LA MORALEJA magazine

POCKET EDITION



SUMA
INMOBILIARIA

Confíenos su casa

Inmobiliaria en Madrid desde 2010



Experiencia, conocimiento del mercado y un trato personal y discreto.

MÁS DE 16 AÑOS DE EXPERIENCIA

Desde 2010, somos un referente en el mercado residencial de lujo de Madrid.

UN SERVICIO A MEDIDA

Cada propiedad es única. Ofrecemos un asesoramiento personalizado, con la máxima profesionalidad y confianza.

UNA REFERENCIA EN LA MORALEJA

Un equipo multidisciplinar con un profundo conocimiento de la zona y una amplia trayectoria en operaciones de alto nivel.

LA DISCRECIÓN COMO VALOR DIFERENCIAL

Gestionamos operaciones off market gracias a una sólida red de contactos nacionales e internacionales.

Plaza de La Fuente, La Moraleja.
C / Estafeta nº 2, portal 1, planta 1
28109, Alcobendas

917 555 669

www.sumainmobiliaria.es

Queremos quedarnos

Hace justo un año nos embarcamos en una aventura que nos hacía especial ilusión: dar vida a *La Moraleja Pocket*. Un proyecto que nació con una idea muy clara: crear algo más que una revista. Queríamos una publicación diferente, especial, de esas que apetece tener entre las manos, hojear con calma y, sobre todo, conservar.

Hoy, un año después, podemos decir con enorme satisfacción que aquella apuesta ha sido un éxito rotundo. Y creemos que gran parte de ese éxito está en haber cuidado cada detalle, desde los contenidos hasta el diseño, para convertir cada edición en un pequeño objeto de colección.

Nos gusta imaginar nuestros *Pocket* en las estanterías de las casas de La Moraleja, junto a esos libros y revistas especiales a los que siempre apetece volver.

Ese es nuestro verdadero objetivo: convertirnos en la guía de referencia de los vecinos de La Moraleja.

Queremos que cada número sea también una pequeña fotografía de nuestro barrio.

Porque nuestro sueño no es estar unos días en vuestras manos. Es quedarnos para siempre en vuestras estanterías.

Gracias por hacernos un hueco.

Sonia y Elisa

LA MORALEJA magazine

Contacto:
Info@lamoralejamagazine.com

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

Redacción:
- Elisa Tcach
- María Couso

Publicidad y Relaciones Públicas:
Sonia Martínez

Fotografía:
Elisa Tcach Kuper | @etcach

Diseño y maquetación:
Jimena Mas Paradiso

Imprime: Litografis Ibérica

Depósito Legal M-30036-2023

7 BIENESTAR

8 Azalea Medical Esthetics. Esta navidad, tu mejor versión

10 Meditación Yoga Nidra. Aprender a relajarse

12 Esta Navidad, brilla con luz propia de la mano de **Mery Vázquez**

14 Paz Calap. Conocerte a ti misma es el principio de una vida más auténtica

16 F6 Pilates. Tu cuerpo te está pidiendo un cambio. ¿Y si empiezas por escucharlo?

19 JUNTOS SUMAMOS

20 Nasco Feeding Minds. El futuro de miles de niños también está en nuestras manos

22 Fundación A LA PAR. Porque todos merecemos la oportunidad de cumplir nuestros sueños

24 Porque sí. Cuando la solidaridad se convierte en una forma de celebrar la vida

26 Navidad en Amavir. El valor de compartir, recordar y sentirse en familia

29 TENDENCIAS

30 El encanto de los objetos con historia

32 La Moraleja Home. El arte de vaciar una casa y dar una segunda vida a sus tesoros

34 House of Evore. Un nuevo concepto de shopping donde cada detalle importa

36 Voucler. El arte de regalar bienestar

40 Las cosas que hoy tiramos y mañana valdrán una fortuna

43 Planes de familia

44 La magia del circo vuelve a Alcobendas esta Navidad

46 Tcach fotografías. La magia de celebrar, el arte de recordar

48 Alegra se llena de magia esta Navidad

51 A la mesa

52 Las Brasas y La Trattoria del Mentidero. Dos escenarios para celebrar momentos inolvidables

56 Esta Navidad, nos ponemos piripi La Navidad sabe mejor cuando se comparte. Y en Vermut Piripi lo tienen muy claro

58 Asta. El placer de reunirse alrededor de una buena mesa

60 Cabaña Marconi. El refugio más acogedor para disfrutar del invierno en El Encinar

62 Comida saludable. Comida plant-based, orgánica, consciente y, sobre todo, ¡deliciosa!

64 Finca Aal Cachucho. El refugio secreto a veinte minutos de Madrid donde cada boda es única

67 Vinos

68 Grandes vinos, grandes descubrimientos

70 Finca Río Negro. Una escapada entre viñedos, naturaleza y grandes vinos

72 Catas literias en Asta. Las mejores historias siempre merecen un brindis


COECÒ
DE LA FÁBRICA A TU CASA
Sin distribuidores, sin intermediarios
Club COECÒ
40 %
DESCUENTO
Paseo de la Castellana 236
grupocoeco.com


BIENESTAR

Azalea Medical Esthetics

Esta navidad, tu mejor versión



Dra. Teresa Martínez Iturriaga. Fundadora, propietaria y directora de la clínica Azalea Medical Esthetics

El invierno es un buen momento para dedicarle a nuestra piel los cuidados que necesita. En Azalea Medical Esthetics, en La Moraleja, la belleza se entiende desde la naturalidad, el asesoramiento profesional y una premisa fundamental: saber hasta dónde llegar.

Con la llegada del frío y las fiestas navideñas, apetece cuidarse un poquito más. Las reuniones familiares, las cenas con amigos y los compromisos de estas fechas son la excusa perfecta para dedicar un tiempo a nuestro bienestar y, por qué no, mejorar esos pequeños detalles que nos gustaría cambiar.

Pero cuando hablamos de medicina estética, hay algo mucho más importante que elegir un tratamiento: elegir bien a quién confiamos nuestro rostro.

En Azalea Medical Esthetics, situada en el Miniparc I de La Moraleja, lo tienen muy claro. Bajo la dirección médica de la doctora Teresa Martínez Iturriaga, especialista en Cirugía Maxilofacial, la clínica apuesta por una estética basada en el conocimiento, la experiencia y, sobre todo, el sentido común. Porque no se trata de cambiar nuestra expresión ni de perseguir una juventud imposible, sino de vernos mejor sin dejar de ser nosotros mismos.

Un tratamiento para cada necesidad

El invierno ofrece una buena oportunidad para realizar determinados tratamientos que requieren especial precaución con la exposición solar. Es el caso de algunos procedimientos destinados a mejorar las manchas, la textura o el aspecto general de la piel.

Entre las propuestas de Azalea encontramos los peelings médicos, que ayudan a renovar las capas superficiales de la piel y mejorar su luminosidad, o los tratamientos con láser para las manchas solares, especialmente interesantes para quienes desean corregir algunas de las huellas que el verano ha dejado en su rostro.

Para quienes buscan una piel más fresca y luminosa de cara a las celebraciones, la clínica dispone también de limpiezas faciales profesionales y tratamientos de oxigenación, ideales para incorporar a una rutina de cuidado personalizada.

Otra de sus propuestas es la radiofrecuencia facial, una técnica que busca mejorar progresivamente la firmeza y la calidad de la piel sin recurrir a la cirugía.

Y para quienes desean suavizar determinadas arrugas de expresión o mejorar el aspecto de cansancio, Azalea ofrece tratamientos médicos como la toxina botulínica o el ácido hialurónico, siempre previa valoración individual. En estos casos, además, es importante planificar las sesiones con suficiente antelación, ya que los resultados y los tiempos de recuperación varían según el procedimiento.

