zonas emergentes y etiquetas exclusivas. Hoy, Lavinia es un grupo internacional con presencia en España, Francia, Suiza y Portugal, que combina tiendas físicas, online, distribución Horeca y eventos para seguir difundiendo la cultura del vino.

**LMM.-** Lavinia se ha convertido en un modelo de negocio ejemplar en el mundo del vino. ¿Cómo ha evolucionado?

**CARLOTA LOSADA.-** Desde sus inicios, Lavinia ha sido una empresa visionaria y pionera en el sector vinícola. No solo revolucionó el concepto de enoteca, sino que también fue de las primeras tiendas en España en lanzar una plataforma online para llevar la experiencia del vino más allá de las tiendas físicas, abriendo un canal que hoy conecta con clientes en más de 20 países.

A lo largo de 25 años Lavinia ha sabido adaptarse y anticiparse a las tendencias del mercado, consolidándose como un referente para enólogos, sumilleres y aficionados, con un nivel de especialización altísimo y una visión del comercio vinícola cercana al retail de lujo, sin dejar de ser un espacio accesible para todos los apasionados del vino. A través de catas, eventos y colaboraciones con bodegas, ha mantenido viva su misión de acercar la cultura del vino a públicos diversos.

En 2024 hemos iniciado una nueva etapa junto a Ulysse Cazabonne, una de las compañías históricas de distribución de vinos más importantes de Burdeos. Esta unión permite explorar nuevas oportunidades, preservar la esencia del proyecto y difundir la cultura de los grandes vinos en todo el mundo.



**LMM.-** Lavinia es mucho más que una tienda de vinos...

**ELENA DELGADO.-** Lavinia nació para reinventar la enoteca tradicional convirtiéndose en un espacio donde se comparten la pasión, la cultura y las historias detrás del vino. Con más de 4.000 vinos y destilados de todo el mundo, desde pequeñas bodegas hasta regiones emergentes, también ofrecemos distribución a través de un canal específico para HORECA (Hoteles, restaurantes y Cafeterías) y empresas. Además, organizamos cenas, catas, talleres y eventos, tanto en nuestras tiendas como en otros espacios. Lavinia es un punto de encuentro: un escaparate para descubrir nuevos talentos, un centro de formación para los mejores profesionales y un destino imprescindible para cualquier amante del vino.

**LMM.-** ¿Cómo seleccionan sus productos?

**ELENA DELGADO.-** Nuestra selección es coherente con los principios que siempre ha defendido Lavinia: ofrecer vinos de los más diversos orígenes, elaborados por viticultores comprometidos con la calidad y el entorno, que se esmeran en expresar el carácter de sus respectivos terruños. Así, procuramos una gama inspirada en la diversidad del universo vinícola, concebida para seducir, sorprender y fomentar la cultura del vino. En este sentido, buscamos amplia representación de las regiones productoras históricas y de gran prestigio, junto a otras emergentes que comienzan a destacar y zonas vinícolas aún por descubrir. De igual modo, seleccionamos marcas consolidadas, en convivencia con nuevos valores y referencias que marcan tendencia entre los consumidores más inquietos, con presencia destacada de pequeños viticultores comprometidos con el equilibrio entre la viña y su entorno, que elaboran sus vinos bajo preceptos ecológicos y biodinámicos.

Estamos convencidos de que la selección de vinos excepcionales no solo depende de la técnica, sino también del contacto humano. Por eso, mantenemos una relación constante y directa con los viticultores, estrechando lazos que nos permiten entender su pasión, su proceso y las historias detrás de cada botella. Compramos los vinos directamente a los productores, garantizando no solo una trazabilidad impecable, sino también la mejor relación entre calidad, precio y placer.

Esta filosofía de selección está liderada por nuestro departamento de Producto y nuestro comité de Cata, quienes garantizan que cada vino que llega a nuestras tiendas sea una muestra auténtica de su región, su uva y su elaboración.

**LMM.-** ¿Quién integra su comité de Cata?

**ELENA DELGADO.-** Nuestro comité de Cata está compuesto por un equipo multidisciplinar de expertos enólogos y sumilleres titulados. Pero su trabajo va mucho más allá de las catas técnicas: es un viaje constante por el mundo del vino. Recorremos viñedos en busca de nuevos talentos y mantenemos una relación estrecha con las bodegas clásicas y consagradas en todas las regiones vinícolas del planeta.

**LMM.-** Con la Navidad a la vuelta de la esquina, ¿cuáles son los productos estrella?

**CARLOTA LOSADA.-** La Navidad es una celebración que invita al brindis y al disfrute compartido, y el champagne se consolida como uno de los productos estrella de la temporada. Su carácter festivo y su versatilidad lo convierten en la opción perfecta para realzar cualquier ocasión, desde reuniones familiares hasta cenas sofisticadas. También destacan los estuches y los grandes formatos, como los mágnam (1,5 litros) y doble mágnam (3 litros), que no solo son ideales para compartir en celebraciones, también son un detalle elegante y generoso para regalar.

En esta época, además, buscamos vinos especiales que estén a la altura de los manjares que protagonizan las mesas navideñas. Además, en estas fechas proponemos unos kits con vinos perfectos para las fiestas agrupados por temáticas, pensando en el número y gustos de los invitados (Fieles al Ríoja, Ribera para toda la familia, Brindar sin sulfitos, Prémium para dos, Burdeos...).

**LMM.-** ¿Quién puede formar parte del Club Lavinia?

**CARLOTA LOSADA.-** El Club Lavinia está abierto a todos los amantes del vino, desde quienes comienzan a explorar este mundo fascinante hasta los más apasionados y conocedores. Para unirse, basta con crear una cuenta gratuita y en unos sencillos pasos en nuestra página web o en nuestras tiendas de Moraleja Green y LaFinca Grand Café. Al formar parte del club, los socios entrarán en un programa de fidelidad estructurado en tres niveles, Bronce, Plata y Oro, que premia sus compras y les permite disfrutar de ventajas únicas.

El Club Lavinia no solo se trata de descuentos, también abre las puertas a una comunidad vibrante donde compartir la pasión por el vino, descubrir nuevas regiones y estilos, y acceder a experiencias únicas. Desde catas privadas hasta acceso prioritario a ediciones limitadas y eventos, ser parte del Club Lavinia es la manera perfecta de enriquecer tu viaje por el mundo vinícola.

[www.lavinia.com](http://www.lavinia.com)



## ¿Quieres alojarte en una villa de lujo y vivir una experiencia gastronómica de primer nivel en el País Vasco?

**Go Basquing**, junto con el **Grupo IXO** y **Etxelaia** ha creado un programa dirigido a conocer de primera mano la cultura gastronómica vasca, su historia y sus tradiciones.

Con sede en Etxelaia, un alojamiento de lujo ubicado en plena Reserva de Urdaibai, te mostraremos los procesos productivos y disfrutarás los sabores de la cocina vasca de la mano de chefs y restaurantes de primer nivel. Además, tendrás la oportunidad de

participar en un taller de cocina y visitarás lugares emblemáticos de Bilbao, San Sebastián y entornos naturales de la costa y el interior del País Vasco.

Los primeros programas tendrán lugar en febrero y marzo, y ya está abierto el plazo de inscripción. No obstante, también se diseñan programas a medida para grupos de 12 a 16 personas, tanto para particulares como para empresas.

# La Cabra Azul

## Tienda gourmet y otros secretos gastronómicos de la Sierra de Madrid

Víctor Prim se dedicó durante más de veinte años a la investigación de mercados dirigiendo equipos plurinacionales por todo el mundo, hasta que un día decidió dar un giro radical a su vida y abrió la tienda de productos gourmet La Cabra Azul, un modelo de negocio que no existía en la zona. Desde entonces, este espacio se ha convertido en un referente gastronómico en la Sierra de Madrid, y pronto abrirá un restaurante de carnes a la brasa y platos de cuchara, La Cabra Roja de Don Astuto. Te contamos su historia.

**LMM.-** ¿Qué es La Cabra Azul? ¿Por qué ese nombre?

**Víctor Prim.-** La Cabra Azul es una tienda gourmet con bar, donde puedes degustar los productos *in situ* con un buen vino o cerveza, o llevártelos a casa.

El nombre... de pequeño me regalaron una cabra que teníamos en el chalet de El Boalo cerca de donde estamos ahora. Siempre me han gustado las cabras y un poco influenciado por mi educación británica —donde ponen nombres curiosos a los pubs— y aprovechando nuestra localización en el mundo rural de la Sierra de Madrid, decidí registrar ese nombre.

**LMM.-** Háblanos de la tienda online, ¿qué podemos comprar?

**VP.-** En la tienda online se pueden comprar todos los productos de nuestro catálogo, desde vinos a patés pasando por legumbres nacionales de temporada al peso, etc. Depende del tipo de producto, lo enviamos en servicio refrigerado o sin refrigerar. En importes superiores a 100€ el envío a península es gratuito. Si el producto deseado lo tenemos en *stock*, el plazo de entrega es de 24 a 72 horas (laborables). En este momento estamos renovando la web, pero estamos encantados de servirles por llamada telefónica en el número 647747533, siete días a la semana en horario de apertura. Hacemos envíos a toda la UE también, e incluso hemos enviado a EE.UU. o India, pero ahí se complica el tema aduanas, claro.

**LMM.-** ¿Quién hay detrás de La Cabra Azul?

**VP.-** Estuve 20 años dedicado a la investigación de mercados, dirigiendo equipos plurinacionales desde Madrid, Londres o

Buenos Aires, donde he vivido varios años... y llegó un momento que me planteé qué quería hacer con mi vida y dónde; cansado de grandes corporaciones y de viajar por negocios continuamente, decidí asentarme donde siempre tuvimos una residencia vacacional y apostar por algo que no existía en la zona.

Ahora mismo somos un equipo de cuatro personas que pronto se va a expandir. Conmigo trabajan tres chicas maravillosas que forman un equipo simpático, trabajador y totalmente integrado en el negocio y en la zona.

**LMM.-** ¿Con qué denominaciones de origen trabajáis?

**VP.-** Al principio fue un poco homenaje a los orígenes familiares (mis abuelos), y centré la selección de productos por tanto en León, Galicia, Valencia, Tarragona y, por supuesto, Madrid y productos de cercanía. Luego el mundo del vino —una de mis debilidades— me hizo abrirme ya a otras zonas, eligiendo siempre pequeños productores, tradicionales y naturales; pero siempre nacionales cien por cien.

**LMM.-** ¿Hay algún producto estrella, top ventas?

**VP.-** Sin duda, nuestra cecina de vaca de Castrocalbón, León; un producto espectacular con limitada producción regentada por una familia.

**LMM.-** También tenéis el Club La Cabra Azul. ¿Qué beneficios tiene ser socio?

**VP.-** Por una cuota anual de 50€, los socios se benefician de descuentos del 20% bisemanales en una selección de productos, descuentos en nuestras catas, prioridad en reservas



Víctor Prim, tras más de 20 años en la investigación de mercados, dio un giro radical a su vida y creó La Cabra Azul, un espacio gastronómico único en la Sierra de Madrid que hoy día se ha convertido en un referente de productos gourmet y de calidad.

y ser notificados los primeros de cualquier evento que vayamos a realizar.

**LMM.-** Próximamente abriréis un nuevo restaurante en Matelpino de carnes a la brasa y productos basados en las mejores materias primas. ¿Nos puede adelantar algo?

**VP.-** Sí, estamos encantados de anunciar que abriremos en unos días La Cabra Roja de Don Astuto. Don Astuto era un restaurante mítico y bastante “secreto”, ya que no estaba en una calle principal y era un local que siempre me encantó.

Son aproximadamente siete mesas de diversos tamaños para unas 30-40 personas máximo, alrededor de una chimenea central que es lo mejor para el invierno. Y en verano, una maravillosa terraza interior con mucha vegetación y con un riachuelo que pasa al lado.

La carta del restaurante está centrada en productos de cuchara y carnes a la parrilla, siempre siguiendo nuestros principios de máxima calidad y de temporada. ¡Os esperamos!

**Síguenos en Facebook e Instagram en La Cabra Azul o La Cabra Roja de Don Astuto. O llámanos al 647747533**



# Porque sí

**Un año más, la fiesta solidaria de La Borda del Mentidero reparte 30.600 euros**

Lara Alonso del Cid y Borja Anabitarte, fundadores del Grupo Mentidero, cumplen con su compromiso de apoyar a comunidades vulnerables y personas en situación de necesidad. Y qué mejor manera de hacerlo que con una gran fiesta benéfica, “Porque sí”, donde se recaudaron más de 30.000 euros destinados a diferentes causas sociales.

El pasado viernes 22 de noviembre, La Borda del Mentidero se convirtió una vez más en el epicentro de la solidaridad en Madrid con su evento benéfico “Porque sí”, que en esta edición reunió a más de 600 asistentes con un propósito común: apoyar causas sociales. Durante la velada se repartieron 30.600 euros entre tres organizaciones no gubernamentales en una muestra de compromiso con la sociedad.

