

DESPIERTA LOS MOLINOS

Número 2. Marzo de 2018



DESPIERTA LOS MOLINOS

REVISTA MUNICIPAL DEL AYUNTAMIENTO DE LOS MOLINOS

Número 2. Marzo 2018

Reportaje. Gin Monti.....	4
Actualidad. Los Molinos en Fitur.....	9
Naturaleza. Caléndula salvaje.....	10
Sociedad. Día Internacional de la Mujer.....	12
Entrevista. Sergio González.....	16
Actualidad municipal. Noticias.....	19
Fiestas y tradiciones. La vaquilla y San Sebastián.....	20
Nuestros mayores. Entrevista a Josefa García.....	24
Cultura. Concurso pintura 2018 «Mujeres: la otra mirada».....	27

4. Ginebra Monti

Una ginebra artesanal fabricada en Los Molinos con cada vez mayor presencia y reconocimiento a nivel nacional.



10. La caléndula

Esta planta con floración que adorna los jardines serranos y que se puede recoger en los caminos de Los Molinos, tiene muchos otros usos aparte del decorativo.



9. Fitur 2018

La Feria de Turismo ha contado con la presencia un año más de ADESGAM, en cuyo stand Los Molinos ha participado.

Gin Monti

Una ginebra de Los Molinos

Destilada con productos propios de la Sierra de Guadarrama, como los botánicos y el agua, esta ginebra tradicional y artesanal simboliza las costumbres, la forma de relacionarnos y de compartir momentos.

Arantza del Barrio

Fotos: Itziar del Barrio





Monti

LONDON DRY GIN

99% de conocimiento
1% de magia
Gana la magia



«**G**inebra seca, transparente, de potente sabor a enebro. Es una ginebra extraordinaria. Sus promotores la podrían haber lanzado como la gran ginebra autóctona. Esta ginebra ha nacido para llamarse Monti Madrid (MM). Podría aspirar a ser en el mundo de las ginebras lo que es Mahou en el mundo de la cerveza». Estas palabras en las redes sociales del responsable de Del Diego Cocktail Bar –una coctelería de gran nivel y experiencia en la calle Reina de Madrid– nos dan una idea del tipo de ginebra de la que vamos a hablar.

GIN MONTI nace como resultado de la decisión de sus creadores, la familia Monturiol Jálón, de hacer una ginebra diferente

que a ellos mismos les encantara, algo como un experimento familiar que ha terminado –hablo de resultados, no porque haya acabado su periplo– en una destilería en pleno centro de Los Molinos, «esa localidad del noroeste de la Comunidad de Madrid, en el valle alto del río Guadarrama», como se define a nuestro municipio.

Con un objetivo claro de fabricar un producto de calidad, con métodos tradicionales y en un entorno relacionado con la producción artesanal, la empresa se asienta en la tradición familiar. En efecto, sus orígenes se remontan al bisabuelo materno, que destilaba aguardiente en alquitara –alambique– de cobre, allá por el año 1920, utilizando la materia prima

de su finca de frutales. El nombre de la empresa, Huerta Jalón, proviene precisamente de esa finca de Logroño, donde nació la madre y a la que se ha querido rendir homenaje.

Monti es una ginebra premium artesanal de tipo London Gin –de ahí su sabor a enebro y su transparencia–, fruto de un trabajo minucioso en el que se han seleccionado con gran cuidado las materias primas –sus 15 botánicos naturales y el agua de la Sierra de Guadarrama, una de las mejores de Europa por su baja mineralización–, y en el que se han realizado multitud de pruebas durante sus procesos de maceración y destilación –en alambique de cobre tradicional–, con el fin de conseguir un alcohol de gran calidad, que no enmascara ningún aroma, que no es ardiente y que nos permite disfrutar de sus matices cítricos y de su aroma a campo. En definitiva, un producto redondo en una producción de pequeños lotes de 90 botellas.

Proceso de producción

El proceso de producción comienza con la maceración de los 15 botánicos durante, al menos, 21 días, en un alcohol de grano de cereal altamente neutro, que es rebajado antes a la graduación más adecuada. Por tanto, se trata de una maceración en frío (impensable en la producción industrial de ginebra) a partir de la cual se logra extraer todas las propiedades de los botánicos, toda su esencia. Cuando la maceración llega a su fin, se procede al trasvase a la caldera del alambique para la destilación.

La destilación

Se trata de una destilación fraccionada, para la que se utiliza lentilla de rectificación, que permite alcanzar un resultado alcohólico en el destilado final de en torno al 89% vol. alc (la normativa exige superar el 70%). Se desecha en el proceso una gran cantidad de destilado a cambio de obtener un producto de gran calidad.



El resultado

Una vez terminada la destilación, se rebaja a un 41% vol. alc. utilizando de nuevo el agua de la sierra, que se filtra con un equipo purificador. Y, como resultado, un producto final que ha sido seleccionado por la Guía Repsol 2017 –también para su edición de 2018– y que ha sido valorado por grandes sumilleres y profesionales del ramo:

-Me gusta mucho el vestido de la botella, su imagen, los matices organolépticos, su olfato es muy limpio y muy franco; en el gusto es ligera, muy glicérica y con un paso de boca muy delicado. Me gusta porque no es nada ardiente, con un final amable y elegante. Enhorabuena por el producto. (Custodio López Zamarra, el considerado mejor sumiller de España)

-A la vista aparece transparente, incolora, con una ligera densidad al echarla en la copa; glicérica. Sin reflejos ni tonos apreciables de ningún color. En nariz, intensa, fresca, misteriosa y sutil. Con aromas predominantes que recuerdan a campo, savia, montaña, hierbas de monte bajo, manzanilla, florecillas blancas, lavanda y jara, sobre los cítricos y espaciados, pimienta blanca y clavo. El alcohol aparece en un segundo término, con menor intensidad que el resto de aromas. En ninguno momento resulta ardiente. En el gusto, los botánicos

se manifiestan más allá de los cuatro sabores elementales, aportando percepciones de sequedad, con una mayor incidencia de sequedad de raíces, con una vía retronasal donde aparecen cítricos, melosos, limón escarchado, y toque final especiado de canela. En el ataque, aparece suave, envolvente, glicérica, con un tacto aterciopelado en el paso de boca y un sutil y elegante amargor en el final de boca. (Nota de cata de la doctora Julia del Castillo, gran sumiller y vecina).