La importancia de saber decir “hasta aquí”

Vivimos en una época en la que las redes sociales nos muestran rostros aparentemente perfectos y tratamientos que prometen resultados extraordinarios. Sin embargo, lo que funciona para una persona no tiene por qué ser adecuado para otra. Ahí reside precisamente una de las grandes diferencias entre ponerse en manos de un verdadero profesional o dejarse llevar por las modas.

Un buen especialista no es quien acepta todas nuestras peticiones, sino quien sabe escucharnos, valorar nuestras necesidades y aconsejarnos con honestidad. Incluso cuando eso significa recomendarnos un tratamiento diferente al que teníamos en mente o, sencillamente, decirnos que no necesitamos ninguno.

Porque en medicina estética, tan importante como saber qué hacer es saber qué no hacer. Esta filosofía forma parte de la manera de trabajar de Azalea, donde el asesoramiento médico y el cuidado de la salud acompañan a la búsqueda de resultados naturales. Un enfoque que cobra especial importancia en una disciplina en la que la formación, la experiencia y la seguridad nunca deberían ser negociables.

Cuidarse también es una forma de quererse

En un entorno tranquilo, rodeado de zonas verdes y con aparcamiento propio, Azalea propone una manera de entender la estética alejada de las prisas y de las soluciones estandarizadas.

Quizá el mejor propósito para estas fiestas no sea parecer más joven ni cambiar nuestro aspecto, sino aprender a cuidarnos mejor, con criterio y sin excesos.

Porque la verdadera belleza no está en convertirse en otra persona, sino en sentirse bien siendo uno mismo.

AZALEA MEDICAL ESTHETICS
Miniparc I, calle Azalea, 1, edificio E, 1.ª planta. La Moraleja.
Tel. 91 704 84 26 | WhatsApp: 689 53 84 20
www.azaleaesthetics.es

Meditación Yoga Nidra

Aprender a relajarse



Agendas interminables y buzones de mensajes «explotaos», como dice Rosalía en su canción D*ios es un stalker.* Vivimos expuestos a información durante todo el día, mucha más de la que nuestro sistema nervioso está preparado para asimilar. Acelerados, estresados y, en ocasiones, sin tiempo para apreciar todo lo que la vida nos ofrece.

¿Cómo podemos hacer un reseteo en poco tiempo? ¿Cómo limpiar y aligerar nuestra mente de tanta actividad e inquietud?

Sin duda, una de las herramientas para conseguirlo es la meditación Yoga Nidra, una de las prácticas de yoga que más interés está despertando en el ámbito científico.

Se trata de una meditación guiada que se practica cómodamente tumbados y debidamente abrigados, ya que, al alcanzar un estado de relajación profunda, la temperatura corporal puede descender.

La práctica comienza sin esfuerzo, simplemente dejándonos guiar por una voz que nos va dando las indicaciones necesarias para profundizar, poco a poco, a través de las diferentes capas que nos componen, desde lo físico hasta nuestra esencia más profunda de bienestar y gozo.

Además, durante la sesión se trabaja con un sankalpa, una afirmación, intención o resolución personal que nos acompaña a lo largo de la práctica y que actúa como una semilla plantada en el subconsciente, especialmente receptivo durante este estado de relajación.

El Yoga Nidra nos conduce hacia una transformación física, emocional y mental a través de la atención consciente, favoreciendo un estado de relajación profunda.

Los beneficios del Yoga Nidra

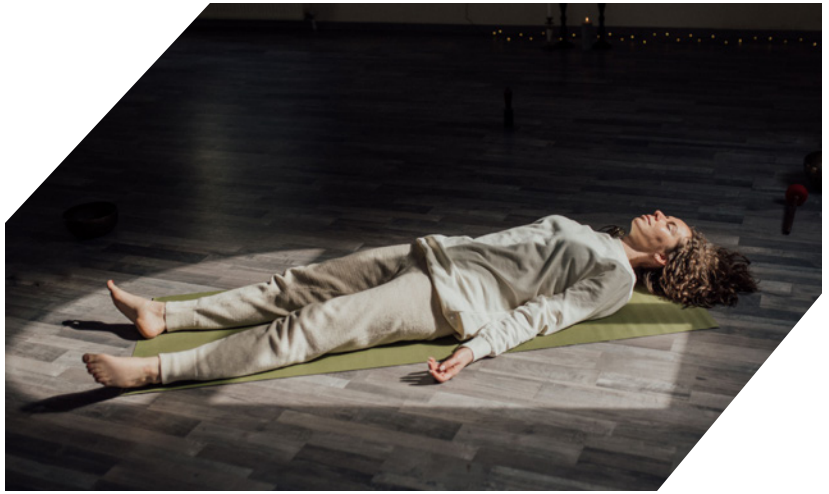
Entre los múltiples beneficios que se atribuyen a esta práctica destacan:

- Favorece estados de relajación profunda, asociados a cambios en la actividad cerebral.
- Disminuye la activación del sistema nervioso simpático y favorece la actividad parasimpática, relacionada con la relajación.
- Mejora la calidad del sueño.
- Ayuda a aliviar la ansiedad.
- Puede contribuir a aliviar los sofocos durante la menopausia.
- Puede servir de apoyo complementario en procesos de recuperación emocional tras experiencias traumáticas.
- Ayuda a reducir la respuesta al estrés crónico.
- Mejora el estado de ánimo y la actitud.
- Incrementa la sensación de paz, bienestar y consciencia.

Un espacio para desconectar

La Casa de la Luna ofrece sesiones de esta práctica meditativa profundamente relajante en viernes alternos, además de sus habituales clases de yoga y meditación para todos los niveles.

Para mantenerse informado sobre sus actividades o resolver cualquier duda, se puede contactar con:
Alicia López-van Dam
Email: alicia@lacasadelaluna.org | Teléfono y WhatsApp: 609 764 179
Instagram: @lacasadelaluna_encinar



Esta Navidad, brilla con luz propia de la mano de

Mery Vázquez

Las fiestas navideñas son la excusa perfecta para mimarnos, recuperar la luminosidad de la piel y dedicar un momento a nuestro bienestar. En el Centro Comercial El Bulevar de La Moraleja, Belleza Mery Vázquez nos invita a prepararnos para las celebraciones y lucir nuestra mejor versión.
La Navidad está a la vuelta de la esquina y, con ella, llegan las cenas de empresa, los encuentros con amigos, las reuniones familiares y esas noches especiales en las que queremos sentirnos especialmente guapas. Elegimos el vestido perfecto, pensamos en el peinado y buscamos los complementos ideales. Pero ¿qué hay de nuestra piel?
En Belleza Mery Vázquez, situado en el Centro Comercial El Bulevar de La Moraleja, saben que el verdadero secreto para deslumbrar comienza mucho antes del maquillaje. Su filosofía combina experiencia, atención personalizada y tratamientos faciales y corporales para ayudarnos a sacar nuestra mejor versión.

Una piel luminosa, el mejor complemento

El frío, la calefacción y el ritmo acelerado de las últimas semanas del año pueden hacer que nuestro rostro pierda frescura y luminosidad. Por eso, los tratamientos faciales se convierten en grandes aliados de cara a las celebraciones.
Los cuidados de hidratación, revitalización y rejuvenecimiento facial permiten mejorar el aspecto de la piel y devolverle esa apariencia fresca y descansada que tanto favorece. La clave está en elegir el tratamiento adecuado para cada rostro, teniendo en cuenta sus necesidades y el tiempo disponible antes de las fiestas.
Porque no se trata de transformar nuestra imagen, sino de potenciar nuestra belleza natural y conseguir una piel luminosa sobre la que cualquier maquillaje luzca todavía mejor.