En el sorteo, donde participaban 47 ONGs, resultaron ganadoras tres entidades —Parroquia de San Juan de Vallecas, Confía Asociación y Fundación Lukas—, que recibieron cada una 10.200 euros para contribuir con su labor en el apoyo a comunidades vulnerables y personas en situación de necesidad.







JIBES

Un emotivo encuentro solidario donde no podían faltar rostros como el de Lara Alonso del Cid y Borja Anabitarte, fundadores y propietarios del Grupo Mentidero, en un evento que más allá de recaudar y entregar de fondos, fue una celebración del impacto colectivo que se puede lograr cuando empresas, ciudadanos y organizaciones unen fuerzas. La noche estuvo llena de emotivos discursos, música en vivo y gastronomía, creando un ambiente cálido y de celebración.

“La Borda del Mentidero siempre ha sido un espacio para compartir momentos inolvidables, y este evento reafirma

nuestra misión de ser un lugar donde la comunidad se reúne para marcar la diferencia”, destacó el equipo organizador.

Las entidades beneficiarias agradecieron profundamente las donaciones, destacando que estos fondos permitirán continuar desarrollando proyectos esenciales para mejorar la calidad de vida de miles de personas.

Con este evento benéfico, La Borda del Mentidero reafirma su compromiso con la sociedad, posicionándose como un referente en la organización de iniciativas solidarias que generan un impacto positivo y tangible.

Imagine un lugar en su hogar donde cada encuentro es memorable. En Jibes, diseñamos cocinas que son el perfecto telón de fondo para los momentos compartidos. Espacios que aportan esa atmósfera donde las historias fluyen, y las cosas suceden. Y todo ello, combinando funcionalidad, estilo y un toque de magia.

# Sé feliz donde estés

## Asistimos a la grabación del famoso podcast de Gache Boccazzi en La Moraleja

Estamos en pleno corazón de La Moraleja, en una casa de diseño valorada en 18 millones de euros, un imponente espacio de 2.300 metros cuadrados y una parcela de una hectárea rodeada de árboles centenarios. Aquí tiene lugar una cita muy especial, la gran comunicadora y experta en felicidad: Gache Boccazzi, graba su famoso podcast: "Sé feliz donde estés".

Ella es alguien que ha aprendido que la felicidad no es un destino, sino una forma de caminar, una actitud ante el constante cambio y transformación de la vida. Su fórmula mágica, el agradecimiento.

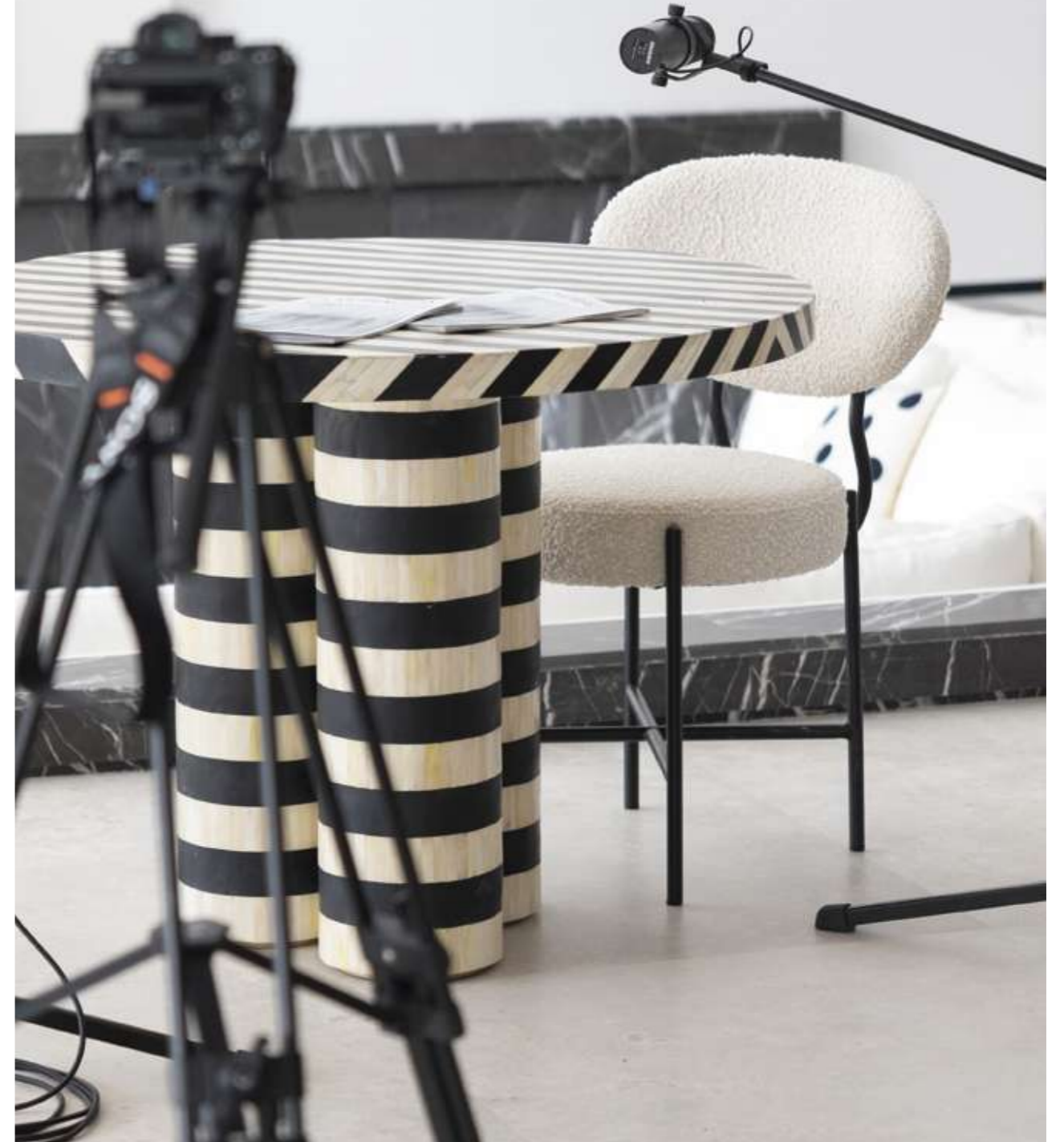
Una ciudadana del mundo que lleva 24 años fuera de su país, Argentina, una tierra que abandonó muy joven por desamor: "A escasos metros del altar mi novio de toda la vida me dejó", nos confiesa. Ha vivido en Buenos Aires, Barcelona, Nueva York, Panamá y desde 2020 en Madrid.

Una vida llena de altibajos, grandes experiencias -como la maternidad- y autoconocimiento para por fin encontrar su sitio y aprender a ser feliz, allí donde estés, como bien dice su exitoso podcast.

Y tan especial como ella tienen que ser sus invitados. En esta ocasión le toca el turno a Gonzalo López-van Dam, propietario y director de la primera inmobiliaria de La Moraleja, Promora, con clientes tan exclusivos como Ronaldo, Modric o Los Beckham. Pero más allá del lujo y de un mundo que



"La felicidad no es un destino, sino una forma de caminar, una actitud ante el cambio constante de la vida"



para muchos puede parecer frívolo, Gonzalo es un hombre discreto y prudente, sencillo, alegre, expresivo, con los pies en la tierra... y con muchas cosas que contar.

Una edición muy especial, la de Navidad, en la que el equipo de *La Moraleja Magazine* hace de celestina entre Gache y Gonzalo. En concreto el nexo son Sonia Martínez y Elisa Tcach, directoras de esta revista y expertas en la zona. Si algo pasa aquí, ellas lo saben. Fiestas, inauguraciones, comercios, exposiciones, mercadillos navideños...

Como admiradoras del podcast de Gache Boccazzi, "Sé feliz donde estés", no han querido perder la oportunidad de que se hable de La Moraleja, su buque insignia, y qué mejor que hacerlo de la mano de Gonzalo López-van Dam, amigo de la revista desde hace muchos años y gran conocedor de la zona.

Aquí van algunos spoilers de este episodio tan especial, grabado en una maravillosa casa diseñada por Gärna Studio, donde el arte, la arquitectura y las buenas historias confluyen en armonía.

De Gonzalo hay mucho que descubrir, desde sus inicios en una tienda de mascotas hasta acabar convirtiéndose en propietario de Promora, eso sí, con ayuda de su mujer y gran aliada, Carola Nozal —a la que precisamente conoció en ese comercio—; y de sus hijos, que ya tienen un pie dentro de la empresa.

En 2017 Gonzalo López-van Dam vendió el ático más caro de la historia en la calle Montalbán, por 14.750.000 euros, estaba nuevo a estrenar, pero lo rehicieron entero. Muchas anécdotas e historias familiares, también de fracaso y aprendizaje, ahora sitúan a este empresario en lo más alto de su carrera. No te pierdas el podcast dedicado a su biografía más personal y sincera. Sólo la sensibilidad de Gache Boccazzi consigue que sus invitados se abran en canal.

#### Así empieza

¿Qué tienen en común David Beckham, Richard Gere y Plácido Domingo, uno de los mejores tenores del mundo? Que ellos, artistas, futbolistas y empresarios de éxito, han



---

"La clave en el mercado inmobiliario de lujo está en construir relaciones de confianza, anticipándose a los deseos de los compradores"

---



confiado en mi invitado para encontrar su hogar perfecto en Madrid.

Al frente de su inmobiliaria de lujo, mi invitado les ha vendido algunas de las propiedades más exclusivas de la ciudad, incluyendo el ático que destruyó todos los récords —de la época— al venderse por más de 14 millones de euros. Y aunque muchos creen que las propiedades de lujo se venden solas, mi invitado tiene claro que la clave está en construir relaciones de confianza, entender lo que quieren los compradores más exigentes del mundo incluso antes de que ellos mismos lo sepan. Esa es la clave que marca la diferencia en el mercado inmobiliario de lujo y que ha permitido a la empresa de mi invitado mantenerse líder en Madrid desde que Pilar, su madre, la fun-

dera hace casi cincuenta años. Ahora, con la incorporación de sus tres hijos al negocio, mi invitado está decidido a continuar con esta historia de éxito por otros cincuenta años más. Muy bienvenido, Gonzalo López-van Dam, a Sé feliz donde estés.

Sobre la fundación de Promora, cómo conoció Gonzalo a su mujer, la historia del cliente archimillonario que le regaló un Rolex o cómo son Victoria y David Beckham, nos lo cuenta Gache en un nuevo capítulo de "Sé feliz donde estés", que puedes escuchar en Youtube y en todas las plataformas de podcast: Spotify, iVoox y Apple Podcasts. Y para no perderte nada, únete gratis a su newsletter en [www.sefelizdondeestés.com](http://www.sefelizdondeestés.com). Además, ¡cuando te suscribes tienes un regalo de bienvenida!

[www.sefelizdondeestés.com](http://www.sefelizdondeestés.com)

# Hilma af Klint, madre de la abstracción

La gran desconocida de la historia del arte, ahora en el Guggenheim de Bilbao

Del 18 de octubre de 2024 al 2 de febrero de 2025, el Museo Guggenheim de Bilbao acoge la exposición de Hilma af Klint. Una retrospectiva donde podremos ver, en primera persona, su compleja obra, con un lenguaje abstracto único, revelador y pionero.

Por **María Couso**. Instagram: [@macoseriecosmos](#)

Cuando todos pensábamos que Vasily Kandinsky era el precursor del arte abstracto, el Guggenheim de Nueva York inauguró, en 2018, la exposición “Hilma, pinturas para el futuro”, cuya protagonista fue una pintora sueca, apenas conocida, que ocultó su obra durante décadas al darse cuenta de que era una adelantada a su tiempo... Y, además, mujer.

Ahora descubrimos que fue ella, Hilma af Klint, la verdadera pionera de la abstracción. Una pintora innovadora, mística, visionaria, espiritual, intelectual, sensible, que por fin encuentra su lugar —el que merece—, en la historia del arte.

Una fascinante historia, la de su vida y obra, con sus formas y colores, sus ensayos de teosofía y hasta sus sesiones de espiritismo. Ella se atrevió a hablar del mundo invisible, trascendental. Para Hilma, el arte fue un medio, un vehículo para explicar la complejidad de la existencia. “Deberíamos estar preparados para despertar sentimientos que aún no son visibles y en formas que todavía no comprendemos”, escribía la artista. Hablemos de ella.

Hilma af Klint (Suecia, 1892-1944) nació en el seno de una familia acomodada. Su padre, Victor af Klint, era capitán de la marina sueca; y su madre, Mathilda Sonntag, fue una pianista y cantante de ópera. Así, la artista —la cuarta hija del matrimonio— creció en un ambiente culto y sofisticado y, sobre todo, muy espiritual, ya que su padre fue un miembro activo de la Sociedad Teosófica de Suecia y participaba en sesiones espiritistas.