Y cuenta, como Brand Ambassador, con Javier Gila, presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres.

En definitiva, una ginebra con un 99% de conocimiento y 1% de magia, donde gana la magia, y que «simboliza la destilación de nuestra forma de vida».



Damos la enhorabuena a sus creadores, pues ha sido elegida como mejor ginebra de España en la categoría London Dry Gin en el concurso internacional WORLD GIN AWARDS.

Monti
LONDON DRY GIN

FICHA TÉCNICA:

Ginebra de tipo LONDON DRY GIN

Graduación: 41% vol. alc.

Volumen: 70 cl.

Peso bruto: 1420 gramos.

Alcohol base: etílico de cereal. Graduación: 96,4% vol. alc. Proveedor: Alcoholes Aroca, S.L. (NRS: 30.07601/M).

Agua: de la Sierra de Guadarrama tratada con equipo purificador compuesto por filtro de sedimentos que elimina las partículas de polvo, óxidos y sólidos en suspensión y filtro de carbono activo que reduce el contenido de cloro y los compuestos que originan los malos sabores y olores del agua.

Botánicos: enebro, semillas de coriandro, cilantro, naranja dulce, cassia, cantueso, raíz de angélica, canela, flor de hibisco, raíz de lirio, cardamomo verde, limón, hojas de olivo, regaliz y eucalipto.

Producto sin alérgenos. No perecedero.

Más información: Huerta Jalón, S.L. C/ Calvario, nº 6, portal 11, 28460 Los Molinos (Madrid)

Tel: 639 710 759

info@huertajalon.com

www.facebook.com/ginmonti

www.ginmonti.com

LOS MOLINOS CON ADESGAM EN FITUR 2018



La Sierra de Guadarrama estuvo presente un año más en la 38ª edición de Fitur (IFEMA) del 17 al 21 de enero de este año 2018 en el que se han batido récords en cuanto a visitantes y participantes, con un total de 251.000, un 2,5% más que en 2017. Y Los Molinos ha estado con ella.

Todos aquellos que pasaron por el stand de ADESGAM fueron obsequiados con el mapa y la *Guía de los 13 Imprescindibles de la Sierra de Guadarrama*, así como con información de cada uno de los trece municipios que forman la asociación referente a su turismo, cultura, naturaleza, gastronomía y actividades, pudiendo conocer así mejor un destino cercano a Madrid que cuenta con un rico patrimonio natural, cultural y gastronómico. En efecto, como un ejemplo de la apuesta por el turismo de calidad gastronómico, se han presentado en el propio stand alimentos producidos de manera artesanal, tradicional y sostenible, algunos de ellos galardonados recientemente, desde que el jueves 18 se presentara el proyecto «Los paisajes de la Sierra de Madrid se sientan

a la mesa» presidiendo el acto la directora general de Turismo, Marta Blanco, y el presidente de Adegam, José Conesa, en el que se entregaron diplomas de Compromiso de Calidad Turística a las empresas y servicios distinguidos por Sicted.

La ginebra artesanal Gin Monti, protagonista de uno de los artículos de este número, tuvo su espacio en Fitur, junto a otras apuestas, como la miel, distintos productos lácteos como los quesos que se presentaron en una estupenda cata acompañados de cervezas artesanas elaboradas con agua de la Sierra de Guadarrama, o la carne con D. O. que pudo degustarse en una tradicional caldereta, a la que se unió la presidenta de la Comunidad de Madrid, Cristina Cifuentes.

El turismo activo y de naturaleza, la cultura y la artesanía fueron los otros protagonistas de las actividades programadas, en una edición que tanto los organizadores como los profesionales y visitantes han considerado altamente satisfactoria.

Volveremos el año que viene.

La caléndula silvestre

Calendula arvensis

Una planta con muchas propiedades en Los Molinos

Por Delia Tabanera

Esta es una planta llamada popularmente ‘cunetera’; y, dentro de nuestro municipio, uno de los sitios donde puede encontrarse fácilmente, como su propio nombre indica, es en la cuneta de la carretera a Guadarrama –desde la rotonda que va hacia el Hiber–, poco antes de llegar al desvío del cementerio. Es muy fácil de reconocer cuando está en flor, y en este último año que hemos dejado ha estado en flor hasta muy avanzado noviembre.

Otros sitios donde aparece es en el margen izquierdo de la carretera que va a Collado Mediano y, muy a menudo, en la bajada del sanatorio de la Mariña y aledaños.

La caléndula pertenece a las asteráceas o compuestas, amplia familia en la que están incluidas plantas tan populares como el girasol o el crisantemo. Está formada por hierbas anuales o perennes y por arbustos, rara vez por árboles.

La caléndula silvestre es tan parecida a la cultivada en los jardines que parece una copia de esta, aunque de menor tamaño. Sus virtudes y usos son los mismos en ambas especies, pero se considera más activa la silvestre.

A menudo, la cultivada en jardines se ‘escapa’ de estos, volviéndose ‘cimarrona’, encontrando ejemplares cercanos creciendo de forma silvestre.

En la península y Baleares existen cuatro especies, todas ellas parecidas entre sí.

Uno de sus nombres populares, hoy día casi olvidado, hace referencia a

una de sus cualidades, ‘hierba del podador’, ya que se usaban sus hojas para restañar la sangre de las heridas.

Aunque su floración es en primavera, en sitios abrigados puede florecer en pleno invierno, prolongándose su floración hasta bien entrado el verano.

Por este motivo, es utilizada en noviembre, junto a su pariente el crisantemo, como ‘flor de difunto’, siendo este otro de sus nombres populares.