Un extra de firmeza para nuestros mejores looks

Las fiestas también son el momento de rescatar ese vestido especial que llevamos meses esperando estrenar. Y para quienes desean complementar su rutina de cuidado corporal, Mery Vázquez ofrece propuestas orientadas a mejorar la firmeza y la tonificación.
Entre sus tecnologías destaca TITANS, un sistema de estimulación electromagnética de alta intensidad diseñado para trabajar la musculatura y favorecer su tonificación. Una opción que refleja la apuesta del centro por incorporar aparatología avanzada a sus tratamientos corporales.



La valoración personalizada resulta fundamental para elegir el protocolo más adecuado y establecer expectativas realistas.

Regálate tiempo, regálate belleza

En medio de las compras, los compromisos y los preparativos navideños, encontrar un momento para una misma se convierte casi en un pequeño lujo.
En Belleza Mery Vázquez, el cuidado personal va más allá de la estética. Es también una oportunidad para desconectar del ritmo diario, relajarse y ponerse en manos de profesionales que apuestan por un trato cercano y personalizado.
Además, los tratamientos de belleza pueden convertirse en una magnífica idea de regalo para estas Navidades. Porque regalar bienestar, tiempo y cuidados es una forma especial de demostrar cariño.
Esta Navidad, entre brindis, luces y celebraciones, merece la pena reservar un hueco en la agenda para cuidarnos. Porque el mejor secreto para brillar en estas fiestas es sentirnos bien con nosotras mismas.

BELLEZA MERY VÁZQUEZ
Centro Comercial El Bulevar de La Moraleja. Paseo de Alcobendas, 10
Tel.: 91 650 33 80
Instagram: @bellezameryvazquez

Paz Calap

"Conocerte a ti misma es el principio de una vida más auténtica"

La coach y escritora impulsa, a través de su Escuela de Autoconocimiento y Bienestar Consciente Online, un camino hacia la claridad, la paz interior y la libertad emocional.



La Escuela Online de Autoconocimiento y Bienestar Consciente de Paz Calap celebra su décimo aniversario. Una década acompañando a miles de personas en su camino hacia una vida más plena, equilibrada y auténtica.

Tu Escuela Online cumple diez años. ¿Qué significa para ti este aniversario?
Es una celebración muy especial. La Escuela nació de una necesidad personal: compartir aquello que había transformado mi vida. Diez años después, miles de personas han participado en nuestros programas y experiencias. Celebramos sus historias, sus cambios y sus decisiones de vivir con más paz y bienestar.

¿Cómo surgió este proyecto?
De mi propia búsqueda. Durante años me pregunté por qué, teniéndolo todo, sentía cierto vacío y si realmente estaba viviendo la vida que quería. Descubrí que el autoconocimiento tiene una enorme capacidad transformadora: nos permite abandonar el piloto automático y empezar a decidir conscientemente.

¿Qué significa para ti el bienestar consciente?
No significa que todo vaya siempre bien, sino aprender a estar bien contigo misma incluso ante situaciones difíciles. Implica escucharte, establecer límites, tomar decisiones conscientes y construir una vida con sentido.

¿Qué diferencia tu Escuela de otras propuestas de desarrollo personal?
Su enfoque práctico. No basta con adquirir conocimientos; el verdadero cambio llega cuando lo aprendido transforma nuestra manera de pensar, sentir y actuar. Por eso, todos nuestros programas ofrecen herramientas aplicables al día a día.

¿Qué has aprendido durante esta década?
Que no siempre necesitamos respuestas inmediatas, sino aprender a hacernos mejores preguntas. También que podemos cambiar nuestra relación con lo que nos sucede. Crecer personalmente no consiste en convertirnos en alguien diferente, sino en reconectar con nuestra verdadera esencia.

¿Qué perfil tienen las mujeres que llegan a tu Escuela?
Muchas atraviesan momentos de transformación: separaciones, cambios profesionales, nuevas etapas familiares o simplemente sienten que necesitan replantearse su vida. Después de años priorizando a los demás, descubren la importancia de escucharse, cuidarse y elegirse.

¿Qué te ha enseñado acompañar a tantas personas?
Que, aunque cada historia es única, todas compartimos necesidades esenciales: sentirnos queridas, suficientes y en paz. Nunca debemos subestimar nuestra capacidad de transformación. Cuando una mujer vuelve a creer en sí misma, puede construir una vida completamente diferente.

¿Cómo imaginas los próximos diez años?
Quiero seguir creciendo sin perder nuestra esencia, creando programas y experiencias que ayuden a vivir con mayor conciencia y bienestar. Mi mayor ilusión es continuar contribuyendo a que más personas descubran una vida auténtica y en paz.

¿Qué consejo darías a una mujer que desea cambiar, pero no sabe por dónde empezar?
Que no necesita tener todas las respuestas. A veces, el primer paso es simplemente dejar de posponerse. Cuando una mujer decide ponerse en el centro de su vida, transforma su relación consigo misma y con el mundo. Y, sobre todo, le recordaría: «No estás aquí para sufrir, estás aquí para disfrutar y vivir en paz».

Más información sobre los programas online y los retiros presenciales
Instagram: @pazcalap | www.pazcalap.com | info@quieropaz.com | WhatsApp: +34 676 468 277

F6 pilates

Tu cuerpo te está pidiendo un cambio. ¿Y si empiezas por escucharlo?

Hay una forma de ponerse en forma que no exige correr más, levantar más peso ni terminar agotado. Una manera de fortalecer el cuerpo, recuperar la flexibilidad y sentirse mejor sin importar la edad ni la condición física. En F6 Pilates, en El Soto de La Moraleja, saben muy bien cómo conseguirlo. Y lo mejor es que puedes descubrirlo con una primera clase de valoración completamente gratuita.

¿Cuántas veces nos hemos prometido empezar a hacer ejercicio el próximo lunes? Entre el trabajo, la familia y las obligaciones diarias, encontrar tiempo para cuidarnos parece una misión imposible. Sin embargo, a veces basta con descubrir una actividad que realmente nos guste para que hacer deporte deje de ser una obligación y se convierta en uno de los mejores momentos de la semana.

Eso es precisamente lo que propone F6 Pilates, un estudio especializado en Pilates con máquinas que, desde 2012, apuesta por una forma de entrenamiento donde lo importante no es cuánto haces, sino cómo lo haces.

Un entrenamiento que se adapta a ti, y no al revés

No hace falta ser flexible, estar en forma ni haber practicado Pilates anteriormente. Tampoco importa si tienes veinte, cuarenta o setenta años. Una de las grandes ventajas de este método es su capacidad para adaptarse a las necesidades y posibilidades de cada persona.

En F6 Pilates, el entrenamiento comienza por entender qué necesita cada cuerpo. Quizá quieras fortalecer el abdomen, mejorar tu postura, recuperar la movilidad, complementar otro deporte o, sencillamente, dedicarte un tiempo para sentirte mejor.

Para conseguirlo, el centro cuenta con un equipo de profesionales especializados y un completo equipamiento que incluye máquinas como el Reformer, el Cadillac o la Wunda Chair. Aparatos que, aunque puedan resultar sorprendentes a primera vista, permiten realizar ejercicios muy variados, combinando resistencia, control y precisión.

Y aquí llega una de las claves de su éxito: las clases se imparten en grupos de un máximo de cinco personas, lo que permite a los profesores prestar atención a cada alumno, corregir sus movimientos y adaptar los ejercicios a su evolución. También existe la posibilidad de entrenar de forma individual o en pareja.

Mucho más que conseguir un cuerpo bonito

El Pilates tiene algo especialmente atractivo: sus beneficios no se limitan a la estética. Con la práctica regular se puede mejorar la fuerza muscular, la flexibilidad, el equilibrio y la postura. Y, sobre todo, aprender a moverse mejor en la vida cotidiana.

Porque sentirse bien también significa levantarse de la silla sin rigidez, caminar con más soltura, tener una espalda más fuerte o terminar el día con menos tensión acumulada.