*Retablos, Grupo X (Altarbild, Altarbilder, Grupp X), n.º 1, 1915. Óleo y lámina de metal sobre lienzo (237,5 x 179,5 cm). Cortesía ©The Hilma af Klint Foundation, Bilbao 2024.*

Dio clases de dibujo, estuvo a punto de estudiar botánica y finalmente recibió una formación clásica en la Real Academia de Bellas Artes de Estocolmo, graduándose con matrícula de honor, aunque, por cierto, ser mujer y estudiar allí aún no estaba muy bien visto.

Europa y en concreto Suecia, vivía una etapa de libertad religiosa y de muchos avances científicos, y ese contexto fue decisivo para Hilma. Además, la dolorosa muerte de su hermana mayor, Anna, con tan sólo diez años, fue el detonante para indagar y reflexionar sobre el misterio de la muerte, el alma y la trascendencia del espíritu.



*Fotografía de la artista sueca en su estudio de Hamngatan en Estocolmo. Cortesía The Hilma af Klint Foundation. ©The Hilma af Klint Foundation, Bilbao 2024.*

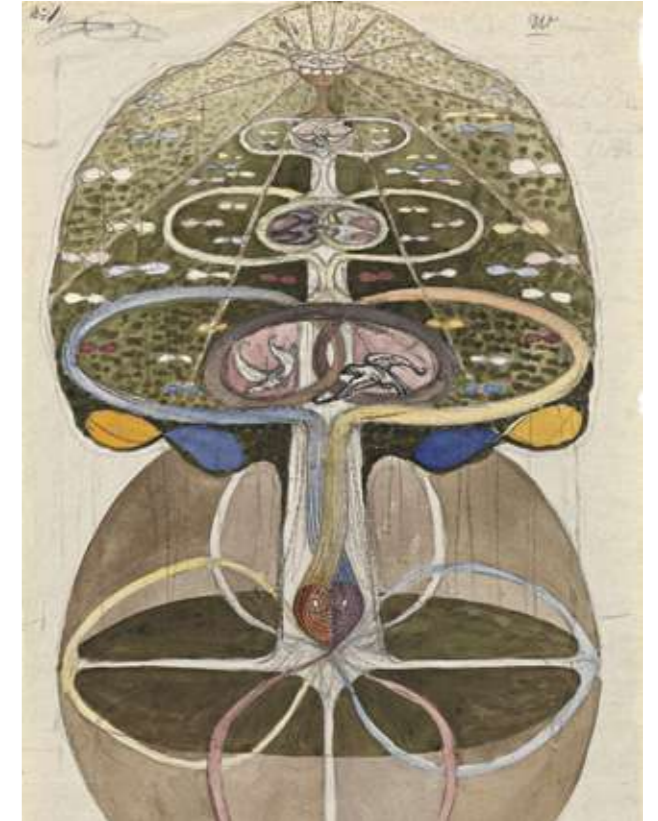
## “Pinturas para el templo” y otras obras

A finales del siglo XIX la artista se unió a un grupo de mujeres conocido como De Fem (Las cinco), que se reunía cada semana para realizar sesiones de espiritismo. En ellas, Hilma ejercía muchas veces de médium.

Alejada de los estereotipos de la época, este grupo de mujeres se movía en libertad y sin la influencia de hombres. Hilma nunca se casó ni tuvo hijos, estudió y trabajó, por lo que se ganó algunos “enemigos”.

A los 43 años tuvo un sueño revelador y la pintura fue el mejor medio para comunicar su mensaje. Por miedo a que la juzgaran y la tildaran de loca, pintó secretamente, de 1906 a 1915, sus “Pinturas para el templo”; en ellas representaba el mudo invisible, oculto, plasmó conceptos y sentimientos. “Yo fui el medio para comunicar lo que se me revelaba en sueños”, decía.

Durante esos años llevaba una doble vida; durante el día pintaba de manera pública y abierta paisajes y retratos, y por las noches, a escondidas, se centraba en su obra abstracta.



*El árbol del conocimiento, Serie W (Kunskapens träd, Serie W), n.º 1, 1913. Acuarela, gouache, grafito y tinta sobre papel (45,7 x 29,5 cm). Cortesía ©The Hilma af Klint Foundation, Bilbao 2024.*

Hilma af Klint, a pesar de ser mujer, tenía su reconocimiento y encargos en la sociedad sueca, y no quería perderlos destapando sus sueños y cuadros. Podría haber corrido el riesgo de que la encerrasen en un manicomio.

En sus “Pinturas para el templo”, muchas en formatos muy grandes —de hasta tres metros de altura— representa diferentes temáticas, como las etapas de la vida humana, que incluyen letras y símbolos esotéricos, fractales, formas geométricas, simetrías. Espirales, círculos, triángulos...

En 1914/15 pintó la serie “El cisne”, compuesta por 24 lienzos pintados con óleo, todos de dimensiones similares, donde podemos ver la dualidad de la existencia a medida que vamos observando cada uno de los cuadros.

En alquimia, el cisne representa lo etéreo, lo trascendental, es la unión de los opuestos. Hilma af Klint comenzó esta serie con dos cisnes, uno blanco y uno negro, pero a medida que se desarrolla la obra se van convirtiendo en formas abstractas



Instalación exposición Hilma af Klint en Guggenheim Bilbao 2024. Imágenes cedidas por el museo.

hasta llegar a dos siluetas que no se parecen en nada a estas aves, para más adelante fundirse en una.

“El cisne” es una metáfora que se refiere a la unión total de las dualidades, que en este caso están representadas por el blanco y el negro. La artista no hace referencia a una unión cualquiera, sino a la del Todo, del blanco con el negro, lo femenino con lo masculino, lo intelectual con lo sentimental, la ciencia con la religión, la materia con el espíritu... Y finalmente del mundo físico y visible con ese otro mundo invisible.

### El legado tras su muerte

Al artista ruso Vasily Kandinsky, que es de su misma generación, se le concedió el título del padre del arte abstracto después de que publicara (1911) su ensayo “De lo espiritual en el mundo del arte”. En este escrito explicaba que sus pinturas tienen “el poder de trascender el mundo material, acceder al mundo interior de las emociones y evocar sentimientos espirituales”, un concepto y una visión en la que Hilma ya llevaba varios años trabajando.

A diferencia de Kandinsky o del artista Piet Mondrian, a los que sí reconocieron su trabajo, Hilma tuvo que esconder su obra, que archivó silenciosamente. Ella sabía que era un legado para la humanidad.

Documentó y pintó todos sus cuadros a escala, con explicaciones de cada una de las obras. Y es que la artista sí

quería dar a conocer su trabajo inicialmente y hasta expuso alguna pieza sin gran repercusión, pero tras consultarlo con su círculo más íntimo, entre ellos Rudolf Steiner, filósofo austriaco y fundador de la Sociedad Antroposófica a la que Hilma pertenecía, descartó la idea. Steiner le dijo que la sociedad no estaba preparada para entender sus obras y que, en su opinión, estaban cincuenta años adelantadas a su tiempo.

En 1944, después de su muerte a causa de un accidente de tráfico, se descubrió que en su testamento indicaba detalladamente las instrucciones para que su obra completa pasara a manos de su sobrino, que debía mantenerla guardada por un mínimo de 20 años. En 1970, Erik af Klint desempolvó las 1.200 pinturas, 26.000 páginas escritas a máquina y las 124 libretas con anotaciones a mano que guardaba en una bodega, y se lo ofreció al Moderna Museet de Estocolmo. Sin embargo, su oferta fue rechazada, tal vez por tratarse de una mujer apenas conocida. Con el objetivo de preservar el legado de su tía, en 1972 Erik creó la Fundación de Hilma af Klint.

En los años setenta, y tras ser rechazada la obra por el Moderna Museet de Estocolmo, se volvieron a guardar sus cuadros una década más, hasta que en 1986 algunos viajaron a Los Ángeles para formar parte de una muestra, “Lo espiritual en el arte, pintura abstracta 1890-1985”.

Después parte de su obra estuvo en varias exposiciones menores y sólo hasta que pasaron siete



Instalación exposición Hilma af Klint en Guggenheim Bilbao 2024. Imágenes cedidas por el museo.

décadas tras la muerte de su autora, en 2013 fue cuando el mismo Moderna Museet de Estocolmo que antes la había rechazado, acogió su primera muestra retrospectiva gracias a la cual el Guggenheim de Nueva York montó su gran exposición, en 2018: “Hilma af Klint, pinturas para el futuro”. Hasta el día de hoy, es la más exitosa que ha tenido este museo: estuvo abierta al público durante seis meses los siete días de la semana.

### El sueño de Hilma

En una de las libretas que aportó Hilma en su legado anotaba su intención de crear un centro espiritual donde exponer sus obras e ideas místicas. Dichas notas incluyen un par de bocetos donde se puede ver que ese edificio al que se refería como templo y que la artista diseñó a principios del siglo XX, tendría una forma circular y en el interior una subida en espiral donde se colocarían las pinturas y que serviría para ascender al plano espiritual.

¿Conocéis el museo Guggenheim de Nueva York? Si es así, sabréis que una de sus características más notables es su forma en espiral del interior, y su techo abierto al cielo (en este caso con una cubierta). Este edificio, icono de la arquitectura del siglo XX, fue diseñado por el gran arquitecto norteamericano Frank Lloyd Wright. Cuando le encomendaron el proyecto, la comisión indicaba que debía diseñar un “templo para el espíritu”.

Hilma af Klint, más allá de sus aptitudes para la pintura y el arte, fue una gran observadora de la naturaleza, una gran lectora de tratados científicos modernos y de antroposofía, con un lenguaje, el de su obra, muy complejo y profundo. Los últimos años de su vida se dedicó, en exclusiva, a sus estudios de teosofía.



El cisne. Svanen, Serie SUW/UW, Grupp IX/SUW, n.º 13, 1915. Óleo sobre lienzo (148,5 x 151 cm). Cortesía ©The Hilma af Klint Foundation, Bilbao 2024.

# Jibes, reformas y cocinas

## Nuevo showroom en Alcobendas

En Jibes son especialistas en el diseño de cocinas y reformas integrales. Desde su nuevo estudio en Alcobendas, tienen como misión transformar cada rincón en un lugar funcional y bonito. Más de dos décadas apostando por la calidad y rigurosidad, cumpliendo con los plazos de entrega y cuidando meticulosamente su servicio de postventa.

**LMM.-** ¿Qué es Jibes Cocinas?

**JIBES.-** Somos una empresa familiar fundada en 1998 dedicada al mundo de la reforma, rehabilitación y decoración. En estos 26 años de andadura, nuestra forma de perdurar y crecer ha sido gracias a la confianza y recomendación de nuestra clientela. Nosotros sentimos que cuando ejecutamos un proyecto estamos generando una nueva familia de clientes.

Nuestra máxima es la satisfacción del cliente desde que entra en nuestro estudio hasta la terminación del proyecto, teniendo como prioridad el cumplimiento de la calidad y la fecha de terminación.

Nuestra filosofía es acompañar al cliente desde la fase inicial de diseño y elaboración de presupuestos, elección de materiales, así como durante la fase de ejecución y la entrega final, consiguiendo que los clientes disfruten de todas las etapas de su proyecto.

**LMM.-** ¿Quién hay detrás de la empresa?

**JIBES.-** Esther y Juan Ignacio, matrimonio que nos dedicamos en cuerpo y alma a poder cumplir con las expectativas de nuestros clientes. ¿Cómo? Realizamos todo tipo de reformas con proyecto de arquitectura o decoración si fuese necesario. Con especial énfasis en el diseño y ejecución de proyectos de cocina.

**LMM.-** ¿Razones por las que comprar la cocina en Jibes y no en otro estudio?

**JIBES.-** En Jibes, además de llevar la planificación y ejecución de una obra o reforma, realizamos el diseño de la cocina, hoy día la estancia más importante de la casa. Nosotros trabajamos con nuestro *partner* Inko Cocinas como fabricante nacional de mobiliario de cocina, ofreciendo una gama alta de muebles —versátil y de calidad— que se adapta a las necesidades de cada cliente.

En Jibes trabajamos con rigurosidad, cumpliendo los plazos de entrega, haciendo seguimiento de nuestros proyectos y

cuidando al máximo el servicio postventa; estas son las claves de nuestro negocio y de nuestro fabricante de cocinas Inko.

**LMM.-** ¿Por qué marca la diferencia Inko como fabricante de cocinas?

**JIBES.-** Inko tiene una frase que lo define muy bien: “La obsesión por los detalles”. Cuidan cada detalle del mueble, interior y exterior, utilizando los mejores herrajes del mercado; son flexibles y personalizan la cocina como el cliente necesita, ofreciendo un servicio *premium*.

**LMM.-** ¿Tendencias en cocinas para el 2025?

**JIBES.-** En cuanto a las tendencias para el 2025, sigue al alza la cocina abierta unida al salón, haciendo un espacio único más familiar y funcional, teniendo que cuidar al máximo la estética y practicidad de la cocina.