Esta característica la convierte en una planta típica de los jardines serranos, ya que necesita pocos cuidados. En efecto, su facilidad para crecer en cualquier terreno hace honor a otro de sus nombres: ‘la roba jardines’, ya que se expande por estos de forma incontrolada. Por esta misma razón aparece en el cancionero popular:



*Roba jardines te llaman
Con poderosa razón
Porque ocuparías todo
Si no hubiera podador.*

FICHA DE LA CALÉNDULA SILVESTRE :



NOMBRES

Científico: *Calendula arvensis*

Género: *Calendula*

Familia: *Asteraceae* (asteráceas o compuestas)

Subclase: *asteridae*

Especie: *C. arvensis*; (Vaill.) L., 1763 non M.Bieb., 1819, nec Boiss., nec Batt.

Nombres

Castellano: *caléndula, maravilla, flor de todos los meses, cunetera, roba jardines, flor de difunto.*

Catalán: *herbeta de foc, llevamans*

Euskera: *basa-ilena*

Gallego: *erva-vaqueira*

Etimología

Del latín *calendae*: 'calendas' (primer día del mes, seguramente por ser una planta que florece casi todo el año).

Del latín *calendula*: 'calendario' (por abrirse y cerrarse sus flores, señalando la duración del día).

Descripción

Hierba anual de unos 25/30 cm a veces tumbada, cubierta de suaves pelos.

Hojas de margen entero o finamente aserradas.

Flores en solitario, en el extremo de los tallos de color anaranjado.

Hábitat

Crece entre las mieses y en tierras de labor.

En lugares incultos, cunetas, ribazos.

De amplia difusión en toda la península ibérica.

Floración

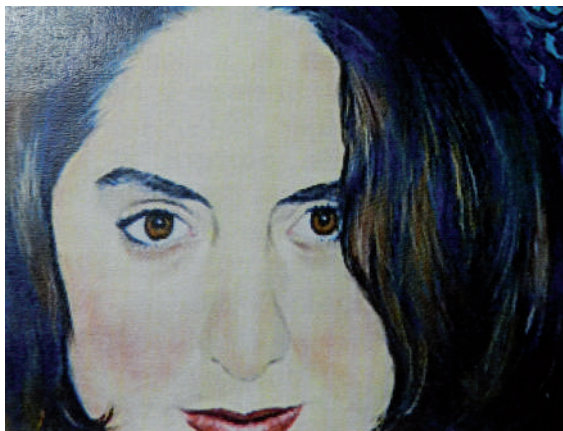
En primavera y verano.

Durante el invierno en sitios abrigados.

Día de la Mujer

Redacción

8 de marzo de 2018



En 1972 Naciones Unidas declaró 1975 Año Internacional de la Mujer, y en 1977 invitó a todos los Estados a declarar, conforme a sus tradiciones históricas y costumbres nacionales, un día como Día Internacional por los Derechos de la Mujer y la Paz Internacional.

El Día Internacional de la Mujer Trabajadora —también llamado Día Internacional de la Mujer— conmemora la lucha de la mujer por su participación, en pie de igualdad con el hombre, en la sociedad y en su desarrollo íntegro como persona. Se celebra el día 8 de marzo, desde que se propuso este día en 1910.

Si bien a lo largo de la historia antigua han destacado figuras literarias y reales, como la Lisístrata de Aristófanes (siglo V a. C.), verdadero referente literario de la lucha de la mujer, o la astrónoma Hipatia de Alejandría (370-415), paradigma de la mujer científica y libre (recuerden la película de Amenábar, *Agora*), fue durante la Revolución francesa (1789) cuando la mujer tomó conciencia de manera colectiva de su situación social reclamando peticiones formales de derechos

políticos y ciudadanía. Así lo refleja la Declaración de los Derechos de la Mujer, texto redactado en 1791 por Olympe de Gouges, uno de los primeros documentos históricos que propone la emancipación femenina en el sentido de la igualdad de derechos o la equiparación jurídica y legal de las mujeres en relación a los hombres, así como el sufragio femenino.

Pero será a mediados del siglo XIX cuando los movimientos reivindicativos de la mujer tomen fuerza en su lucha por el sufragio femenino, la reivindicación de la igualdad y la denuncia de la opresión social, familiar y laboral. Surgieron entonces los denominados movimientos sufragistas, inicialmente de origen burgués, con figuras como Flora Tristán, y los primeros grupos feministas.

Aunque existen algunos antecedentes, como el acto denominado «Día de la Mujer» del 3 de mayo de 1908 en el teatro Garrick de Chicago, será el 28 de febrero de 1909 cuando se celebre por vez primera en Nueva York (Estados Unidos) el Día Nacional de la Mujer con la marcha de más de 15 000 mujeres por la ciudad



exigiendo la reducción de la jornada laboral, mejores salarios y derecho de voto.

En 1910, en la II Conferencia Internacional de Mujeres Socialistas, reunida en Copenhague, se reiteró la demanda de sufragio universal para todas las mujeres y, a propuesta de Clara Zetkin, se proclamó el 8 de marzo como el Día Internacional de la Mujer, propuesta cuyo objetivo era promover la igualdad de derechos, incluyendo el sufragio para las mujeres

Y así, el Día Internacional de la Mujer se celebró por primera vez el 19 de marzo de 1911 en Alemania, Austria, Dinamarca y Suiza, con mítines a los que asistieron más de un millón de personas, que exigieron para las mujeres el derecho de voto y el de ocupar cargos públicos, el derecho al trabajo, a la formación profesional y a la no discriminación laboral.

Durante los años siguientes, se acogieron a este día países como Rusia, Alemania o Suecia. La guerra marcó un parón, pero entre 1922 y 1975 el Día Internacional de la Mujer se fue institucionalizando en otros países. España lo celebró por primera vez en 1936.

El Día Internacional de la Mujer es un buen momento para reflexionar acerca de los avances logrados, pedir más cambios y celebrar la valentía y la determinación de mujeres de a pie que han jugado un papel clave en la historia de sus países.