Además, hay algo que engancha: durante la clase, la concentración en los movimientos y la respiración obliga a dejar las preocupaciones fuera. Es una pausa en la rutina que permite trabajar el cuerpo mientras la mente desconecta.



Sin excusas para empezar

Situado en el Miniparc III de El Soto de La Moraleja, F6 Pilates dispone de más de 300 metros cuadrados de instalaciones, salas equipadas, vestuarios y aparcamiento gratuito. Todo pensado para que incorporar el ejercicio a la rutina resulte cómodo y sencillo.

Pero quizá lo más interesante sea que F6 Pilates ofrece una primera clase individual de valoración gratuita. Una oportunidad para conocer el estudio, descubrir cómo funciona el método y recibir una orientación personalizada antes de decidir cómo empezar.

Porque cuidarse no debería ser otro propósito que dejamos para mañana. A veces, el primer paso es tan sencillo como reservar una clase. Y descubrir que, esta vez, sí apetece volver.

F6 PILATES | DATOS DE CONTACTO

Dirección: Calle Caléndula, 93, Edificio L, Miniparc III. El Soto de La Moraleja, Alcobendas (Madrid).
Teléfonos: 91 143 45 66 | 667 86 70 72 | Email: info@f6pilates.com | www.f6pilates.com
Parking gratuito. Primera clase de valoración gratuita.

JIBES

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 atmosfera donde las historias fluyen, y las cosas suceden.
Y todo ello, combinando funcionalidad, estilo y un toque de magia.

Diseño realizado para Beatriz y Jesús

www. jibes.es

Avda. de la Ermita nº 1,
local 3, 28108 Alcobendas
T. 91 659 14 90 M. 618 38 71 44
E-mail: jibes@jibes.es

INKO



Nasco Feeding Minds

El futuro de miles de niños también está en nuestras manos

En nuestra edición de otoño compartimos la extraordinaria historia de Ousman Umar, un joven que arriesgó su vida para llegar a Europa y que, años después, decidió transformar aquella experiencia en una oportunidad para los demás. Hoy queremos ir un paso más allá y acercarnos al proyecto que nació de aquella historia: NASCO Feeding Minds, una ONG que demuestra que la educación puede cambiar vidas y que todos podemos contribuir a construir un futuro mejor.

Ousman Umar conoce de primera mano lo que significa crecer sin oportunidades. Nació en Ghana y, siendo todavía un niño, emprendió un viaje hacia Europa que lo llevó a atravesar el desierto del Sáhara, enfrentarse al hambre, la violencia y la muerte, y arriesgar su vida en busca de un futuro mejor.

Años después, ya establecido en España, comprendió algo que cambiaría para siempre su manera de entender la cooperación: si hubiera tenido acceso a la educación, a la información y a las oportunidades necesarias, probablemente nunca habría emprendido aquel viaje.

Y decidió hacer algo para que otros niños no tuvieran que recorrer su mismo camino.

Así nació, en 2012, NASCO Feeding Minds, una organización que trabaja para transformar el futuro de las comunidades rurales de Ghana a través de la educación y la tecnología.

Alimentar mentes para cambiar vidas

La filosofía de NASCO es tan sencilla como poderosa: no se trata únicamente de ayudar, sino de proporcionar las herramientas necesarias para que las personas puedan construir su propio futuro.

En muchas comunidades rurales de Ghana, acceder a un ordenador, a Internet o a una formación tecnológica sigue siendo una oportunidad difícil de alcanzar. Sin embargo, esas herramientas pueden marcar la diferencia entre un futuro lleno de limitaciones y otro en el que los jóvenes puedan estudiar, trabajar, emprender y desarrollarse sin necesidad de abandonar su país.

NASCO crea aulas informáticas, facilita formación digital y promueve proyectos educativos que abren nuevas oportunidades para las comunidades.

Lo que comenzó con 45 ordenadores adquiridos gracias al esfuerzo de Ousman y sus primeros colaboradores se ha convertido en un proyecto que, según los datos difundidos por la propia organización, ha llegado a más de 60.000 estudiantes a través de 22 aulas.

Pero detrás de esas cifras hay algo mucho más importante: miles de niños y jóvenes que ahora pueden imaginar un futuro diferente.

La solidaridad también empieza cerca de casa

A veces pensamos que para cambiar el mundo hacen falta grandes recursos, organizaciones enormes o gestos extraordinarios. Pero proyectos como NASCO demuestran que la suma de pequeñas aportaciones puede conseguir resultados inmensos.



Y aquí es donde todos podemos marcar la diferencia.

NASCO ofrece distintas formas de colaboración: hacerse socio, realizar una donación puntual, participar como voluntario o establecer alianzas con empresas que quieran implicarse en sus proyectos educativos.

También es posible contribuir mediante pequeñas aportaciones periódicas, incluso desde un euro al mes a través de la plataforma Teaming.

Porque no se trata de cuánto puede aportar cada uno, sino de lo que podemos conseguir cuando muchas personas deciden sumar esfuerzos.

¿Y si entre todos ayudamos a construir ese futuro?

Quizá una familia decida colaborar con una pequeña cantidad mensual. Quizá una empresa encuentre en NASCO un proyecto con el que comprometerse. O quizá alguien descubra que ayudar a otros es también una maravillosa manera de educar a sus propios hijos en la solidaridad.

Ousman Umar ya dio el primer paso. Transformó una experiencia extraordinariamente dura en un proyecto que ofrece oportunidades a miles de jóvenes.

Ahora podemos ayudarle a llegar todavía más lejos.

Porque ofrecer educación a un niño es mucho más que enseñarle a utilizar un ordenador. Es abrirle una puerta al mundo, darle herramientas para elegir su propio camino y demostrarle que su futuro no tiene por qué estar marcado por el lugar donde nació.

Y pocas cosas merecen tanto la pena.

SÚMATE A NASCO FEEDING MINDS

Conoce sus proyectos y descubre cómo colaborar.

www.nascoict.org | Hazte socio: https://nascoict.org/hazte-socio/

Cada aportación cuenta. Cada oportunidad importa.

Fundación A LA PAR

Porque todos merecemos la oportunidad de cumplir nuestros sueños



Hay personas que necesitan algo más que una oportunidad para demostrar todo lo que son capaces de hacer. Necesitan una sociedad que crea en ellas, que elimine barreras y que les permita decidir cómo quieren vivir. Desde hace casi ocho décadas, la Fundación A LA PAR trabaja precisamente para conseguirlo.
En Madrid, en el barrio de Montecarmelo, existe un lugar donde la inclusión no es simplemente una palabra bonita, sino una realidad que se construye cada día. Es la Fundación A LA PAR, una organización que, desde 1948, acompaña a personas con discapacidad intelectual y a sus familias para que puedan desarrollar su proyecto de vida con la mayor autonomía posible.
Su historia comenzó gracias a la iniciativa de Carmen Pardo-Valcarce, una mujer comprometida con quienes tenían menos oportunidades. Lo que nació como un proyecto de protección a la infancia ha evolucionado hasta convertirse en una organización que trabaja en ámbitos tan importantes como la educación, el empleo, la vida independiente, la salud mental, el deporte o el acceso a la justicia.

Mucho más que encontrar un trabajo

Uno de los grandes pilares de A LA PAR es la inclusión laboral. Porque tener un empleo significa mucho más que recibir un salario: supone ganar independencia, sentirse útil, establecer relaciones y formar parte activa de la sociedad.
La Fundación cuenta con programas de formación, orientación laboral y centros especiales de empleo en los que las personas con discapacidad intelectual desarrollan su talento en actividades tan diversas como la hostelería, la jardinería, la carpintería, la imprenta o la elaboración de productos artesanales.
Pero su labor va mucho más allá. A LA PAR también trabaja con empresas para facilitar la incorporación de profesionales con discapacidad intelectual al mercado laboral ordinario, demostrando que la diversidad enriquece los equipos y que el talento no entiende de etiquetas.