**LMM.-** ¿Los favoritos de los clientes?

**JIBES.-** Materiales que conjuguen estética y comodidad como los estratificados antihuellas para mobiliario de cocina, y materiales porcelánicos de gran formato para encimeras y revestimientos. El azulejo tiende a desaparecer de la cocina, dando paso a papeles vinílicos y pinturas lavables.

**LMM.-** ¿Dónde podemos encontrarlos? ¿Háblenos de su showroom?

**JIBES.-** El pasado mes de abril abrimos las puertas de nuestro nuevo estudio en Avenida de la Ermita 1, en Alcobendas. Hemos intentado crear un nuevo espacio acogedor y elegante que refleje las últimas tendencias en mobiliario de cocina, revestimientos e iluminación.

**Tel.:** 619 259 636

**Av. de la Ermita, 1 (28108) Alcobendas, Madrid**

**jibes@jibes.es – www.jibes.es**



# Bienestar y salud

**El invierno, con sus bajas temperaturas y días más cortos, puede traer consigo desafíos para nuestra salud y bienestar.**

**Sin embargo, esta estación también ofrece la oportunidad de adoptar hábitos que fortalezcan nuestro cuerpo y mente.**

**Desde mantener el sistema inmunológico fuerte hasta encontrar formas de combatir el desánimo de los días grises, el invierno requiere de una atención especial. Yoga, belleza y mucho más en nuestra sección de salud y bienestar.**



# La Casa de la Luna

Tu escuela de yoga y meditación en El Encinar de los Reyes

La Casa de la Luna es un espacio de aprendizaje y crecimiento personal. Un lugar para la paz y el sosiego en pleno corazón de El Encinar de los Reyes. Un lugar tranquilo y acogedor donde, además de recibir clases de yoga y meditación, podrás asistir a talleres de cocina, baños de gong, sesiones de nidra yoga, charlas y hasta un servicio de catering vegetariano y vegano. También se puede alquilar el espacio para realizar talleres vinculados con el bienestar, para clases privadas o encuentros a medida.

Puedes crear tu propio grupo de yoga a partir de tres participantes o recibir clases particulares tanto en La Casa de la Luna como a domicilio, siempre con profesores cualificados con una larga trayectoria en el campo del transformación personal.

## Alicia, el alma mater

Formada por grandes maestros en India y en España, a Alicia López-van Dam le encanta acompañar a las personas a descubrir su capacidad de bienestar y de serenarse. Un camino hacia la introspección y el autoconocimiento que te ayuda a ser más consciente del aquí y ahora, a disfrutar del día a día de una forma plena y saludable.



En La Casa de la Luna hay clases de yoga y meditación —en inglés y español— para todos los niveles y para adultos de todas las edades. Te sorprenderá lo que el yoga, disciplina ancestral, puede hacer por ti. No importa tu forma física ni tu edad, tan solo tus ganas de mejorar.

Tu espacio de serenidad y tranquilidad a la vuelta de la esquina. Empieza tu rutina saludable practicando yoga y meditación en La Casa de la Luna.

**Más información:** @lacasadelaluna\_encinar  
**Tel.:** 609 764 179 - alicia@lacasadelaluna.org

## HORARIO Clases de Yoga y Meditación

Horas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
07:30		Yoga		Yoga	
10:00	Yoga		Yoga		
10:30				Meditación	Yoga for beginners -in English-
11:30	soft yoga				
18:00				Yoga (Tanya)	
18:30	Meditación				
19:00			Meditación		
19:30		Yoga		Soft Yoga	
20:00	Meditación				

Todas las clases duran 1 hora. Consulta si hay nuevas clases o modificaciones



# Bonita Beauty

Nuevo gabinete de medicina estética con la doctora Teigell



Bonita Beauty estrena gabinete de medicina estética de la mano de la doctora Andrea Teigell. Su lema: “Menos es más”. Innovación y tratamientos de vanguardia siempre buscando la naturalidad y la armonía de las proporciones.

Un nuevo servicio con los tratamientos más punteros del mercado estético actual, como los inductores de colágeno. Toxina botulínica, rellenos con ácido hialurónico, bótox terapéutico, vitaminas faciales...

Detrás de Bonita Beauty está el Compromiso con la Belleza y el Cuidado de Romina Govantes y de todo su equipo

de profesionales altamente cualificados, siempre utilizando tecnología de última generación y productos de alta calidad. Ante todo, buscan buenos resultados y seguridad para sus pacientes. Te avanzamos algunos de sus tratamientos estrella.

## Inductores de colágeno: Sculptra

Sculptra, a base de ácido poliláctico, es el tratamiento ideal para combatir el envejecimiento cutáneo. Trabajando en el plano subdérmico, estimula la producción de colágeno, mejorando el grosor, el volumen y la elasticidad de la piel. No voluminiza y está recomendado para pacientes desde los 25 años. Con sólo dos sesiones ya se notan sus resultados, que pueden durar hasta 24 meses. Combinado con *skinboosters*, mantiene la piel luminosa y radiante.

## Vitaminas con Radiesse: Hydro Deluxe

Este hidrogel no reticulado enriquecido con hidroxapatita cálcica, mejora la elasticidad e hidratación de la piel, restaurando volúmenes perdidos en cara y cuello. Además, ofrecen una variante específica para hombres.

## Tratamiento con Exosomas Vegetales

Su línea de serums biomiméticos complementa los procedimientos estéticos, hidratando y preparando la piel. Este protocolo incluye 29 aplicaciones, optimizando la salud cutánea antes y después de los tratamientos.

## Tratamiento con Polinucleótidos: Phil ART

Los polinucleótidos inyectables mejoran la calidad de la piel, promoviendo la regeneración y reduciendo líneas finas y flacidez. Este tratamiento es ideal tanto para pacientes jóvenes como para aquellos que buscan rejuvenecer su piel. Actúa como bioestimulador y reestructura áreas de alto contenido fibroso, tales como estrías y cicatrices. Disponibles en diversas formulaciones para diferentes áreas.

**Bonita Beauty. Av. de San Luis, 164 - Madrid**  
**Tel.:** 91 302 68 50 - @bonitabeauty\_madrid



# Clínica Azalea Solidaria

Campaña quirúrgica de la Dra. Martínez Iturriaga en Kinshasa



Como cada año, la doctora Martínez Iturriaga se prepara para una nueva campaña quirúrgica en un país de África. Este año será en el Hospital de Lisungui en Kinshasa, República Democrática del Congo. Allí trabaja Ana Gutiérrez, doctora y religiosa de las misiones Esclavas del Sagrado Corazón de Jesús, original de Puente Viesgo, Cantabria.

Ana ya ha preparado con mucho esfuerzo la campaña, seleccionando los pacientes que serán intervenidos por la Dra. María Teresa Martínez Iturriaga, cirujana maxilofacial, directora de la unidad de Cirugía Maxilofacial-Craneofacial del Hospital San Rafael y directora de la Clínica Azalea Medical Esthetics en La Moraleja.

**La Moraleja Magazine.-** ¿Cómo se desarrolla una campaña quirúrgica en un país de África?

**Teresa Martínez Iturriaga.-** Para poder realizar una campaña quirúrgica es necesario que un médico local del hospital que nos recibe haga una selección de los pacientes que pueden beneficiarse de nuestra especialidad, prepare los estudios preoperatorios, los medios posibles tanto humanos como técnicos y se haga cargo del seguimiento de los pacientes una vez volvemos a España después de la campaña.

Cuando llegamos, el primer día lo pasamos revisando a estos pacientes y más que suelen llegar de lugares muy recónditos; preparamos el plan quirúrgico de la semana y el quirófano, ordenamos el instrumental y toda la medi-



cación que traemos, revisamos los medios técnicos de los que disponemos y dejamos todo preparado para empezar al día siguiente a operar.

El resto de los días son jornadas quirúrgicas muy largas hasta el día antes de nuestra partida, que lo dejamos sin quirófano para revisar las intervenciones y dar las indicaciones necesarias a los médicos locales para que se hagan las curas y las revisiones pertinentes.

**LMM.-** ¿Qué dificultades os encontráis durante las campañas?

**TMI.-** Es habitual que aparezcan más pacientes de los planificados y tengamos que incluirlos en el parte quirúrgico como podamos; a veces tenemos que decir que no, y eso es muy duro. Tanto la electricidad como el agua son bienes escasos



y que pueden fallar en medio de una cirugía, por lo que tenemos que estar preparados para continuar de forma autónoma en caso de que esto suceda.

**LMM.-** ¿Cuál es la situación más dura a la que te has enfrentado en África?

**TMI.-** A veces tenemos que decir que no a casos que en España podríamos curar, pero en África es imposible por la ausencia de UCI o de medios técnicos adecuados. Esto me resultó muy duro en mis primeras campañas, quería traerme a todos los niños a España a operar, pero es imposible. La clave me la dio una monja cirujana italiana en un hospital de Togo, me dijo: "No hacemos milagros, hacemos lo que podemos, alégrate por los que curas".

En otra ocasión, en el último día de campaña, agotados



por todos los días previos, llegó una madre con su bebé afectado de labio leporino, la habían echado de su casa y de su poblado pensando que ese niño venía endemoniado por la malformación, llevaba días caminando sola por los caminos hasta que llegó al hospital exhausta. No teníamos tiempo, pero decidimos operar hasta la madrugada para tratar al pequeño.

Me acuerdo muchas veces de ella, pienso en lo que me preocupa aquí y me digo que es una suerte tener solo problemas de primer mundo.

**LMM.-** ¿A qué tipo de hospitales vais en África?

**TMI.-** Acudimos a hospitales de misioneros españoles, fundamentalmente de los hermanos de San Juan de Dios, pero



también de otras órdenes religiosas que nos conocen y necesitan que vayamos, como es en esta ocasión en Kinshasa.

Quiero resaltar la increíble labor de los religiosos misioneros en el plano de la educación y de la salud en África. Nosotros estamos diez días y nos volvemos a nuestras comodidades, pero ellos viven a diario una realidad muy difícil de gestionar con increíble fuerza de voluntad, ilusión y esfuerzo. Para mí son una gran fuente de inspiración y un ejemplo que trato de imitar en mi día a día.

**LMM.-** ¿Cómo os podemos ayudar en estas campañas?

**TMI.-** Siempre digo que no es necesario ir a África para poder ayudar, basta con mirar a quien tienes al lado, tu vecino, tu compañero de trabajo, tu empleada del hogar o tu hermano. El voluntariado es una forma de evolucionar como ser humano, te ayuda a descentrarte de tus problemas y te permite ver el bosque. A menudo veo en el hospital o en la clínica pacientes con lo que llamo “*champagne problems*”, y les recomiendo hacer voluntariado en vez de un antidepresivo o una pastilla para dormir.

Pero la realidad es que en estos hospitales hacen falta medios técnicos, adquirir tecnología, reparar aparatos, comprar medicación, etc. Yo recomiendo a todo aquel que quiera ayudar en estas campañas hacer un ingreso en la cuenta de la Congregación Las Esclavas con el concepto de “*Campaña Congo*”. Todo lo recibido será invertido íntegramente, sin

ningún tipo de intermediarios, en las necesidades del hospital y de los pacientes. IBAN: ES06 0049 5379 2029 16071327

Ana Gutiérrez, además, creó la primera unidad de cuidados paliativos en África y va tratando de paliar el dolor con morfina a aquellos que se encuentran con enfermedades muy avanzadas, para que tengan algo de dignidad en sus últimos días.

En ocasiones tienen que desplazarse a lugares complicados de acceso, hay que cambiar las ruedas del coche a veces, o se estropea y hay que arreglarlo, y todo esto cuesta dinero. Se crea una cadena de solidaridad, porque el que no puede ir pero puede aportar ya está poniendo una parte de su voluntad en la mejora de la vida de estos pacientes.

**LMM.-** ¿Habéis escrito un atlas de patología quirúrgica en el medio africano?

**TMI.-** Hay mucha bibliografía sobre enfermedades infecciosas en África pero nadie había escrito sobre la patología quirúrgica en este país. Un grupo de cirujanos nos juntamos y escribimos un atlas con fotos sobre lo más habitual que encontramos en las campañas quirúrgicas en el medio africano. Nos ha sorprendido la acogida entre cooperantes y cirujanos locales ya que es muy útil para saber qué te puedes encontrar.

Quiero agradecer también al resto del equipo de cirujanos, doctores Emilio Terol y Fernando Rivilla, con los que he compartido y aprendido mucho en las campañas.