Entre los objetivos clave fijados por la ONU para el año 2030, figuran:

- Poner fin a todas las formas de discriminación contra las mujeres y las niñas en todo el mundo.
- Eliminar todas las formas de violencia contra mujeres y niñas en los ámbitos público y privado.
- Eliminar todas las prácticas nocivas, como el matrimonio infantil, precoz y forzado, y la mutilación genital femenina.



El mundo laboral está en transformación, con implicaciones significativas para las mujeres. La globalización y la revolución digital y tecnológica crean nuevas oportunidades, al tiempo que la creciente informalidad en el trabajo, la inestabilidad en las fuentes de ingreso, las nuevas políticas fiscales y comerciales, y el impacto ambiental ejercen un papel decisivo en el empoderamiento económico de las mujeres.

En el Día Internacional de la Mujer debemos comprometernos a hacer todo lo posible para superar los prejuicios arraigados, apoyar la participación y el activismo, y promover la igualdad de género y el empoderamiento de la mujer.

Antonio Guterres
Secretario general
de Naciones Unidas

Existe también el Día Internacional del Hombre (*International Men's Day*), que se celebra el 19 de noviembre desde el año 1999, con el propósito de promover modelos masculinos positivos, trabajadores de clase media que viven vidas decentes y honestas; celebrar las contribuciones positivas de los hombres a la sociedad, comunidad, familia, matrimonio, al cuidado de niños y al medioambiente; centrarse en la salud y el bienestar social, emocional, físico y espiritual de los varones; poner de relieve la discriminación contra los hombres en las áreas de servicios sociales, las actitudes y expectativas sociales y la ley; y mejorar las relaciones de género y promover la igualdad de género, creando un mundo más seguro y mejor, donde la gente pueda estar segura y crecer para alcanzar su pleno potencial. La reivindicación del Día Internacional del Hombre es relativamente reciente y no tan conocido como el de la mujer, pero es debido a que los hombres no han estado oprimidos a lo largo de la historia y gozan de más derechos en países en los que la mujer apenas cuenta con alguno.

La Mancomunidad La Maliciosa y la Semana de la Mujer

La Mancomunidad de Servicios Sociales y Mujer La Maliciosa se constituye en octubre del año 2003, si bien comienza a funcionar como entidad autónoma en enero de 2004. Desde 1988 y hasta esa fecha, para la prestación de servicios sociales existía la Demarcación de Servicios Sociales.

En colaboración con la Dirección General de la Mujer y con los ayuntamientos de los seis municipios que actualmente constituyen la Mancomunidad –Guadarrama, Cercedilla, Collado Mediano, Becerril de la Sierra, Los Molinos y Navacerrada–, agrupados para la gestión de los Servicios Sociales, esta organización hace llegar al

mayor público posible la importancia de tener una conciencia de género y así promover la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

Asimismo, a lo largo de todo el año se llevan a cabo talleres de habilidades (habilidades domésticas, gestión documental, etc.) que fomenten la autonomía de las mujeres, el reparto equitativo de las tareas dentro del ámbito familiar y la gestión del tiempo. La igualdad, relacionada con el trato entre mujeres y hombres, supone la ausencia de toda discriminación por razón de sexo. Con este fin, el programa Mujer e Igualdad de Oportunidades cuenta con una técnica de mujer encargada de ofrecer atención integral a mujeres pertenecientes a los municipios de la Mancomunidad, asesorando y orientando psicológicamente y de forma individualizada a mujeres

derivadas desde la atención social primaria, y planifica, organiza y ejecuta acciones de sensibilización para la promoción de la conciliación de la vida familiar y laboral y la igualdad de oportunidades.

Desde sus inicios, la Mancomunidad viene celebrando la Semana de la Mujer con ocasión de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer. Es una semana reservada para la realización de talleres para los más pequeños y los adultos, excursiones a lugares históricos, exposiciones y concursos de pintura, mesas redondas, etc., siempre con la temática de la mujer de fondo.

Pero no solamente se realizan actividades durante esta semana: a lo largo de todo el año las hay destinadas también a niños y adultos, siempre bajo la premisa de la igualdad y la no discriminación, dando un enfoque particular a la violencia de género.

Y en este sentido, son muy interesantes los talleres educativos a nivel de colegio y de calle; y, en especial, en la semana del 25 de noviembre, la celebración del Día Internacional contra la Violencia de Género.



PROGRAMA SEMANA DE LA MUJER



Sábado 3 de marzo

Becerril de la sierra:

Exposición de Emilia Díaz
CMA Cristo del Buen Consejo.
17.00 horas inauguración

Martes 6 de marzo

Navacerrada:

Aula de la calle Cuartel de Navacerrada
Mesa redonda: «La historia y las mujeres».
Imparte: Alicia Langa:
17.00 horas

Miércoles 7 de marzo

Todos los municipios:

Excursión a Cogolludo (Guadalajara): «Mujeres empoderadas del pueblo llano».
Visita guiada. Inscripciones en ayuntamientos en días de atención de técnica de mujer.

Jueves 8 de marzo

Cercedilla:

Plaza del ayuntamiento: Lectura del manifiesto aprobado en pleno. 12.00 horas
Museo del Esquí: Exposición «Cielos de mujer» de Emilia Díaz, ganadora del IV Concurso de pintura «Mujeres con Perspectiva de Género».

Jueves 8 de marzo

Becerril de la Sierra:

Mesa redonda dirigida por la técnica de mujer «Qué significa el 8 de marzo».
CEPA: 10.30 horas en CMA Cristo del Buen Consejo.

Viernes 9 de marzo

Collado Mediano:

17.00 horas (previa recogida en autobús municipios)
Teatro Villa de Collado Mediano: Presentación de los planes de igualdad de Cercedilla, Becerril de la Sierra, Collado Mediano, Navacerrada y Los Molinos.
Entrega del premio del V Concurso de Pintura.
Actuación musical del grupo Son de Mujer.