El derecho a decidir cómo vivir

¿Y si el verdadero significado de la inclusión fuera poder elegir?
Elegir dónde vivir, con quién compartir una casa, qué estudiar, dónde trabajar o cómo disfrutar del tiempo libre.
Con esta filosofía, la Fundación desarrolla su programa de Vida Independiente, que proporciona formación y apoyos personalizados para que las personas con discapacidad intelectual puedan construir su propio hogar y tomar decisiones sobre su futuro. Una iniciativa gracias a la cual más de 80 personas vivían de forma independiente a comienzos de 2026.
La organización también ofrece acompañamiento psicológico y dispone de una unidad especializada de atención a víctimas con discapacidad intelectual, que presta apoyo gratuito ante situaciones de abuso o maltrato y durante procedimientos policiales y judiciales.
Porque la inclusión también significa protección, seguridad y respeto a los derechos de cada persona.

Todos podemos formar parte del cambio

Detrás de cada proyecto hay historias de esfuerzo, ilusión y superación. Jóvenes que consiguen su primer empleo, personas que comienzan a vivir de manera independiente, familias que encuentran apoyo y profesionales que descubren nuevas oportunidades.
Y todos podemos contribuir a que estas historias sigan multiplicándose.
La Fundación A LA PAR ofrece distintas formas de colaboración: donaciones, voluntariado, alianzas con empresas o adquisición de productos y servicios elaborados por sus profesionales.
También organiza actividades y eventos solidarios que acercan su trabajo a la sociedad.
Porque ayudar no consiste únicamente en aportar recursos. También significa abrir puertas, derribar prejuicios y reconocer las capacidades de quienes tenemos al lado.
Quizá la mejor forma de construir una sociedad más justa sea comprender que nadie debería quedarse atrás por ser diferente. Y que, cuando caminamos juntos, todos llegamos más lejos.

SUMA TU APOYO
Fundación A LA PAR
C/ Monasterio de las Huelgas, 15. Madrid
Tel. 91 735 57 90 | www.alapar.ong

Porque sí

Cuando la solidaridad se convierte en una forma de celebrar la vida

Grupo Mentidero demuestra, a través de su iniciativa benéfica PORQUE SÍ, que la generosidad y el compromiso social pueden transformar una celebración en una oportunidad real para ayudar a quienes más lo necesitan.
Hay gestos que no necesitan grandes explicaciones. Ayudar, compartir y tender la mano a quienes atraviesan momentos difíciles son algunos de ellos. Bajo esta filosofía nació PORQUE SÍ, una iniciativa solidaria impulsada por Lara Alonso del Cid y Borja Anabitarte, fundadores de Grupo Mentidero, que ha conseguido unir a cientos de personas alrededor de una misma causa: hacer del compromiso social una responsabilidad compartida.
Lo que comenzó como una celebración benéfica se ha convertido, con el paso de los años, en un proyecto que va mucho más allá de una noche de fiesta. Su verdadero valor reside en la capacidad de movilizar a personas, dar visibilidad a organizaciones sociales y generar recursos para proyectos que trabajan diariamente por mejorar la vida de los demás.

Ayudar a quienes ayudan

Una de las características más especiales de PORQUE SÍ es su particular manera de elegir a las entidades beneficiarias. Son los propios asistentes quienes proponen las asociaciones y fundaciones que desean apoyar, dando a conocer proyectos solidarios que, en muchas ocasiones, desarrollan una labor extraordinaria lejos de los focos.
Posteriormente, mediante un sorteo celebrado durante el encuentro, se seleccionan las organizaciones que reciben las aportaciones económicas.
Este sistema permite que la iniciativa llegue a diferentes ámbitos sociales, desde la investigación médica y el apoyo a personas con enfermedades graves hasta la atención a familias vulnerables y colectivos en riesgo de exclusión.

Una solidaridad que se traduce en hechos

Los resultados de anteriores ediciones reflejan el alcance de este compromiso. En 2023, PORQUE SÍ destinó cerca de 50.000 euros a tres entidades: Fundación AVA, que apoya a niños con trastornos neurológicos y a sus familias; Asociación adEla, dedicada a mejorar la calidad de vida de las personas afectadas por ELA; y Asociación Pablo Ugarte, que impulsa la investigación contra el cáncer infantil.
En 2024, más de 600 personas participaron en una nueva edición que permitió repartir 30.600 euros entre Fundación Lukas, Confía Asociación y la Parroquia de San Juan de Vallecas. Tres proyectos diferentes unidos por un mismo propósito: acompañar, proteger y ofrecer nuevas oportunidades a quienes más lo necesitan.
Estas cifras son mucho más que resultados económicos. Representan tratamientos, acompañamiento, investigación, apoyo a familias y posibilidades de futuro.



El compromiso de Grupo Mentidero

Detrás de esta iniciativa se encuentra también una manera de entender la empresa y su relación con la sociedad. Lara y Borja han sabido trasladar a PORQUE SÍ los valores de cercanía, hospitalidad y generosidad que forman parte de la identidad de Grupo Mentidero.
La quinta edición, convocada para noviembre de 2026 en La Borda del Mentidero, representa la continuidad de un proyecto que demuestra que el éxito empresarial también puede convertirse en una herramienta para impulsar el bienestar colectivo.
Y es que la verdadera grandeza de PORQUE SÍ no está únicamente en las cantidades recaudadas, sino en las personas que consigue reunir, las causas que ayuda a visibilizar y la esperanza que contribuye a generar.
Porque no siempre hace falta una razón para celebrar. Pero ayudar a los demás es, sin duda, una de las mejores.

FILA 0 · UNA FORMA DE SEGUIR AYUDANDO
PORQUE SÍ cuenta también con una Fila 0, destinada a quienes desean colaborar económicamente sin asistir a la celebración.
A través de la página oficial de la iniciativa es posible consultar las opciones de donación y contribuir a su labor solidaria.
www.fiestabenefica-porquesi.com/ticket

Navidad en Amavir

el valor de compartir, recordar y sentirse en familia

La Navidad es tiempo de reencuentros, tradiciones y emociones compartidas. En las residencias de mayores de Amavir, estas fechas se viven de una manera muy especial, con actividades, celebraciones y encuentros intergeneracionales en los que residentes, familias y profesionales se convierten en protagonistas de unas fiestas llenas de ilusión.
Hay tradiciones que nos acompañan toda la vida. Decorar el árbol, preparar el belén, cantar villancicos o reunirse alrededor de una mesa son pequeños rituales que, con el paso de los años, adquieren un significado todavía más especial. En las residencias de mayores de Amavir, la Navidad es una oportunidad para mantener vivos esos recuerdos, compartir nuevas experiencias y reforzar los vínculos que nos unen a quienes más queremos.
Durante las semanas previas a las fiestas, los centros se llenan de actividad y espíritu navideño. La decoración de los espacios comunes, los talleres de manualidades, la preparación de belenes y árboles de Navidad o las actuaciones musicales de niños de colegios cercanos contribuyen a crear un ambiente festivo en el que los mayores no son simples espectadores, sino auténticos protagonistas. Cada residente participa según sus posibilidades, gustos y preferencias, porque lo importante es que todos puedan disfrutar de estas fechas a su manera.
La programación incluye también comidas especiales, visitas de Papá Noel y los Reyes Magos y diferentes propuestas culturales y de ocio, como excursiones para contemplar las luces navideñas o visitar los belenes. Actividades que, además de llenar de ilusión el día a día, invitan a compartir experiencias y disfrutar de la compañía de los demás.