[www.azaleaesthetics.es](http://www.azaleaesthetics.es)



Av. del Dr. Severo Ochoa, 36, 28100 Alcobendas, Madrid | Teléfono: 914 90 07 74

**ESTUDIO DE COCINAS ALCOBENDAS**

[info.estudioalcobendas@antaliacocinas.com](mailto:info.estudioalcobendas@antaliacocinas.com)



[www.antaliacocinas.com](http://www.antaliacocinas.com)



# Escocia

## Un viaje mágico de siete días a las Tierras Altas y más allá

Al son de gaitas, arpas celtas y acordeones descubrimos un lugar donde el animal oficial es el unicornio, la bebida favorita el whisky, los hombres llevan falda y un monstruo se esconde en las profundidades de un lago. Aunque parezca el escenario de una película medieval, os presentamos Escocia, uno de los países más bellos de Europa donde las ciudades conjugan perfectamente con el entorno, y la naturaleza salvaje y grandiosa explota ante los ojos del viajero en un sinfín de colores.

Si te animas a conocer Escocia lo mejor es viajar en avión hasta su capital, Edimburgo, declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO y considerada una de las ciudades más bellas de Europa. Sin duda un lugar que te embaucará y te trasladará al medieval más puro. Suelos y muros de piedra se hacen fuertes en su centro histórico aumentando el encanto de sus calles, repletas de pubs típicos ingleses donde corren litros y litros de cerveza y de su bebida tradicional, el whisky.

Edimburgo conserva sus tradiciones. Es habitual ver a algún gaitero con su atuendo tradicional amenizando sus rincones. La Royal Mile es uno de sus lugares más destacados y por supuesto, de visita obligada. Una calle preciosa de piedra con banderas de escudos medievales colgando de los muros. Decenas de tiendas donde se venden faldas escocesas,

boinas y bufandas de muy buena calidad suelen poblar el centro. Recréate visitando el castillo, la Catedral de Sant Giles y acércate hasta el monumento a Scott. Si quieres hacer fotografías panorámicas de la ciudad sube hasta Arthurs Seat y disfruta de las vistas.

Después de conocer la capital, contrata un coche de alquiler, será la forma más adecuada para desplazarte sin tener que adaptarte a ningún tipo de horario o itinerario, y pon rumbo a las *Highlands*, las Tierras Altas que ocupan el norte de Escocia y que encarnan la quintaesencia de una nación fascinante, con espacios naturales donde apenas se percibe la mano del hombre, el marco de un litoral plagado de islas y el romanticismo de castillos que encierran un legado histórico turbulento. Estas tierras indómitas en las que se habla el gaélico escocés y se practican juegos ancestrales





son, además, un catálogo de estampas de naturaleza salvaje. Aquí están algunos de los enclaves turísticos más famosos de Escocia. El lago Ness no es su única estrella, pero sí presume del gancho especial que le confiere su leyenda.

Así es Escocia en toda su esencia: parar en cualquiera de sus pueblecitos es todo un placer, se respira aire puro entre muros de piedra oscura y entornos naturales mágicos. Llanuras verdes, saltos de agua y algún que otro edificio medio derruido, castillos, iglesias y cementerios típicos. Perderse por estas tierras te transportará a la Escocia más tradicional.

#### Oban y el pueblo donde George Orwell escribió 1984

En esta cara occidental de las *Highlands* asomada al océano Atlántico domina el especial magnetismo de las puestas de sol, un decorado que puede contemplarse desde cualquiera de los pueblos del litoral. Los aventureros de la costa quizá descubran por el camino algún recóndito embarcadero desde el que trasladarse –a veces a bordo de una sencilla barcaza– a una de las islas que se atisban en el horizonte próximo.

Pero la puerta más fácil y natural al archipiélago de las Hébridas es la localidad de Oban, una pintoresca ciudad costera conocida como la "puerta a las islas" debido a su ubicación estratégica como puerto de ferry hacia estas islas. Oban es un destino popular tanto para turistas como para

locales. Desde el vivo colorido de las casitas de Tobermory, la minúscula capital portuaria de la isla de Mull, hasta los poéticos parajes agrestes y apenas habitados de Jura, donde George Orwell se retiró para escribir su mítica novela *1984*.

#### Inverness, a orillas del Lago Ness

A orillas del icónico lago, Inverness ejerce sin complejos de capital de las *Highlands*. Lo suyo es la sencillez sin pretensiones característica de los *highlanders*, que tienen en esta ciudad engalanada de flores el gran nudo de comunicaciones de la región y un centro estratégico para explorarla hacia los cuatro puntos cardinales y de costa a costa.

Inverness está ubicada a orillas del río Ness, que serpentea tranquilamente entre las colinas cubiertas de musgo y las verdes praderas. El entorno natural de la ciudad parece diseñado para la contemplación y el asombro, con vistas que cambian con las estaciones, desde los dorados otoñales hasta los verdes vibrantes de la primavera. En sus alrededores, la impresionante belleza de las *Highlands* se despliega ante los ojos del visitante: montañas cubiertas de niebla, valles que parecen pintados a mano y lagos misteriosos como el famoso Loch Ness.

El Loch Ness, que se extiende al sur de Inverness, es el hogar de la leyenda más famosa de Escocia: el monstruo

Nessie. Aunque los avistamientos de este ser mitológico siguen siendo un misterio, el simple hecho de estar junto a sus aguas tranquilas es una experiencia que despierta la imaginación. Pasear por la orilla del lago, observar las sombras que se deslizan sobre su superficie y dejarse llevar por el misterio es una de esas experiencias que permanece grabada en la memoria de quienes visitan Inverness.

#### La belleza de Skye

Por último, no puedes irte sin visitar la isla de Skye, y antes de llegar pasa por el Eilean Donan Castle, uno de los castillos más bellos del país y disfruta de su espectacular entorno. Llega hasta Kyle of Lochalsh, atraviesa el puente y adéntrate en los maravillosos paisajes de una de las islas más bellas de Gran Bretaña. Acércate hasta Dunvegan Castle, uno de los castillos que mejor se conservan.

En la zona oeste de la isla se encuentra el conocido como Neist Point, un lugar espectacular desde donde se puede contemplar el atardecer entre impresionantes acantilados. Tómate tu tiempo, se respira belleza. Al este de la isla destaca Portree y al norte Duntulm, con su castillo al borde del acantilado. Cualquier pueblecito de la isla tiene muchísimo encanto, sus restaurantes ofrecen comida tradicional y no es difícil ver a sus vecinos vestidos con atuendos tradicionales además de ovejas repletas de lana descansando en sus prados.

La isla de Skye, situada en la costa noroeste de Escocia, es uno de los destinos más impresionantes y dramáticos del país. Conocida por sus paisajes escarpados, montañas majestuosas, acantilados imponentes y lagos cristalinos, Skye es un lugar donde la naturaleza parece haberse expresado con todo su poder y belleza. Esta isla montañosa es un refugio para los aventureros, los fotógrafos, los amantes de la naturaleza y, sobre todo, para aquellos que buscan escapar al misterio y la grandeza de Escocia.

El centro de la isla está dominado por la hermosa cordillera occidental de las Cuillins –de hecho son dos, las Black Cuillin y las Red Cuillin, separadas por el valle Glen Sligachan–, cuya extensión a lo largo de 77 km nos recuerda que las *Highlands* presentan la mayor concentración de cumbres del país. Aquí mandan sobre un universo de verde potente por el que se desparraman granjas aisladas con sus *crofts* o parcelas de cultivo, montones de ovejas y las famosas vacas peludas de las Tierras Altas, caracterizadas por sus largos cuernos y un flequillo que les tapa los ojos.

Visitar Escocia es, en muchos sentidos, un viaje hacia uno mismo, hacia un lugar donde la belleza y la historia se entrelazan con el misterio y la magia. Un viaje que invita a soñar despierto y a explorar con curiosidad, porque en Escocia, cada rincón y cada historia son una puerta abierta a un mundo lleno de emociones.

# Cool Pets

## La solución definitiva para el aseo e higiene de tu mascota

Cool Pets es un innovador servicio de aseo y peluquería móvil para mascotas a domicilio, que se orienta a su bienestar y a la comodidad y ahorro de tiempo de sus dueños. Cuenta con los mejores medios y profesionales para ofrecer un servicio de alta calidad.

El rol de mascotas en nuestro entorno familiar y la necesidad de optimizar nuestro tiempo han sido dos de los factores clave en el diseño y lanzamiento de este servicio. Dotado de vehículos acondicionados para funcionar como peluquería, y con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente como prioridad, Cool Pets ha empezado a dar sus servicios en la zona norte de Madrid. Hablamos con José María Sagrado, fundador de Cool Pets.

**LMM.-** ¿Qué aporta de novedoso Cool Pets como peluquería de mascotas?

**Cool Pets.-** Nuestro principal valor diferencial radica en la combinación de la conveniencia, la tecnología y la sostenibilidad. Nuestra moderna flota está diseñada para ofrecer un servicio completo e individualizado de aseo y peluquería en los domicilios de los clientes sin que tengan que desplazarse a los establecimientos habituales que

ofrecen este tipo de servicios. Además, nuestros vehículos están equipados con tecnología de bajo consumo y son autosuficientes, por lo que no necesitan ningún suministro externo durante la jornada de trabajo. El cliente gestiona las citas online, eligiendo el servicio que mejor se adapte a las necesidades de su mascota y según sus preferencias horarias. A partir de este punto nosotros nos encargamos del resto. Nos enfocamos en la comodidad del cliente y en el bienestar integral de las mascotas, cuidando siempre el medio ambiente.

**LMM.-** ¿Cuáles son los servicios específicos que ofrecéis?

**Cool Pets.-** Ofrecemos una amplia gama de servicios de peluquería, desde baño, corte de pelo y mantenimiento, corte y limado de uñas, limpieza de ojos y oídos, cuidado del pelaje y zonas higiénicas. Todo el servicio se desarrolla en un entorno confortable, controlado y seguro dentro de nuestros



vehículos, que están perfectamente acondicionados con todo el equipamiento de cualquier peluquería profesional. Adicionalmente, y junto con la contratación de los servicios, ofrecemos un exclusivo catálogo de productos de alimentación y cosmética de primeras marcas, contribuyendo de este modo al bienestar integral de las mascotas.

**LMM.-** ¿Dónde presta Cool Pets sus servicios y qué planes de crecimiento tenéis?

**Cool Pets.-** Actualmente, el servicio está disponible en la zona norte de Madrid. Cubrimos desde Sanchinarro hasta la urbanización Valdelagua, siguiendo el cauce de las urbanizaciones que hay a ambos lados de la N-1, y nuestra intención es expandirnos a otras áreas geográficas en un futuro próximo. Queremos posicionarnos como el servicio de referencia en el cuidado de mascotas a domicilio en España, ofreciendo un modelo de negocio innovador y responsable que conecte con los valores de una sociedad moderna y sensibilizada con el medio ambiente.

**LMM.-** ¿Cómo se pueden solicitar vuestros servicios?

**Cool Pets.-** Las reservas pueden hacerse cómodamente a través de nuestra página web. En ella el cliente podrá informarse de todos los detalles y horarios disponibles y elegir el tipo de servicio y productos que desea para su mascota.

**LMM.-** ¿Cómo es el equipo de personas de Cool Pets?

**Cool Pets.-** Además de la comodidad, la tecnología y la sostenibilidad, hay otro elemento clave en la propuesta de Cool Pets, y es el factor humano. El proyecto está respaldado por un equipo excelentes profesionales expertos en su área y que son, además, amantes de las mascotas. Considero que este es un valor imprescindible en un servicio de estas características. Si hablamos de bienestar de las mascotas, es imprescindible que las personas que se ocupen de ellas en el tiempo que dura el servicio sepan tratarlas con el cariño, la atención y la profesionalidad que se merecen.

**LMM.-**Nos has hablado de sostenibilidad y bienestar animal. ¿Cómo integra Cool Pets estos valores en su operación diaria?

**Cool Pets.-** Desde el principio, la sostenibilidad y el bienestar de las mascotas han sido una prioridad para nosotros. Desde el punto de vista de la sostenibilidad, nuestras unidades móviles están equipadas con baterías de litio de alta eficiencia que garantizan el suministro necesario para llevar a cabo nuestros servicios con el vehículo totalmente apagado, así como de un sistema de gestión del agua que optimiza su consumo, la cual sale a la temperatura requerida desde la primera gota, reduciendo de este modo la huella ambiental de cada servicio. Además, todos los productos de aseo que utilizamos son naturales y biodegradables. Por otra parte, desde la perspectiva del bienestar animal, eliminamos la necesidad de desplazamientos a los establecimientos físicos, lo que, sumado a una atención personalizada e individualizada, reduce significativamente el estrés de las mascotas que son atendidas en su propio entorno.

**LMM.-**¿Qué beneficios representa para el cliente contar con un servicio de peluquería móvil en comparación con un centro tradicional?

**Cool Pets.-** Principalmente la comodidad, el ahorro de tiempo y la reducción de estrés para las mascotas. Al ser un servicio a domicilio, eliminamos el inconveniente de trasladar al animal a un lugar desconocido, donde muchas veces debe esperar y compartir espacio con otras mascotas. Nuestra peluquería móvil permite que el cuidado se realice en un entorno familiar y tranquilo, algo que valoran mucho tanto las mascotas como sus dueños. Además, la facilidad de gestionar las reservas online y recibir atención en la propia



puerta de casa cuando mejor convenga, lo convierte en un servicio mucho más práctico, sin echar en falta nada que pueda ofrecer la peluquería convencional.