Sábado 10 de marzo

Los Molinos

11.00 horas: Taller de teatro para niños y niñas en la biblioteca municipal.

Sábado 17 de marzo

Los Molinos

11.00 horas. Casa-Museo Julio Escobar
Poesía y Música con Nombre de Mujer
Exposición de obra ganadora del V Concurso de pintura y exposición de las obras de Emilia Díaz «Cielos de mujer».

V Concurso de pintura «Mujeres, la otra mirada»

1.-Publicación de las bases el 30 enero en www.mancomunidad-lamaliciosa.org
2.-Recogida de obras: del 9 al 29 de febrero en Casa de Cultura de Collado Mediano.
3.-Entrega de premios el viernes 9 de marzo.
4.- Exposición itinerante marzo-junio 2018.
Municipio anfitrión: Collado Mediano.

**Actividades de la Mancomunidad
Servicios Sociales y Mujer La Maliciosa:
niños y niñas**

Talleres de Grandes Damas por la Igualdad para los colegios de Cercedilla, Collado Mediano, Becerril de la Sierra y Navacerrada.

Sergio González

Un futbolista de élite nacido en Los Molinos

Redacción





Entrevistamos en esta ocasión a Sergio González Testón, nacido y criado en Los Molinos y que pertenece a la plantilla del Atlético de Madrid desde el año 2002. Con sus 22 años y sus 1,81 metros de estatura, este joven jugador sigue unido al pueblo que le vio nacer en 1995, como lo demuestran las respuestas que nos da.

¿Eres de toda la vida de Los Molinos?

Sí, siempre he vivido aquí, desde que nací el 26 de mayo de 1995. Y mis padres igual.

¿Ellos han vivido siempre en Los Molinos?

Sí, desde el año 1969, cuando nacieron. Toda mi familia por parte de mi madre y de mi padre siempre ha vivido en Los Molinos.

¿Te has educado también en Los Molinos? ¿A qué colegio o colegios has ido?

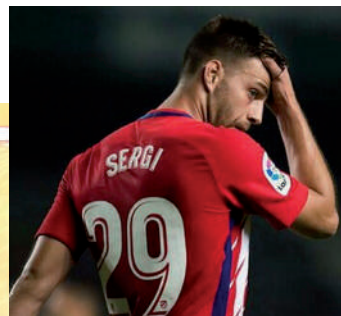
Me he criado en Los Molinos desde que nací y fui a la guardería de aquí. Después, el colegio al que iba estaba fuera del pueblo. Era el Montessori School que está en Alpedrete y ahí empecé desde pequeño hasta bachillerato.

¿Qué estudiaste y cómo lo compaginaste con tus entrenamientos?

De pequeño era difícil compaginar el entrenamiento con los estudios porque por la mañana iba al colegio y nada más salir me recogía mi madre y me llevaba a entrenar. Salía de entrenar y llegaba a mi casa sobre las 9 o así; obviamente no tenía el mismo tiempo para estudiar que otros compañeros de mi clase. Pero poco a poco lo he sacado todo y actualmente estudio TAFAD en la universidad Francisco de Vitoria.

¿Cuándo y de dónde te viene tu afición por el fútbol? ¿Por tu familia? ¿Amigos? ¿Colegio?

Mi afición por el fútbol sin duda viene por mi padre. El fue quien me inculcó esto. Mis primeros recuerdos son de cuando jugaba en el equipo de fútbol sala a los 5-6 años con mi entrenador Paco Hidalgo y con mis amigos de Los Molinos en la pista de fútbol del antiguo colegio; y también enfrente de mi casa, donde mi padre me hizo dos porterías para poder jugar. Estos son mis primeros recuerdos.



¿Cuándo empezaste a entrenar con el Atlético de Madrid? ¿Quién te lo aconsejó?

Recuerdo que, estando en clase de catequesis, mi padre me sacó y me dijo que íbamos a Madrid a hacer unas pruebas. Las pruebas eran para el Atlético; y, bueno se hacían en los campos de Cotoruelo que se encuentran por el barrio de Usera. Da la casualidad de que en ese momento tenía una brecha que me hice en la barbilla jugando en el colegio, y a los 10-15 minutos de la prueba un balón rebotado me golpea en esa zona. Tuve que salir del campo, pero por suerte me cogieron. Esto fue con 8 años y ahí empecé en el Atleti.

¿Cuántos días ibas a entrenar cuando empezaste a jugar? ¿Cómo fue todo el proceso?

Por aquel entonces iba tres días a la semana y me llevaba mi madre. Según fui avanzando de categoría, entrenaba más días (cuatro), y a partir de infantil ya empezamos a entrenar en Majadahonda, que por cercanía a mí me venía mucho mejor. Yo empecé a jugar con el Atleti cuando era benjamín. Siempre me ha llevado mi madre a entrenar, hasta que cumplí los

18 años y ya iba yo solo. Hasta entonces siempre me llevó ella, y mi padre algún día que libraba. La verdad es que siempre se han sacrificado por mí en ese sentido.

¿En qué posición juegas?

Juego de lateral izquierdo. Desde el primer momento todos los entrenadores me ponían ahí y obviamente hoy en día también.

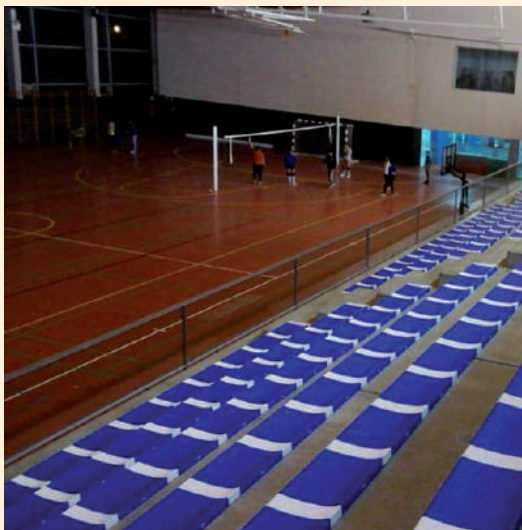
¿Cuánto entrenas? ¿Dónde pasas tu tiempo?