La familia, el mejor regalo de Navidad

Si hay algo que cobra especial importancia durante estas fechas es la presencia de las familias. En Amavir, su participación forma parte de la vida cotidiana de los centros durante todo el año, pero la Navidad brinda nuevas oportunidades para disfrutar juntos de momentos especialmente entrañables. Hijos, nietos y otros seres queridos pueden sumarse a las celebraciones, participar en las actividades, compartir una comida o, sencillamente, pasar una tarde en compañía. Son encuentros que van mucho más allá de una visita: ayudan a mantener vivas las tradiciones familiares, refuerzan los vínculos afectivos y contribuyen al bienestar emocional de los residentes.
Además, siempre que las circunstancias personales y asistenciales lo permiten, los mayores pueden salir de la residencia para celebrar algunas de las fechas más señaladas con sus familias. Porque vivir en una residencia no significa renunciar a las costumbres de siempre ni dejar de formar parte de esas reuniones que tanto nos gusta recordar.
También hay una sensibilidad especial hacia quienes, por diferentes circunstancias, no pueden recibir visitas o compartir estas fechas con sus seres queridos. En estos casos, la cercanía de los profesionales y las actividades de convivencia adquieren un valor todavía mayor. Una conversación, una sonrisa o un pequeño gesto de cariño pueden convertirse en el mejor regalo.



Una Navidad para cada persona

La filosofía de atención centrada en la persona que caracteriza a Amavir está también presente en la organización de estas celebraciones. Cada residente tiene su propia historia, sus recuerdos, sus creencias y su manera de vivir la Navidad. Respetar esas diferencias y adaptar las actividades a sus deseos y capacidades es fundamental para que todos se sientan cómodos y acompañados.
Porque las residencias son, ante todo, hogares. Lugares donde se vive, se convive, se crean nuevas amistades y se siguen acumulando recuerdos. Y donde la implicación de las familias, unida al cariño y la dedicación de los profesionales, ayuda a que estas fechas conserven toda su magia.

Residencia Amavir Ciudalcampo
Calle Naranjo de Bulnes, 2B. 28707 Ciudalcampo, Madrid
Teléfono: 91 068 54 87 | Web: www.amavir.es



VOUCLER

The ritual of feeling your home

Esta Navidad, regala bienestar: una cuidada selección de esenciales de cama, baño y fragancias, donde el diseño y la calidad crean espacios más confortables y llenos de armonía.



Pack Prosperity
57,00 €



Pack Essence
60,00 €



Pack Wellness
95,00 €



Pack Comfort
145,00 €



Pack Couple Goals
60,00 €



Pack Couple Spa
120,00 €

Descúbrelos en Voucler.com y en nuestras tiendas en Madrid:
CC Moraleja Green y C. de Cláudio Coello, 65.



El encanto de los objetos con historia



Déballages, mercadillos de pulgas y ventas por vaciado de viviendas: una nueva forma de comprar, decorar y descubrir pequeños tesoros que conquista Madrid.

Hay objetos que tienen algo especial. Una lámpara de los años setenta, una vajilla de porcelana que ha presidido innumerables celebraciones familiares, un espejo antiguo o una butaca que, con una nueva tapicería, puede convertirse en la protagonista de cualquier salón. Piezas que han vivido otras vidas y que hoy encuentran nuevos propietarios dispuestos a darles una segunda oportunidad.

En un momento en el que buscamos hogares con personalidad, alejados de los espacios impersonales y las decoraciones idénticas, los mercadillos de antigüedades, los déballages y las ventas por vaciado de viviendas están despertando un interés creciente. Y no es difícil entender por qué: combinan el placer de descubrir, la posibilidad de encontrar auténticas joyas y una manera más consciente de consumir.

Déballages: el arte francés de encontrar tesoros

El término déballage procede de Francia, donde existe una larga tradición de mercados de antigüedades y objetos de segunda mano. Originalmente, los comerciantes desembalaban sus mercancías directamente de los vehículos para ponerlas a la venta, en encuentros especialmente frecuentados por anticuarios y profesionales.

Hoy, muchos de estos mercados se han transformado en ferias abiertas al público, donde conviven muebles antiguos, piezas vintage, objetos de colección, lámparas, cuadros y curiosidades de otras épocas.

Su principal atractivo reside en lo inesperado. Nunca sabemos qué vamos a encontrar. Y precisamente ahí está la magia: descubrir una pieza singular, imaginar cómo encajaría en nuestra casa y regresar con algo que difícilmente encontraríamos en una tienda convencional.

Vaciados de viviendas: cuando los objetos encuentran un nuevo hogar

Otra tendencia que está ganando protagonismo en Madrid son las ventas organizadas con motivo del vaciado de viviendas, una práctica inspirada en las conocidas estate sales estadounidenses.

El concepto es sencillo: cuando una vivienda debe vaciarse por una mudanza, una reforma, una herencia o un cambio de residencia, empresas especializadas organizan la venta de sus muebles, objetos decorativos y enseres. Durante unos días, la casa se transforma en un espacio comercial en el que muebles, libros, vajillas, cuadros, alfombras, ropa y objetos decorativos esperan encontrar nuevos propietarios.

Para los compradores, la experiencia resulta especialmente atractiva. No se trata de recorrer una tienda, sino de descubrir objetos en el entorno para el que fueron elegidos. Y para los propietarios supone una solución práctica que permite recuperar parte del valor de sus pertenencias y simplificar un proceso que, en ocasiones, puede resultar complicado.

Mucho más que una cuestión de precio

Aunque encontrar buenas oportunidades es uno de sus grandes atractivos, sería un error reducir estos mercados a la búsqueda de gangas.

Su verdadero valor está en la singularidad. Una pieza antigua puede aportar a una vivienda contemporánea ese contraste que tanto buscan los interioristas. Mezclar épocas, materiales y estilos permite crear ambientes personales, cálidos y difíciles de reproducir.

También existe una importante dimensión medioambiental. Reutilizar muebles y objetos en buen estado prolonga su vida útil y puede evitar la fabricación de nuevos productos y la generación de residuos innecesarios.

Y hay algo más: comprar de esta manera convierte una actividad cotidiana en una experiencia. Pasear, curiosear, descubrir y dejarse sorprender forma parte del encanto.

¿Todo son ventajas?

Como en cualquier compra de segunda mano, conviene prestar atención a ciertos detalles. Comprobar el estado de conservación, revisar posibles desperfectos, tomar medidas antes de adquirir muebles y preguntar por las condiciones de transporte, entrega y devolución evitará sorpresas.

También es recomendable informarse sobre la procedencia y autenticidad de las piezas cuando se trata de antigüedades de cierto valor. Y recordar que no todo lo antiguo es necesariamente valioso, ni todo lo que parece una oportunidad tiene por qué serlo.

Sin embargo, con un poco de criterio y curiosidad, estos mercados pueden convertirse en una magnífica alternativa a las compras convencionales.

Porque quizá el verdadero lujo no consista en estrenar algo, sino en encontrar una pieza única, con historia, que parece haber estado esperando precisamente a que nosotros la descubriéramos.

La Moraleja Home

El arte de vaciar una casa y dar una segunda vida a sus tesoros

Mudanzas, herencias, reformas o cambios de vida. Despedirse de una vivienda llena de recuerdos no siempre resulta sencillo. La Moraleja Home ha convertido esta necesidad en un servicio especializado que permite dar una segunda oportunidad a muebles y objetos, recuperar parte de su valor y transformar el vaciado de una casa en una experiencia tan práctica como sorprendente.
Una casa es mucho más que cuatro paredes. Es el escenario de nuestra vida y el lugar donde acumulamos recuerdos, muebles, vajillas, cuadros, libros y pequeños tesoros que nos han acompañado durante años. Pero ¿qué ocurre cuando llega el momento de venderla, mudarse a una vivienda más pequeña o gestionar una herencia? Deshacerse de todo aquello puede convertirse en una tarea complicada, tanto desde el punto de vista logístico como emocional.
Precisamente para dar respuesta a esta situación, La Moraleja Home ha desarrollado Home Market, uno de sus servicios más singulares, una fórmula que transforma el vaciado de viviendas en una oportunidad tanto para sus propietarios como para quienes buscan piezas especiales con las que decorar sus hogares.