**LMM.-**¿Cómo surgió la idea de lanzar un servicio de peluquería móvil a domicilio para mascotas como Cool Pets?

**Cool Pets.-** La idea nace de la observación del rol que hoy día tienen las mascotas en la sociedad, que en poco tiempo han pasado de ser animales domésticos a convertirse en miembros de las familias de pleno derecho, con su consecuente humanización y mayor penetración en los hogares. Esto, sumado a la falta de tiempo de sus dueños para poder dedicarles la atención necesaria, da como resultado el desarrollo de una solución que les facilite la vida y se adapte a los ritmos actuales.

**LMM.-**Finalmente, ¿qué le dirías a las personas que aún no conocen Cool Pets y que podrían beneficiarse de vuestro servicio?

**Cool Pets.-** Les diría que Cool Pets está aquí para hacerles la vida más fácil tanto a ellas como a sus mascotas. Animamos a que nos prueben; tenemos una atractiva promoción de bienvenida para nuevos clientes, para que vivan la experiencia de entrar en una nueva dimensión en el aseo y cuidado de su mascota. Dinos cuándo quieres que vayamos y ¡allí estaremos!

**Más información disponible en nuestra web**  
[www.coolpets.es](http://www.coolpets.es) y en redes sociales.



# Sesiones de fotografía

- Newborn
- Familia
- Niños
- Comunión
- Eventos
- Bonos regalo...



[www.tcachfotografias.com](http://www.tcachfotografias.com)



# La mejor formación internacional

Está más que demostrado que un alumno que ha recibido una formación internacional está mejor preparado para el mundo global en el que vivimos. Más allá del idioma, una experiencia internacional, de movilidad y/o de intercambio, permite desarrollar nuevas habilidades, aprender una cultura diferente y mejorar su empleabilidad creando, muchas veces, una red de contactos con alcance global.

Campamentos de verano, estancias en colegios en régimen interno o en familias, intercambio con estudiantes de todo el mundo, viajes culturales, centros internacionales y un sinfín de actividades hacen, de la formación internacional, el gran reto de la educación de nuestros hijos.

Con las salidas al extranjero, por ejemplo, los estudiantes desarrollan importantes habilidades como la independencia, la resiliencia y la capacidad de adaptarse a nuevos entornos y desafíos. Los jóvenes aprenderán a salir de su zona de confort y a construir una red internacional de contactos y amigos. Todo ello mientras aprenden un nuevo idioma y una nueva cultura, que enriquecerá su visión del mundo formando una mentalidad más abierta y global. Ahora estarán preparados para enfrentar los retos de la vida.

Existen agencias especializadas, colegios y hasta universidades que orientan y preparan a los futuros estudiantes que quieren seguir este tipo de programas. Por ello apostar por un colegio con carácter internacional es una de las mejores opciones para muchos padres, y te contamos sus razones.

Los colegios internacionales entienden la importancia de proporcionar un enfoque individualizado, centrándose en las múltiples inteligencias de cada alumno con innovadores métodos pedagógicos. Estos centros ofrecen un aprendizaje activo basado en la investigación e indagación en entornos seguros y de vanguardia. Los alumnos internacionales aprenden a comunicarse con el mundo. Hablar varios idiomas es clave para desarrollarnos en un mundo global. Ya no habrá barreras para estudiar o encontrar trabajo dentro o fuera de nuestro país. Con una formación multilingüe conseguirás el mejor *networking*.

Y si de formación internacional y de calidad educativa va la cosa, en La Moraleja y su entorno encontrarás la mejor oferta de colegios internacionales de la capital. Toma nota de algunas de sus propuestas.

## ¿CUANDO ACUDIR AL LOGOPEDA?

- Cuando no se le entiende  
- Cuando no habla

- Cuando no interacciona  
- Cuando se traba

**PAULA LAGORIO**  
LOGOPEDA

619 627 524

[mplagorio@yahoo.es](mailto:mplagorio@yahoo.es) | [@paula.lagorio.logopeda](https://www.instagram.com/paula.lagorio.logopeda)



## International College Spain

Donde lo ordinario se convierte en extraordinario



¿Es International College Spain (ICS) un privilegio o es la mejor inversión en el futuro de nuestros hijos? Este colegio reconocido como el más exclusivo de Madrid ha redefinido lo que significa la educación internacional.

ICS no sigue los caminos tradicionales. Este centro ofrece una experiencia educativa única, construyendo

una comunidad global con más de 70 nacionalidades y promoviendo una mentalidad que rompe con las normas habituales. En ICS la educación va más allá de lo académico: es una verdadera transformación.

Con un enfoque audaz e innovador, ICS marca la diferencia. Colaboraciones exclusivas con instituciones de renombre como MIT, Juilliard, UNICEF y Kings College London; viajes internacionales que cambian vidas a lugares como Tanzania e Islandia; y su pertenencia a Nord Anglia Education, líder mundial en educación, garantizan que ICS brinde oportunidades únicas.

Entonces, ¿es un privilegio? Tal vez. ¿Vale la pena? Sin duda alguna. Únete a ICS y descubre un mundo donde el futuro de tus hijos no tiene límites.

[icsmadrid.org](http://icsmadrid.org) - [admissions@icsmadrid.org](mailto:admissions@icsmadrid.org)

+34 91 650 2398

## St. George Madrid

Una formación internacional más allá del aula



St. George Madrid, parte del prestigioso grupo internacional ISP, es un colegio británico con Diploma de IB, alumnos de más de 50 nacionalidades y un programa educativo íntegramente en inglés impartido por profesores nativos. Su enfoque internacional se refleja en iniciativas como ILOS,

International Learning Opportunities for Students, un programa que conecta a los estudiantes con jóvenes de todo el mundo mediante experiencias únicas fuera del aula.

Este curso sus alumnos han viajado a Malasia para participar en la conferencia mundial Model United Nations (MUN), desarrollando habilidades en diplomacia, oratoria y relaciones internacionales. También están participando en Virtual Exchange, creando amistades globales y comprensión cultural; y en Chess Masters, que potencia el pensamiento estratégico. Y en colaboración con Street Child United, trabajan para concienciar sobre los derechos de los jóvenes en situación de calle. Además, en febrero celebrarán TEDxYouth@StGeorgeMadrid con la participación de todos los colegios ISP Iberia.

ILOS es un ejemplo del compromiso de St. George Madrid e ISP con la formación de ciudadanos globales seguros y preparados para liderar en un mundo interconectado.

[www.stgeorgemadrid.com](http://www.stgeorgemadrid.com)



# LICEO FRANCÉS DE MADRID

CENTRO DE CONDE DE ORGAZ & CENTRO DE LA MORALEJA

# 1400

## AÑOS ABRIENDO MENTES 1884-2024

Este mundo necesita más mentes libres, creativas y preparadas para, unidas, hacer frente a lo que depare el futuro.



Colegio internacional abierto a alumnos no francoparlantes



Introducción al inglés desde los 3 años



Excelente preparación académica para estudios superiores



Compromiso con el desarrollo sostenible

CURSO 25/26  
MATRÍCULA ABIERTA  
a partir del 11/11/2024  
[www.liceofrancesmadrid.org](http://www.liceofrancesmadrid.org)





## Brains Nursery Schools

### Aulas internacionales para una educación internacional

Brains Nursery Schools ofrece un entorno multicultural que hace posible que los niños crezcan felices, rodeados de diversidad, aprendiendo valores a través del ejemplo, el juego y las interacciones, en un ambiente internacional. Todo ello les motiva para su desarrollo social y aprendizaje de idiomas. Es muy importante la exclusividad y especialización de 0 a 6 años, como forma de garantizar la mejor atención y detección a las necesidades de cada alumno-a, dentro de un ambiente cercano y familiar.

Como profesionales con 45 años de experiencia desarrollan un método que garantiza unos resultados excelentes en el aprendizaje de idiomas de todos sus alumnos de 4 y 5 años, siendo certificado el nivel de inglés de forma oficial por Trinity College London, además introducen un tercer idioma.

Crean espacios interiores y exteriores que facilitan experiencias de aprendizaje únicas y dando a sus alumnos la



mejor base para cualquier proyecto internacional a partir de los 6 años.

Orientan y ofrecen continuidad en los mejores centros educativos.

[www.brainsnursery.com](http://www.brainsnursery.com)

## Liceo Francés de Madrid

### Programas multilingües y una prestigiosa formación internacional



El LFM pone a disposición de sus alumnos una amplia gama de programas que enriquecen su formación internacional. A partir de septiembre de 2025 se implementará el Bachillerato Francés Internacional, un diploma que resalta el sólido recorrido

lingüístico trilingüe o cuatrilingüe ( francés, español, inglés; y alemán o italiano) de sus alumnos, con un alto nivel de exigencia (certificación C1). Este diploma les brindará una dimensión internacional altamente valorada por las instituciones más selectivas.

Además, el LFM organiza cada año más de 60 viajes escolares a destinos como Alemania, Francia, Irlanda o Marruecos.

Asimismo, participa en el programa de intercambios "ADN-AEFE" con otros liceos franceses alrededor del mundo (Sídney, San Francisco, Estocolmo, Singapur, etc).

El acompañamiento personalizado que ofrecen, junto con la excelencia en los resultados académicos, permite a sus alumnos acceder a una amplia variedad de formaciones que van desde dobles títulos franco-españoles hasta programas plurilingües en todo el mundo.

[www.lfmadrid.net](http://www.lfmadrid.net)



**REGALA A TUS HIJOS LA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN SUIZA**  
Ven a unas jornadas de puertas abiertas diferentes:  
**17 diciembre y 22 enero.**

*Conoce nuestro programa de acceso  
sin alemán hasta 5º de Primaria.*

# Base International School

Bachillerato Internacional, una historia de amor



Hace ocho años Base International School recibió la autorización de la Organización del Bachillerato Internacional (IB) para impartir el Programa del Diploma (PD), que es el equivalente al Bachillerato español.

Tras cuatro promociones del PD, el colegio puso en marcha el Programa de Años Intermedios (PAI) que abarca los cuatro años de la Secundaria. Este curso se ha completado el ciclo entero por lo que los alumnos de 4º de ESO llegarán a Bachillerato con la formación requerida para pasar al PD, sin el abrupto salto que suponía hasta ahora por las diferencias entre el sistema educativo español y la propuesta del IB.

El siguiente paso es implantar el Programa para la Escuela Primaria (PEP), que permitirá desarrollar todos los atributos del perfil de la comunidad de aprendizaje del IB desde la etapa infantil hasta el Bachillerato, completando así el Continuo de los Programas del IB.

Los programas internacionales del IB proporcionan marcos muy claros pero lo que diseñan dentro de esos marcos depende de muchos factores: perfil del colegio, contexto social, legislaciones... Todo esto da lugar a un diseño diferencial que en caso del Base se centra en desarrollar la autonomía de los alumnos, el compromiso con la sociedad y la responsabilidad con su propio aprendizaje como ejes fundamentales.

Los alumnos y alumnas del PD maduran rápidamente y pronto son conscientes de las habilidades y competencias que desarrollan. Se les nota en la forma en que se enfrentan a un papel en blanco, en sus habilidades de expresión oral, en su capacidad para indagar y en el pensamiento crítico que desarrollan durante el proceso.

El PD en el Base es integrador y favorece la posibilidad de que todo tipo de alumnado lo curse. A medida que han ido pasando los cursos han ido adquiriendo la conciencia clara de que no tiene por qué ser un programa elitista. La clave está en el compromiso por parte del alumno/a, que debe tomar conciencia de su responsabilidad como estudiante y con su entorno; y del profesorado, que se esfuerza por no dejar a nadie atrás. Como fruto de ese esfuerzo colectivo el colegio se enorgullece de que hayan aprobado todos los alumnos que se han presentado hasta ahora.

“Seguiremos trabajando con el objetivo de formar personas solidarias, informadas y ávidas de conocimiento, capaces de contribuir a crear un mundo mejor en el marco del entendimiento y el respeto intercultural, con la convicción de que la educación es la base para conseguirlo”.

[www.colegiobase.com](http://www.colegiobase.com)



INTERNATIONAL COLLEGE SPAIN  
MADRID  
A NORD ANGLIA EDUCATION SCHOOL



Our students are inspired to shape their futures with the support of caring teachers, exceptional facilities, a welcoming international community, and a globally recognised IB curriculum.

Help your child discover all they can do, and all they can be.

+34 91 650 2398 | [admissions@icsmadrid.org](mailto:admissions@icsmadrid.org) | [icsmadrid.org](http://icsmadrid.org)

SCAN  
HERE



# Colegio Suizo de Madrid

La excelencia de la educación suiza



El Colegio Suizo de Madrid es un referente en su modelo educativo y ha sido reconocido entre los nueve mejores colegios internacionales de Madrid por el ranking del periódico *El Mundo* de 2024: “Los 100 mejores colegios de España”.