Actualmente entreno todos los días dos o tres horas por la mañana. Llego sobre las 11 a Majadahonda, desayuno y entreno. Y cuando acabo, voy a la universidad hasta las 9 de la noche. Más o menos esa es mi rutina diaria.

¿Sales por Los Molinos? ¿Tus amigos son de aquí?

Salir, salgo poco, porque cuando no estoy jugando estoy viajando, y si no entrenando; pero sí, mis amigos son de aquí y los veo todo lo que puedo. Con ellos he crecido desde bien pequeño y aún conservamos esa amistad. Los pocos fines que puedo seguimos viéndonos y hablo a diario con ellos, eso no se va a perder nunca.

ACTUALIDAD MUNICIPAL



25.000 € INVERTIDOS EN EL POLIDEPORTIVO

El Ayuntamiento de Los Molinos ha invertido en torno a 25.000 € en el polideportivo, con el fin de poder dar un mejor servicio a los usuarios y visitantes.

Se han instalado dos nuevas canastas, una abatible y otra monotubo colgante, equipadas con motores eléctricos, que se suman a las dos existentes.

Con estas nuevas canastas se podrá aprovechar mejor la pista puesto que, gracias a la cortina divisoria que se instaló durante 2017, se optimiza la misma, pudiéndose realizar varios deportes a la vez. Junto con estas canastas también se han adquirido cuatro tableros, con los cuales todas las canastas existentes podrán ser también canastas de mini basket y los más pequeños de nuestro municipio podrán practicar el deporte que les gusta.

También se ha dotado a las gradas de hormigón de casi 400 asientos, que incrementarán la comodidad de los espectadores y reducirán la sensación térmica de frío al sentarse.

Dentro de este paquete de inversiones se ha sustituido el acumulador de agua caliente, que tras casi 10 años de vida estaba perdiendo agua y no daba el servicio necesario, por dos nuevos acumuladores de agua caliente para mejorar los servicios que se prestan a los usuarios.

EL CANAL DE ISABEL II RENUEVA PARTE DE LAS TUBERÍAS DEL CASCO URBANO

El Canal de Isabel II está realizando las obras necesarias para renovar las tuberías del casco urbano pendientes de años anteriores.

Desde el Ayuntamiento se solicitó al Canal que realizara dicha inversión para posteriormente asfaltar las calles del casco urbano. Cuando se finalicen los trabajos de asfaltado, no se concederán licencias de cala en dichas calles durante los próximos años, excepto por avería.

URBANIZACIÓN DE COLONIAS HISTÓRICAS

El equipo de Gobierno municipal tiene como prioridad acabar con las calles de tierra del municipio, y con este fin ha diseñado un plan de urbanizado que consta de cinco fases. A finales de 2017 se encargó el proyecto de urbanización de la primera fase, que será la Colonia del Carmen. Al igual que en el resto de zonas del municipio que se han urbanizado, las obras serán costeadas una parte por el Ayuntamiento y otra parte por los vecinos a través de contribuciones especiales.

La Vaquilla y San Sebastián

Fiesta de Interés Turístico Regional 2018

Esta ancestral fiesta cobra un especial sentido en Los Molinos este año, el primero que se celebra después de que el Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid la destacara con esta mención el pasado junio de 2017.

Arantza del Barrio

Fotos: Susana Vaquero, Rafael Marzán y José M^a Simón (Asociación Fotográfica de la Sierra de Madrid)



La celebración del Día de la Vaquilla y San Sebastián en Los Molinos ya tiene la categoría de Fiesta de Interés Turístico Regional desde el 6 de junio de 2017; además, el propio municipio acaba de cumplir su 350 aniversario de la concesión de otro título, el de villazgo. Todo ello ha hecho que las jornadas de fiesta vividas del 19 al 21 de enero de este año hayan cobrado un sentido especial.

Si bien sus inicios y antecedentes son difíciles de determinar, aunque ahora se cuenta con más documentación al respecto, lo que está claro es que se trata de una fiesta de escarnio característica del periodo invernal, que se celebra todos los 20 de enero, cuyo origen es pagano pero que fue cristianizada por la Iglesia católica mediante la vinculación a San Sebastián.

Con algunas variantes, esta fiesta se celebra en otros pueblos de la Comuni-

dad, como Pedrezuela, Fresnedillas de la Oliva, Colmenar Viejo y algún otro. También en América del Sur, adonde llegó por los conquistadores españoles.

Las actividades organizadas por la Hermandad de San Sebastián de Los Molinos contaron nuevamente con una ronda por el pueblo la tarde del viernes, que acabó con cánticos en la puerta de la iglesia y bollos y vino en la casa del párroco. El sábado, Día de San Sebastián, hubo misa y aperitivo en la casa de la Hermandad; y por la noche, suelta de vaquilla, y migas y vino tinto. El domingo se celebró una misa temprana y se soltó de nuevo a la vaquilla en un último recorrido por las calles del pueblo, que terminó, como siempre, en la plaza del ayuntamiento, donde la 'mató' el alcalde de la Hermandad, quien después sufrió el ser 'molido a garrotazos'.

Pero demos un repaso a su trayectoria...



La Hermandad de San Sebastián

Antiquísima institución de Los Molinos, que cumple fines religiosos, sociales, culturales, lúdicos y gastronómicos, habría que buscar sus raíces en la época medieval, cuando florecieron las asociaciones gremiales y el fervor religioso popular, a lo que hay que añadir su aspecto festivo que viene de los antiguos ritos y cultos minoicos totémicos relacionados con el toro y que se dieron en la antigüedad en la cuenca del Mediterráneo, así como, más recientemente, de las celebraciones relacionadas con el Carnaval.