De una vivienda particular a un mercado lleno de tesoros

La propuesta es tan sencilla como ingeniosa: convertir temporalmente la propia vivienda en un elegante mercado donde muebles, lámparas, alfombras, vajillas, objetos decorativos, antigüedades y piezas de colección pueden encontrar nuevos propietarios.
Pero detrás de cada Home Market hay mucho más trabajo del que parece. El equipo comienza visitando la propiedad para valorar la viabilidad del proyecto. Después llega el inventariado, la catalogación y la valoración de los objetos, un proceso que puede prolongarse durante días o semanas dependiendo de las dimensiones de la vivienda.
Una vez seleccionadas las piezas, los espacios se reorganizan y los artículos se presentan como si se tratara de una tienda cuidadosamente preparada. El resultado es una experiencia de compra muy diferente a la de cualquier establecimiento convencional.



Tres días para empezar una nueva etapa

Los Home Markets suelen celebrarse durante un fin de semana, de viernes a domingo. La convocatoria se realiza a través de las redes sociales de la empresa y el acceso se organiza mediante entradas gratuitas. La Moraleja Home también se ocupa de la atención a los visitantes y de la seguridad y organización del evento.
Según explica la propia compañía, en estos mercados suele venderse alrededor del 90 % de los artículos disponibles. Los objetos que quedan pueden destinarse a organizaciones sociales colaboradoras o trasladarse a un punto limpio.
Para los propietarios, la ventaja es evidente: delegar un proceso complejo, ahorrar tiempo y obtener un rendimiento económico de pertenencias que ya no necesitan. Para los compradores, supone la posibilidad de descubrir piezas singulares, muchas veces difíciles de encontrar en el comercio convencional.

Mucho más que vaciar viviendas

Aunque sus Home Markets se han convertido en una de sus señas de identidad, La Moraleja Home ofrece una propuesta mucho más amplia de servicios vinculados a las viviendas de lujo. Entre ellos destaca el Home Staging, una técnica de presentación inmobiliaria que, mediante el mobiliario, la decoración y una distribución estratégica, permite mostrar el potencial de una propiedad y mejorar su atractivo ante posibles compradores.
A través de Home Design, la firma también desarrolla proyectos de interiorismo, reformas integrales y renovaciones estéticas, desde la planificación hasta la selección de materiales y mobiliario.
Una combinación de servicios que permite acompañar a los propietarios en diferentes etapas: desde preparar una vivienda para su venta hasta transformarla por completo para comenzar una nueva vida.
Porque, en definitiva, vaciar una casa no tiene por qué significar borrar su historia. A veces, simplemente, consiste en permitir que continúe en otro lugar.

LA MORALEJA HOME
Plaza de la Fuente, calle Estafeta, 2, portal 3. La Moraleja.
www.lamoralejahome.com | Instagram: @homemarket_lmh |@homestaging_lmh

House of Evore

Un nuevo concepto de shopping donde cada detalle importa

En plena Plaza de La Moraleja abre sus puertas House of Evore, un nuevo concept store que apuesta por las marcas independientes, el diseño con personalidad y una cuidada selección internacional. Un espacio donde cada objeto tiene algo que contar y donde la experiencia de descubrir vuelve a ser protagonista.

En una época dominada por las compras online, la inmediatez y las tendencias que cambian constantemente, todavía existen lugares que invitan a detenerse y disfrutar de los detalles que realmente importan. Esa es la filosofía de House of Evore, el nuevo concept store situado en el número 2 de la Plaza de La Moraleja.

Detrás de este proyecto se encuentra Lauren Hardy, impulsora de una propuesta que nace de su pasión por el diseño, las piezas especiales y las marcas con personalidad propia. Su visión ha dado forma a un espacio que invita a descubrir, inspirarse y disfrutar de una experiencia de compra diferente, donde la selección de cada objeto responde a una cuidada apuesta por la originalidad y el buen gusto.

Inaugurado el pasado 3 de octubre, House of Evore nace con una idea clara: recuperar el placer de comprar sin prisas y dar visibilidad a firmas independientes que apuestan por la creatividad, la calidad y el diseño.

Mucho más que una tienda

House of Evore reúne una cuidada selección de joyería, bolsos, moda, cerámica, velas, accesorios, libros y objetos de decoración.



Una propuesta de carácter internacional que acerca a La Moraleja firmas de países como Francia, Italia, España, Portugal, Sudáfrica o Líbano, entre otros.

Entre sus marcas destacan Guanabana, conocida por sus bolsos artesanales; Waiting for the Sun, con sus originales gafas de sol; Jessica K, especializada en joyería; o Hoxton Mini Press, editorial independiente dedicada a la fotografía y la creatividad. También encontramos objetos de Fornice Objects, velas de Maison La Bougie y accesorios de Chommies.

Todas comparten una misma filosofía: piezas con identidad propia, materiales cuidados y diseños que aportan algo especial a lo cotidiano.



El lujo de comprar con calma

Uno de los aspectos más singulares de House of Evore es su apuesta por la experiencia presencial. Aunque dispone de página web, ha decidido no convertirla en una tienda online, convencida de que hay sensaciones que ninguna pantalla puede transmitir: el tacto de una cerámica, la textura de un bolso o el aroma de una vela.

La experiencia comienza nada más cruzar la puerta. Una playlist de jazz, bossa nova y clásicos franceses crea una atmósfera acogedora que invita a sentirse como en casa y recorrer el espacio sin prisas.

A ello se suma un rincón de café equipado con una cafetera La Marzocco, donde también es posible disfrutar de un matcha procedente de Kioto. Una propuesta que convierte la visita en algo más que una jornada de compras y refuerza esa sensación de estar en casa de unos amigos.

Una nueva dirección para los amantes del diseño

Con su llegada a la Plaza de La Moraleja, House of Evore enriquece la oferta comercial de la zona con un concepto que combina creatividad, inspiración internacional y una forma más pausada de disfrutar del shopping. Un lugar para encontrar un regalo diferente, descubrir nuevas firmas o, sencillamente, dejarse sorprender mientras disfrutamos de un buen café.

Porque, a veces, el verdadero lujo no consiste en tener más, sino en elegir mejor. Y House of Evore nos recuerda que los detalles que importan son los que convierten lo cotidiano en algo especial.

Más información:
HOUSE OF EVORE, Plaza de La Moraleja, 2. Alcobendas, Madrid.
Martes a viernes: 10:30–19:30 h. Sábados: 11:00–19:30 h.
Domingos: 11:00–18:00 h. Lunes cerrado.
www.houseofevore.com | Instagram: @houseofevore

Voucler

El arte de regalar bienestar



Hay regalos que van más allá de un simple detalle. Regalos que despiertan emociones, transforman espacios y convierten los pequeños momentos del día a día en experiencias especiales.
La suavidad de una textura, un aroma envolvente o ese accesorio que aporta calidez y personalidad a una estancia. A veces, son los detalles más sencillos los que consiguen transformar una casa en un auténtico refugio.
Esta es la filosofía de Voucler, una firma que entiende el hogar como un universo de sensaciones donde la estética, el confort y el bienestar conviven en perfecta armonía. Una invitación a disfrutar de los espacios que habitamos y a descubrir el placer de los pequeños rituales cotidianos.
Porque regalar para el hogar es también una forma de cuidar, de sorprender y de estar presente en la vida de quienes más queremos.
"Nos gusta pensar que un buen regalo no termina cuando se abre. Permanece en los pequeños momentos de cada día, aportando belleza, confort y bienestar", explica Giuliana Kaufman, directora creativa y cofundadora de Voucler.
Una manera de entender el lujo desde la sencillez, la sensibilidad y la atención al detalle. Porque, en ocasiones, el mejor regalo es aquel que consigue hacernos sentir bien en casa.