Su misión es proporcionar a sus alumnos las herramientas y competencias necesarias para alcanzar el éxito en su vida personal y profesional. En el colegio se anticipan a sus necesidades futuras, fomentando un aprendizaje personalizado basado en la creatividad, el razonamiento crítico, la tolerancia, la responsabilidad y la autonomía.

Ofrecen una educación innovadora desde los 2 hasta los 18 años. Son un colegio cercano y familiar, con 550 alumnos, poniendo a cada uno de ellos en el centro de su actividad, fomentando sus capacidades y ofreciendo un seguimiento personalizado en función de los diferentes ritmos de aprendizaje.

Sus alumnos aprenden cuatro idiomas: alemán (lengua vehicular), inglés y francés, además de español, en un ambiente multicultural. Desde los dos años, el alemán se convierte de forma natural en su idioma en el colegio. El 50%



de las familias son españolas que no hablan esta lengua en casa, pero que buscan otro sistema educativo o la enseñanza en idiomas.

Tras finalizar su paso por el centro, los alumnos obtienen un título de prestigio internacional, homologado en España, que les permite acceder a las mejores universidades suizas, españolas y del resto del mundo.

Ubicado en La Moraleja, el Colegio Suizo de Madrid ofrece un entorno privilegiado, con 25.000 metros cuadrados de instalaciones y amplias zonas verdes.

## Cómo acceder al Colegio Suizo sin conocimientos previos de alemán hasta 5º de Primaria

El CSM abre sus puertas a alumnos sin conocimientos de alemán —o con conocimientos básicos— hasta 5º de Primaria, con un programa personalizado que permite a los niños aprender este idioma de forma progresiva.

Puedes descubrirlo de primera mano en sus jornadas de Puertas Abiertas. Muchos colegios cuentan lo que hacen; ellos, además, muestran cómo imparten las clases. Las próximas fechas serán el martes 17 de diciembre y el miércoles 22 de enero (de 9:15h a 11:00h). Puedes inscribirte escribiendo un email a la dirección del final.

“Cuando nuestros alumnos salen del Colegio, se nota. Se nota que ven el mundo de otra manera”.

[colegiosuizomadrid.com](http://colegiosuizomadrid.com)

[elizabeth.gendre@colegiosuizomadrid.com](mailto:elizabeth.gendre@colegiosuizomadrid.com)

Tel.: +34 91 650 58 18



- ✓ Centro especializado de 4 meses a 6 años
- ✓ Proyecto multilingüe
- ✓ Certificación oficial en inglés
- ✓ Continuidad en 1º de Primaria en los mejores centros educativos
- ✓ Instalaciones exclusivas para esta etapa
- ✓ Actividades opcionales: piscina, judo, ballet, piano, ajedrez...

[www.brainsnursery.com](http://www.brainsnursery.com)

¡Te esperamos!

# King's College School Chamartín

Una comunidad multicultural cercana con un currículo británico



Consolidado como un referente en la educación británica, King's College School Chamartín —que forma parte del Grupo Inspired Education— ofrece un entorno donde el aprendizaje trasciende las aulas. Con capacidad para más de 200 estudiantes de entre 1 y 7 años, el colegio fomenta un modelo educativo basado en la comunidad, el desarrollo y la excelencia.

“Nuestra metodología nos permite acompañar a cada niño en su desarrollo personal y académico, estableciendo las bases más sólidas en las etapas más cruciales de su vida: su niñez”, detalla Annelouise Jordan, directora del colegio.

Una propuesta que hace que los alumnos desarrollen competencias más allá del aprendizaje tradicional. Una filosofía educativa centrada en el niño con un enfoque personalizado que estimula la curiosidad, la creatividad y el pensamiento crítico.

El entorno multicultural del colegio es otro de sus grandes puntos fuertes, con más de 20 nacionalidades representadas. “La diversidad cultural enriquece la experiencia educativa, promoviendo la empatía, la tolerancia y una mentalidad global”, explica la directora. En este contexto, los alumnos desarrollan habilidades fundamentales para navegar en un mundo cada vez más interconectado.

El aprendizaje de idiomas es un pilar fundamental en el colegio, con un enfoque de inmersión lingüística en inglés, complementado por el español. “Esto permite que los alum-

nos desarrollen confianza y fluidez desde una edad temprana”, añade su directora.

Los estudiantes finalizan King's College School Chamartín preparados para afrontar nuevos desafíos en los campus de King's College School La Moraleja y King's College School Soto de Viñuelas. Allí, logran un excelente desempeño en sus exámenes de IGCSE (International General Certificate of Secondary Education) y, posteriormente, en los programas de Bachillerato Internacional (IBDP) y A-Levels. Como resultado, acceden a universidades de renombre mundial como Brown University, Boston University, University College London, University of Oxford, University of Cambridge, Bath University, IE University Universidad de Comillas, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad CEU San Pablo, entre otras.

De cara a 2025, King's College School Chamartín, junto con el compromiso del Grupo Inspired Education, continuará apostando por la integración de herramientas innovadoras y la mejora constante de sus instalaciones. Una de las novedades más esperadas para ese año es la inauguración del Light Atelier, un espacio único diseñado para explorar la creatividad a través de la luz y la sombra.



[www.madrid-chamartin.kingscollegeschools.org](http://www.madrid-chamartin.kingscollegeschools.org)

Tel.: (+34) 913 505 843

[kis.admissions@kingscollegeschools.org](mailto:kis.admissions@kingscollegeschools.org)



ST.GEORGE  
MADRID

iSP International  
Schools  
Partnership

An international learning community  
where every child thrives



Your **British International School**  
in Madrid

Book your visit now!

[admissions@stgeorgemadrid.com](mailto:admissions@stgeorgemadrid.com)



# Planes de invierno

**Este invierno, Madrid ofrece planes gastronómicos únicos para disfrutar con amigos, familia o en eventos especiales.**

**En La Borda del Mentidero, la excelencia culinaria y la exclusividad se combinan para ofrecer un espacio ideal para celebraciones de alto nivel, desde cenas de gala hasta eventos corporativos, con productos de temporada y una carta excepcional.**

**Si buscas un ambiente más cálido y acogedor, El Chalet Suizo te espera con sus deliciosas *fondues* y *raclette*, perfectas para compartir en invierno. Para una opción más distendida, Bikini en La Vida Pádel ofrece cócteles y una carta divertida para relajarte tras el trabajo, con ambiente chill-out y música en vivo.**

**¡Este invierno, Madrid tiene planes para todos los gustos!**





# La Borda del Mentidero

La gastronomía y los eventos más exclusivos de la capital

Hablar del Grupo Mentidero es hablar de buena gastronomía, fiestas y actuaciones en directo, solidaridad y mucho éxito. Y es que su espacio en La Moraleja -formado por La Borda, La Sal y Las Brasas- es el referente más exclusivo para el mejor ocio culinario, fiestas privadas y grandes eventos corporativos.

En este sentido, el Grupo Mentidero continúa liderando el panorama gastronómico y de eventos exclusivos en Madrid, posicionando La Borda -muy cerca de La Moraleja-, como la opción preferida por grandes marcas y empresas de renombre internacional. Desde multinacionales como GSK y Coca-Cola hasta gigantes mediáticos como ¡HOLA!, Cosmopolitan y Mediaset, todos han confiado en la excelencia y versatilidad de este enclave único para sus celebraciones más importantes.

Con un diseño que combina elegancia, privacidad y comodidad, este espacio en La Moraleja ha sido cuidadosamente concebido para adaptarse a las necesidades de eventos corporativos de alto nivel. Desde presentaciones de producto hasta cenas de gala, su infraestructura de vanguardia y un

equipo especializado garantizan una experiencia impecable.

Y durante la época navideña, qué mejor espacio para celebraciones familiares y comidas y cenas de empresa. Un ambiente acogedor y una carta donde priman los mejores productos de temporada y cocina de mercado.

“Estamos orgullosos de que empresas líderes en sus sectores nos elijan como su lugar de referencia para conectar, inspirar y celebrar momentos clave. Esto reafirma nuestro compromiso con la calidad y la atención al detalle que caracteriza al Grupo Mentidero”, aseguran desde el Grupo Mentidero.

La propuesta culinaria, a cargo de chefs de prestigio, complementa la oferta de este espacio, destacándose por su creatividad y el uso de productos de la más alta calidad. La combinación de una gastronomía excepcional, un ambiente único y un servicio impecable ha convertido este espacio en sinónimo de éxito para las marcas que buscan un lugar que esté a la altura de sus valores.

[www.mentiderodelavilla.es](http://www.mentiderodelavilla.es)





# El Chalet Suizo

## La calidez de la tradición y gastronomía alpina

Descubre el encanto de El Chalet Suizo: tradición, platos calientes y grandes espacios para tus eventos. Ubicado en la carretera de Burgos, en el km 14 de Alcobendas, este espacio es conocido por ofrecer lo mejor de la gastronomía suiza, destacando especialmente en los meses más fríos con sus irresistibles platos calientes. Sus icónicas fondues, la deliciosa raclette y otros manjares de invierno crean el ambiente perfecto para disfrutar de una comida cálida y reconfortante, ideal para compartir en cualquier ocasión. Una carta y espacios diseñados para disfrutar durante todo el año, no sólo en invierno, adaptándose a cada temporada.

### Calidez en cada plato

El Chalet Suizo es el lugar ideal para degustar especialidades que destacan por su autenticidad y calidad. Las fondues y la raclette son algunas de sus opciones más populares, además de ser su especialidad y un gran reclamo para los que conocen este espacio, ideales para quienes buscan una experiencia gastronómica cálida y acogedora. Los platos se sirven al centro de la mesa, promoviendo un ambiente de convivencia y disfrute. Foie de pato casero al Armagnac, la Tabla de quesos suizos, Burrata con ratat al romero, Rösti con cecina y huevo frito o Apfelstrudel con helado de vainilla, son otras de sus propuestas gastronómicas.

### El espacio perfecto para tus eventos

Además de su oferta culinaria, El Chalet Suizo ofrece amplios y versátiles salones para todo tipo de eventos. Ya sea una reunión corporativa, un evento empresarial o una celebración familiar, su restaurante está preparado para albergar cualquier tipo de ocasión especial. Adaptan cada espacio según las necesidades de sus clientes, asegurando que su evento sea único y memorable.

Tanto para grandes celebraciones como para encuentros más íntimos, su equipo se compromete a ofrecer un servicio personalizado, cuidando cada detalle para que la experiencia sea perfecta.

### Comprometidos con la excelencia

Desde El Chalet Suizo, se enorgullecen de brindar una atención personalizada en todo tipo de eventos. Desde el catering hasta la planificación, trabajan junto a sus clientes para asegurar que cada momento sea especial y memorable.

Para más información sobre su carta y la reserva de espacios para eventos, visita su web [restaurantechaletsuizo.com](http://restaurantechaletsuizo.com) y sigue las actualizaciones en Instagram @chaletsuizorestaurante.



**El Chalet Suizo**  
 Ctra. de Madrid a Burgos, km 14 (28109)  
 Alcobendas, Madrid | Tel.: 916 50 42 58  
[www.restaurantechaletsuizo.com](http://www.restaurantechaletsuizo.com)

# Bikini

## Tu restaurante y cóctel bar en La Vida Pádel de Alcobendas

“De una idea, un proyecto. De una pasión, una oferta gastronómica. De la dedicación, el servicio al cliente. Somos de arena y de sol, de mediterráneo y de calidez, afables y de estar fuera. Este es nuestro mantra, nosotros somos Bikini”. Con esta idea nació este espacio gastronómico y de ocio situado en el club deportivo La Vida Pádel, en Alcobendas. Bikini cuenta con varios ambientes y espacios para sus invitados. Y es que para ellos no somos clientes, “estáis en nuestra casa”, nos cuentan. Eso lo hace distinto a cualquier competencia.

Desde una parte desenfadada con “mesas altas” hasta un salón cuidado de detalles o una terraza acristalada que en dos sucesivos balcones da a la zona chill-out, que se monta al atardecer sobre la pista de beach volley.

En su zona más distendida, sus sesiones de DJ y actuaciones musicales amenizan la tarde y te dan la mejor vibración al acabar tu jornada laboral o empezar la nocturna. No hay que olvidar que este restaurante y el recinto de pádel están

situados en las cercanías del entramado empresarial, el club es el lugar perfecto para poder practicar el deporte de moda y compatibilizarlo con la vida laboral de los usuarios que trabajan en la zona. ¡E igual de compatible es tomarse un cóctel o una cerveza en el oasis de Bikini!

Su oferta gastronómica y de servicio está bajo la batuta de un grupo experimentado de cocineros y camareros. “Nos gusta no ser empresarios sino llamarnos hosteleros”, un trabajo avalado por varios proyectos en la capital desde hace muchos años.