Si bien se creía que la Hermandad de Los Molinos tenía su origen en el primer tercio del siglo XIX, en el archivo municipal han aparecido referencias de la misma que apuntan a los años 1519 y 1521. Hasta el año 1936 se conservó el Libro Viejo, en el que se detallaban las obligaciones de los cofrades al entrar en la Hermandad, los nombramientos, actas, etc. Se perdió en la

guerra civil, iniciándose el actual en 1940. Esta institución, que se sostiene gracias a su buen hacer y al esfuerzo de sus cofrades, tiene entre sus fines el culto a San Sebastián, su patrón; la asistencia a los enfermos; la confraternidad; etc. Para ingresar en ella se cumple un estricto ritual a partir de la Junta de Reyes la noche del 6 de enero (o el Día de Cuentas, el 22 de enero) cuando el hermano debe comprometerse a cumplir una serie de obligaciones, entre las que se encuentran la asistencia a actos religiosos, obediencia, respeto a los hermanos, compostura en las comidas, etc.

La Hermandad dispone de una casa en un terreno donado por el Obispado de Madrid, donde se celebran juntas, comidas, baile... Los cargos son rotativos y en el Día de Cuentas se nombran los del alcalde, del cerero, veladores, llevadores y manguero, y las mujeres que participarán durante los días de fiesta.

La fiesta

Los preparativos de esta fiesta comienzan en la Hermandad de San Sebastián el 6 de enero durante la Junta de Reyes, que es cuando se toman todos los acuerdos necesarios para su celebración, que comienza la tarde-noche del 19 de enero con la ronda por las calles del pueblo de los cofrades y dulzaineros. Durante la ronda el hermano más reciente ejerce las funciones de 'bote-ro', ofreciendo vino a todo aquel que lo desee. Tras la ronda y la cena de los cofrades en las instalaciones de la Hermandad, a las doce de la noche se acude a la iglesia a cantar al santo unas clásicas letanías entonadas por un hermano y repetidas por el resto de la Hermandad, lo que constituye un momento de gran sobriedad por el ambiente que se genera con los cánticos en el atrio de la iglesia a la luz de unas teas encendidas en un caldero. Después se cantan versos de ronda en la puerta de la casa del párroco del pueblo, acompañados por los gaiteros, la bota, las teas encendidas y toda la multitud de cofrades, simpatizantes, curiosos y chiquillería. Y se les ofrece un ágape de bollería y vino dulce en el salón parroquial, entre bailes de jota castellana, redondón y muñeira, para acabar en la casa de la Hermandad con más baile y más vino y alegría, si cabe.

El 20 de enero es el Día de San Sebastián, que se inicia con toque de diana, para después, a las doce de la mañana, los cofrades reunidos en la casa de San Se-

bastián dirigirse al son de la música a misa y salir a continuación en procesión. Tras lo religioso viene lo gastronómico ya que los hermanos invitan en su casa-hermandad a un estupendo aperitivo a los vecinos y visitantes de Los Molinos, aperitivo previo a la comida que, ya en privado, reúne a los cofrades y que es preparada por las mujeres.

Después de la comida, los hermanos cambian sus ropas por otras más viejas; y a partir de las 12 de la noche se da suelta a la vaquilla de San Sebastián tras el toque por las calles del pueblo del «peligro que se avecina por la vaquilla suelta». La vaquilla es uno de los cofrades ataviado con un artilugio, compuesto por cuernos de toro y rabo, y por un capisayo rojo a modo de poncho que, acompañado de seis u ocho cofrades jóvenes con cencerros colgados de la cintura a modo de cabestros, embiste a todo el que se encuentra. Todo esto al son de la dulzaina y de la caracola. Tras las carreras de la vaquilla y su séquito, sigue la fiesta en la casa de la Hermandad con una invitación popular a migas y vino tinto. El día 21 de enero es el Día de la Vaquilla. Se inicia con una misa por los cofrades que ya no están, sigue un tentempié de magras y buen vino, y sobre las doce se suelta de nuevo la vaquilla, que hace su aparición por las calles del pueblo acompañada de los cabestros, vaqueros, tratantes y demás figurantes. Pero se consigue reducir a la vaquilla sobre las tres de la tarde y encerrarla para poder comer tranquilamente los cofrades

e invitados a la llamada de una enorme caracola. Y a las cinco, vuelve a salir la vaquilla en su última correría, pues se 'le dará muerte' en la plaza por el alcalde de la Hermandad, quien recibirá a su vez buenos 'garrotazos' en su almohadillada espalda hasta que corre a refugiarse en el ayuntamiento y los cofrades vuelven a su común casa.

Es el fin de la fiesta.



Nuestros mayores



JOSEFA GARCÍA GIL

Un ejemplo de solidaridad

Redacción

Entrevistamos en su local a Josefa García; Pepa, como la llaman cariñosamente en Los Molinos... Al verla, pienso que me he equivocado y que no debería estar en esta sección de «Nuestros mayores». A pesar de ser ya bisabuela, su rostro sereno y limpio parece que habla de otra edad. En el bar de su propiedad y que regenta, La Golondrina, me invita a un vino y me habla de ella...



¿Muy diferente Los Molinos a Alemania?

Bueno, a mí no me gustaba nada esto cuando vine.

¿De qué parte de Alemania viniste exactamente?

De la provincia de Mú-nich, en la frontera con Austria. Era el último pueblo de Alemania pegado a Salzburgo. Ahí estuve yo diez años.

Háblame de ti, Josefa. ¿Naciste en Los Molinos?

No, vine de Alemania aquí por primera vez con 18 años. Yo soy gallega, de Lalín, un pueblo de Pontevedra, en el kilómetro 0 de Galicia.

¿Y por qué viniste desde Alemania a Los Molinos?

Porque mi marido tenía a su familia aquí.

¿Y cuál fue el motivo de ir a Alemania?

Me fui muy joven para allá. Sola. Pero ya estaba una hermana mía allí, la mayor, y yo fui a trabajar. Y ya luego conocí a mi marido, que había emigrado también de España para trabajar. Y ya vine con 18 años a España con él.