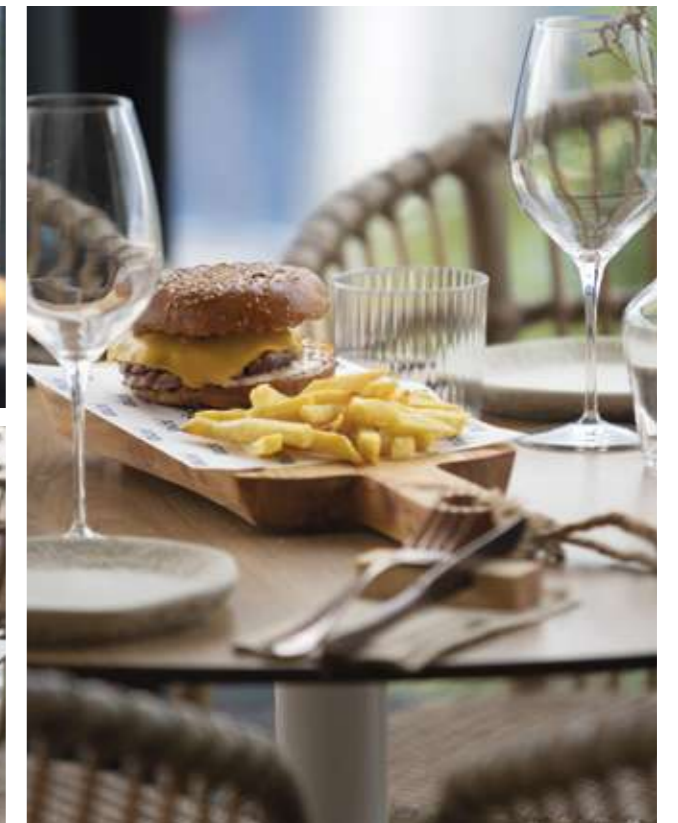
Una selección de carta ágil y divertida que no busca grandes pretensiones, pero sin olvidar que un “bikini” o la comida “finger food” debe ser cuidada y especial, sorprendemos en la forma pero, sobre todo, en el contenido.

“No tenemos playa pero, ¿quién dijo que no podemos en la capital ir en Bikini?”.

**Bikini. Av. Fernando Alonso, 7.**

**28108 Alcobendas (Madrid) | Tel.: 684 419 993**

**@ bikini\_restaurante | www.lavidapadel.com**





# Los modelos de Lexus NX: 350h y 450h+

Lujo, sostenibilidad y tecnología en el SUV premium del futuro

En un mundo en constante evolución, donde la sostenibilidad y el diseño convergen, el modelo de Lexus NX trasciende las expectativas del segmento *premium*. Este SUV híbrido e híbrido enchufable no solo redefine la experiencia de conducción, sino que se posiciona como un referente en lujo y tecnología para quienes buscan un vehículo que combine estilo, eficiencia y versatilidad.

## Diseño: la armonía entre la funcionalidad y la belleza

Los Lexus NX 350h y 450h+ no pasan desapercibidos. Su exterior evoca dinamismo y potencia, desde su icónica parrilla frontal con diseño enrejado hasta sus luces LED con firma lumínica distintiva, cada detalle ha sido cuidadosamente diseñado para cautivar a primera vista.

Las proporciones equilibradas y los ángulos precisos de su carrocería contribuyen a su atractivo visual y el desempeño aerodinámico. Esta característica, fundamental en la filosofía de diseño de Lexus mejora la eficiencia del vehículo y reduce el ruido del viento, ofreciendo una experiencia de conducción más cómoda y refinada.

## Un habitáculo diseñado para el conductor y los pasajeros

Entrar en un Lexus NX 350h ó 450h+ es entrar en un espacio donde el lujo se une con la funcionalidad. El interior sigue el concepto Tazuna, inspirado en la relación entre jinete y caballo. Este enfoque asegura que todos los controles principales estén al alcance del conductor, permitiendo una interacción intuitiva con el vehículo.

El uso de materiales *premium*, como el cuero perforado y acabados en madera o metal, resalta la atención al deta-

lle. Los asientos son completamente ajustables y cuentan con funciones de calefacción y ventilación según acabado, ofreciendo un confort óptimo sin importar las condiciones climáticas.

Un maletero de 520 litros que se puede expandir gracias a los asientos traseros abatibles lo convierte en un SUV versátil tanto para escapadas de fin de semana como para el día a día en la ciudad.

El sistema de sonido Mark Levinson®, con 17 altavoces estratégicamente ubicados, transforma cada trayecto en una experiencia inmersiva.

## Lexus NX 350h: innovación híbrida autorrecargable

Los híbridos autorrecargables de Lexus han consolidado su posición como el estándar de excelencia en electrificación dentro del sector automovilístico *premium*. Al combinar la eficiencia de un motor de gasolina de suave rendimiento con uno o varios motores eléctricos avanzados, estos vehículos ofrecen una experiencia de conducción única que aúna potencia, sostenibilidad y sofisticación.

Durante procesos como la desaceleración o el frenado, el sistema aprovecha el exceso de energía generada por el motor de gasolina, almacenándola en la batería eléctrica. Este enfoque innovador no solo reduce las emisiones, sino que también elimina la necesidad de depender de fuentes de carga externas.

Además, los conductores pueden disfrutar del modo eléctrico a bajas velocidades, lo que garantiza una conducción más silenciosa y eficiente en trayectos urbanos, sin comprometer el rendimiento.

El Lexus NX 350h redefine el rendimiento híbrido al combinar un motor de gasolina de 2,5 litros con uno o varios mo-



tores eléctricos. Este sistema híbrido autorrecargable ofrece una potencia total de 244 CV, lo que supone un incremento del 25 % en potencia y una mejora del 15 % en velocidad de aceleración respecto a su predecesor.

## Lexus NX 450h+ híbrido enchufable: la joya de la corona

El modelo de Lexus NX 450h+ es el primer híbrido enchufable de la marca y combina un motor de gasolina de 2,5 litros con dos motores eléctricos, entregando una potencia total de 309 CV. Esta configuración permite al vehículo acelerar de 0 a 100 km/h en tan solo 6,3 segundos, situándose entre los más rápidos de su categoría.

Lo que realmente lo diferencia es su capacidad para operar en modo completamente eléctrico, con una autonomía de hasta 69 kilómetros según el ciclo WLTP, opción ideal para desplazamientos urbanos y viajes cortos sin emisiones.

En el modo híbrido, el modelo de Lexus NX 450h+ optimiza el uso del motor de combustión y el eléctrico, ofreciendo

un consumo combinado notablemente bajo de 1,1 l/100 km. Su tracción total E-Four proporciona un agarre excepcional en cualquier tipo de terreno, asegurando estabilidad incluso en condiciones climáticas adversas.

## Experimente los modelos Lexus NX 350h y 450h+ en la red de centros oficiales Lexus Madrid

Invitamos a los residentes de La Moraleja y alrededores a conocer los nuevos Lexus NX 350h y 450h+ en la red de centros oficiales de Lexus Madrid, donde asesores especializados le ofrecerán una experiencia personalizada.

Con el enfoque en la eficiencia, la sostenibilidad y el lujo, este SUV promete redefinir las expectativas de sus conductores y transformar la movilidad *premium*.

No pierda la oportunidad de explorar esta obra maestra de la ingeniería japonesa. Lexus Madrid lo invita a probar el futuro del SUV híbrido e híbrido enchufable.

Para más información entre en [www.lexus.madrid](http://www.lexus.madrid) o en [www.lexusmadrid.com](http://www.lexusmadrid.com)

# Alan Parks, la nueva voz del *noir* escocés

Alan Parks (Johnstone, 1963) fue ejecutivo musical durante los mejores tiempos de la industria. Tras estudiar filosofía moral en la universidad de Glasgow, se convirtió en director creativo de London Records, trabajando con grupos como New Order, Enya o All Saints. Se encargaba de los vídeos, la fotografía, el arte gráfico. Eso fue antes de Spotify y el *streaming* le dieran la vuelta a los viejos conceptos de los 80 y los 90 y el futuro escritor decidiera regresar a la ciudad donde pasó buena parte de su infancia y su etapa universitaria. Allí, se topó con sus raíces, sus recuerdos y una vida que ya no era aquella, pero que forma parte de su historia, de sus calles, de su gente.

Tres décadas después de que Glasgow se convirtiese en “Ciudad de la Cultura” (UE, 1980), conservaba (y conserva) el glamour, los cafés elegantes, los *pubs* acogedores, las tiendas de lujo, el arte, los museos, una bellísima arquitectura y *glaswegians* encantadores, divertidos y amables. Pero, en la memoria de Parks, perduraba esa otra ciudad oscura y sórdida que conoció de niño y adolescente: el Glasgow de los 70. Un nido de gánsters, narcotraficantes y bandas mafiosas. Una ciudad violenta y gris, dividida por la religión, la agitación política y los contrastes sociales. Un campo sembrado de tensión, regado con alcohol chungo y metanfetaminas sólo puede ofrecer una cosecha: tribalismo, sangre y corrupción.

## Y así nació Harry McCoy

Durante los trayectos casi diarios entre Glasgow y Londres, Alan Parks concibió la idea de escribir un libro sobre aquella ciudad industrial y gris que comenzaba a desmoronarse en la década de los 70. ¿Policial? En absoluto. Los inicios del que terminó siendo *Enero sangriento* se ajustaban mucho más a un ensayo social que a una novela negra escocesa. “No era mi propósito escribir novelas negras. Yo simplemente quería escribir sobre personas y sobre la ciudad de Glasgow”.

Quienes conocen a Parks aseguran que es un hombre simpático y afable. Su aspecto corpulento y sonriente lo corrobora. Su conversación, también. Un *glaswegian* de pura cepa que, a los 54 años, cambia la música por la pluma y deambula por la ciudad imaginando todas las formas posibles de asesinar a la gente. A través de Harry McCoy,



el escritor viaja en el tiempo para reproducir en forma de novela negra una sociedad hoy inexistente. La de la miseria, la desesperación y el miedo; la de los hombres duros y las mujeres maltratadas viviendo sobre las rejillas de ventilación de la estación de autobuses; la de las fábricas abandonadas repletas de drogadictos esparcidos por el suelo; la de la prostitución y los abusos... La del crimen. Ese con el que McCoy quiere terminar para siempre. Claro que el detective de Parks no es precisamente un ejemplo de corrección y pulcritud. Cumple todos los requisitos de policía de dudosa conducta y nula tendencia a la disciplina. Bebe demasiado, fuma demasiado, rara vez rechaza el enésimo whisky (el que le va a hacer perder la compostura), una raya de coca o de *speed* o un porro de hachís. ¿Su infancia? Traumática: padre alcohólico, madre muerta, él de hospicio en hospicio (todos ellos infames), de maltrato en maltrato, de abuso en abuso. Con tales antecedentes, convertirse en policía era la única manera de ayudar a la gente que, como él, lo pasan mal. *Enero sangriento* es la primera de novela de una serie de doce —todas llevan el título el nombre de un mes— protagonizada por McCoy. La quinta, *Un mayo funesto*, se publicó en España el pasado mes de mayo. Mi consejo, leerlas por orden de publicación y no olvidar nunca al traductor, Juan Trejo.



Trabajemos juntos

## ¿COMPRA, VENDE O ALQUILA SU CASA?

La Moraleja Soto de La Moraleja Encinar de los Reyes Arroyo de la Vega



Arturo Soria Conde Orgaz Ciudadcampo Santo Domingo Valdelagua

Venda, compre o alquile su casa de lujo de manera segura y agradable.

Amplia experiencia y discreción total, le ofrecemos un proceso personalizado y fluido en varios idiomas. Confíe en nuestro equipo de profesionales especializado en viviendas de lujo para obtener resultados excepcionales.

### ENCANTADOS DE AYUDARLE

Solicite información sobre nuestro servicio único y exclusivo de marketing inmobiliario

OFICINA LA MORALEJA  
Plaza de la Fuente, s/n  
Portal 1, planta 1ª loc 3  
28109 La Moraleja  
Tlf: 910 228 309



www.sumainmobiliaria.es

OFICINA CONDE DE ORGAZ  
C/ Torrecilla del Puerto, 5  
Parque Conde de Orgaz  
28043 Madrid  
Tlf: 917 555 669



# NX



179 kW 244 CV, 5,7-6,4 l/100km.  
CO<sub>2</sub> 129-145 g/km. (WLTP)



227 kW 309 CV, 1,0-1,1 l/100km.  
CO<sub>2</sub> 22-26 g/km. (WLTP)

## SIENTE MÁS EN CADA MOMENTO

HÍBRIDO E HÍBRIDO ENCHUFABLE

LEXUS MADRID NORTE

**NORTE**  
Avda. de Burgos, 114  
Tel. 913 846 565

**CASTELLANA**  
Pº Castellana, 104  
Tel. 915 633 396

**PLANTÍO**  
Avda. de la Victoria, 9  
Tel. 917 081 708

**MAJADAHONDA**  
C/Ciruela, 1  
Tel. 917 373 333