¿Ya casada?

No, me casé aquí, en Los Molinos, me volví a Alemania, y antes de los 20 años ya tenía a la niña, que nació y fue bautizada en Alemania.

¿Habláis, entonces, todos alemán?

No, ella nada. Y yo... ya llevo aquí cincuenta años y se me va olvidando.

¿En qué años aproximadamente?

Pues... en el 67, 68, 69, 70...

En la época en la que más se emigraba, ¿no?

¿Y encontraste trabajo rápido?

Bueno, llevaba trabajo desde aquí. De aquí salí con un reconocimiento médico y un contrato de seis meses, y tenía trabajo y habitación.

Y luego conociste a tu marido. ¿Él era de aquí?

No, él es de Madrigal de las Altas Torres; bueno, era, ha fallecido hace once años. Pero su familia vino aquí, a una finca, donde está ahora la urbanización Los Almendros, que antes era una propiedad donde había casa de guardeses y él vino de chico con sus padres. Y luego emigró a Austria, y después pasó a Alemania.

¿Y tanto le gustaba a él Los Molinos para volver?

A él sí. Yo habría preferido quedarme allí.

¿De qué año estamos hablando? ¿De los setenta?

Casi en el 79.

España empezaba a recuperarse en muchos aspectos, pero seguía estando muy lejos de Europa. Sí, estaba todo mejor, pero yo estaba muy bien allí, la gente era muy tranquila. Pero aquí tampoco se está mal.

¿Y montaste este restaurante sola o con tu marido?

Los dos. Cuando volvimos de Alemania. Trajimos algo ahorrado porque hemos trabajado los dos y no hemos gastado. No da mucho, pero da para vivir.

Dais comidas...

Bueno, damos comidas, se hacen cosas de encargo, paellas para llevar...

¿Cómo te acostumbraste a tu nueva vida en Los Molinos? ¿Tenías amigas?

No, no tengo amigas aquí. Solo me dediqué a trabajar, mi vida es esta.

¿Te llevas bien con los parroquianos que vienen a tu restaurante? He visto mayoría hombres; y por la mañana, cazadores.

Con todo el mundo me llevo muy bien. Sí, vienen más hombres y es el bar donde se reúnen los cazadores por las mañanas. A veces me traen un jabalí para que lo guise, o un conejo, o un venado. El jabalí y el venado los traen limpios. El conejo lo desollo yo, lo parto... Bueno, mi hija también.

Josefa, me han contado que en Navidades das de cenar a algunas personas. ¿Hombres, mujeres? ¿Por qué lo haces?

Porque están solos. Son todos hombres. Vienen por aquí y yo les doy la comida todos los días. Y en Navidades.

¿Les das la comida todos los días, como si fueran tus hijos?

Sí, me dicen que soy tonta...

¿Son muchos?

Son ahora cinco; antes había otro que ya falleció el año pasado, cumpliría el 12 de febrero 71 años, pero estaba muy bien. Me dio un beso en la cabeza y se quedó dormido. Luego hay dos chicos que viven en una casa del ayuntamiento. Cuando tienen algo de dinero, se lo gastan en vivir, ¿yo qué voy a hacer? Se han criado solos, están solos. Hay que ayudarlos. Yo pongo la olla y hago judías o cocido no sé para cuántos. Entonces hago los tupper y ellos vienen a buscarlos y se los llevan. A otro se lo llevo yo y a otro que duerme allí en casa, pues se lo llevo yo por las noches... Bueno...

¿Y en Nochebuena?

Hasta ahora han cenado aquí siempre con nosotros, a veces hemos sido catorce o quince. Un cura de San Juan de Dios se ofreció para ayudarme económicamente, pero le dije que no: Fernando, muy humanitario. Nos hemos llegado a juntar hasta veinte.

¿Contando a la familia?

No, solo los chicos y yo. Mi hija se iba a Salamanca, porque su marido es de allí, y yo estaba sola.

¿Y cuando vivía tu marido?

Yo lo hacía también, pero les daba aquí la cena y luego me marchaba a casa a cenar con él sobre las 11 y media.

Pepa tiene que ponerse al frente de su negocio, la noto inquieta, es una hora de movimiento en el bar. Y nos despedimos en este reducto que es su restaurante, un sitio de trabajo que da para vivir y en el que se establecen relaciones personales...

—Hay gente muy buena. Y aquí tienes tu casa para lo que quieras...

Volveré, seguro.



DESPIERTA LOS MOLINOS

REVISTA MUNICIPAL GRATUITA

Edita:

Ayuntamiento Los Molinos

Coordinación y Redacción:

Comunicación y Prensa

Arantza del Barrio Martínez

arantzazu.bm@ayuntamiento-losmolinos.es

Diseño y maquetación:

E-dito Servicios Editoriales

comunicacionbyb@gmail.com

Colaboran en este número: Itzáir del Barrio, Pablo Capote, Delia Tabanera, Katarzyna Nadolska-Lekston, Susana Vaquero, Rafael Marzán y José M^a Simón.

Fe de erratas: En nuestro número anterior, en la pág. 12, el segundo apellido de M^a Ángeles Puente es Molero, y no Romero, como aparece. Pedimos disculpas por el error.

2018

EXPOSICIÓN DE PINTURA CON PERSPECTIVA DE GÉNERO:

"MUJERES LA OTRA MIRADA"

El 17 de marzo a las 11:00h en la Casa Museo de Julio Escobar se inaugura la exposición itinerante. Junto con estos cuadros se van a exponer cuadros de la ganadora de la edición anterior:

Emilia Díaz Banda
"Cielos de mujer"

"Allí, donde la mirada se pierde en el infinito, donde cada amanecer saluda a un nuevo día y los ocasos dan paso a las estrellas. Siempre habrá un cielo de mujer."

Acompañarán en la inauguración:
Poeta: Maria Martín y Celestina Padin
Guitarra: Paula Salgado Reig