Voucler. The ritual of feeling your home.
CC Moraleja Green · C/ Claudio Coello, 65 · www.voucler.com







El mejor regalo es aquel que consigue transformar los pequeños momentos cotidianos en experiencias de belleza, confort y bienestar

SUAJI

SNEAKERS COMPANY

Julio Iglesia Jr & Suaji



Made in Spain - designed in Italy
Comodidad y diseño

EL ARTE DE CAMINAR

WWW.SUAJIBRAND.COM



Las cosas que hoy tiramos y mañana valdrán una fortuna

Antes de vaciar el trastero, deshacerte de los juguetes de tus hijos o regalar aquel mueble que lleva treinta años estorbando, quizá deberías leer esto. Algunos objetos que hoy consideramos inútiles pueden convertirse en auténticos tesoros.

Todos tenemos uno. Ese armario que da miedo abrir, un trastero donde se acumulan décadas de recuerdos o una casa familiar que, tarde o temprano, alguien tendrá que vaciar. Allí descansan la vajilla de la abuela, los juguetes de nuestros hijos, cámaras fotográficas, discos de vinilo y muebles que llevan años esperando su destino. Nuestra primera reacción suele ser la misma: ¿por qué seguimos guardando todo esto? Pero quizá deberíamos hacernos otra pregunta: ¿y si estamos a punto de tirar algo que vale una fortuna?

El mercado del coleccionismo tiene una capacidad extraordinaria para convertir lo cotidiano en excepcional. Objetos que hace unas décadas se fabricaban por miles pueden alcanzar hoy cifras sorprendentes. Eso sí, que algo sea antiguo no significa necesariamente que sea valioso. La clave está en saber distinguir un trasto viejo de una pieza codiciada.

El iphone que costaba 499 dólares y se vendió por 190.000

En 2007, Apple lanzó su primer iPhone. En julio de 2023, un ejemplar original de 4 GB, completamente nuevo y con su precinto de fábrica intacto, se adjudicó en LCG Auctions por 190.372,80 dólares. Su precio original había sido de 499 dólares. ¿Significa eso que podemos jubilarnos vendiendo nuestros antiguos teléfonos? Lamentablemente, no. Aquel iPhone pertenecía a una versión especialmente escasa y jamás había sido abierto. Pero demuestra que la tecnología que hoy consideramos obsoleta puede convertirse mañana en una pieza codiciada. Así que, antes de deshacerte de una vieja Nintendo, una Game Boy o un ordenador Apple, merece la pena comprobar qué modelo tienes.

Los juguetes que nunca debieron salir de su caja

Los primeros LEGO, determinadas muñecas Barbie, figuras originales de Star Wars o videojuegos antiguos tienen comunidades de coleccionistas dispuestas a pagar cantidades importantes por ejemplares excepcionales. En junio de 2026, una copia precintada de Super Mario Bros. para Nintendo NES alcanzó los tres millones de dólares en una subasta de Heritage Auctions. No era un videojuego cualquiera, sino una edición temprana extraordinariamente escasa y en un estado de conservación excepcional.

La moraleja es evidente: si encuentras una caja de juguetes antiguos, no la vacíes sin mirar. Aunque tampoco conviene hacerse ilusiones. La inmensa mayoría tienen valores mucho más modestos. La diferencia suele estar en la rareza, la edición y, especialmente, en conservar las cajas y accesorios originales. Curiosamente, algunos de los juguetes más valiosos son aquellos con los que ningún niño llegó a jugar.

Los muebles que ayer nos parecían horribles

Hay una escena que se repite en muchas familias: alguien hereda una casa, mira los muebles del salón y sentencia que todo está pasado de moda. Pero lo que una generación considera anticuado puede convertirse en objeto de deseo para la siguiente. Los muebles de mediados del siglo XX, las lámparas italianas o las piezas escandinavas han encontrado una segunda vida en el mercado vintage. Diseños históricos de Alvar Aalto o Arne Jacobsen son hoy piezas de coleccionista. Incluso algunos muebles antiguos de IKEA han despertado el interés de los aficionados al diseño.

Eso sí, no basta con que una silla tenga cincuenta años para que sea valiosa. La firma, la autenticidad y el estado de conservación son fundamentales. Así que, antes de llevar aquel aparador al punto limpio, quizá convenga darle la vuelta y buscar una etiqueta.

Los bolsos que ya no queremos llevar

La moda es caprichosa. Un bolso puede parecernos imprescindible una temporada y terminar olvidado durante veinte años, hasta que alguien decide que vuelve a estar de moda. Modelos como el Fendi Baguette, el Dior Saddle o determinados bolsos de nylon de Prada han recuperado protagonismo después de sus primeras épocas de popularidad.

Pero no todos los bolsos antiguos son inversiones. Algunos pierden valor y solo determinadas piezas experimentan revalorizaciones importantes. La conservación, la autenticidad y el modelo pueden marcar la diferencia. Y un consejo:



si todavía conservas la funda, la caja o la factura, no las tires.

El vinilo que nadie quería escuchar

Hubo un tiempo en el que muchas familias se deshicieron de sus colecciones de discos para hacer sitio a los CD. Hoy, algunos de aquellos vinilos son piezas de coleccionista. En 2025, según las operaciones recogidas por Discogs, una edición de 1988 del sencillo Love Buzz, de Nirvana, se vendió por más de 10.000 dólares. Pero no basta con tener un disco antiguo de un artista famoso. Las primeras ediciones, las tiradas limitadas y las grabaciones difíciles de encontrar son las que pueden alcanzar precios sorprendentes. Dos discos con la misma portada pueden tener valores completamente distintos dependiendo de su edición y estado.

La vajilla de la abuela y otros tesoros

La porcelana antigua, los cubiertos de plata, las primeras ediciones de libros, los relojes mecánicos o las piezas de cerámica de autor también pueden esconder sorpresas. Una vajilla que lleva cien años en la familia puede tener escaso valor comercial, mientras otra aparentemente más sencilla puede resultar interesante por su fabricante o rareza. Un sello, una firma o una marca pueden ofrecer pistas sobre su procedencia. Antes de regalar o tirar, merece la pena investigar.

Antes de tirar, investiga

No hace falta convertirse en anticuario para evitar un error. Basta con localizar marcas y números de serie, comprobar precios de ventas realmente realizadas y consultar a un especialista cuando existan indicios de valor. Y, sobre todo, no restaurar ni limpiar agresivamente una pieza antigua sin asesoramiento: podríamos estar destruyendo precisamente aquello que la hace especial.
Así que la próxima vez que alguien proponga vaciar el trastero, no tengas tanta prisa en decir que sí. Quizá esa vieja lámpara no valga nada, quizá el reloj que heredaste esconda una sorpresa o quizá los juguetes que guardaste por nostalgia sean hoy más codiciados que cuando eran nuevos.
Y si no encuentras ninguna fortuna, siempre quedará algo que ningún catálogo de subastas puede tasar: los recuerdos.



La magia del circo vuelve a Alcobendas esta Navidad

El Gran Circo Holiday instalará su carpa en el recinto ferial del 4 de diciembre al 10 de enero, con una propuesta que combina acrobacias, humor y emoción para disfrutar en familia.

La Navidad tiene algo especial cuando se vive a través de los ojos de los más pequeños. Las luces, la ilusión y los planes compartidos convierten estas fechas en una ocasión perfecta para crear recuerdos. Este año, Alcobendas suma a su agenda navideña una cita con la fantasía y el espectáculo: la llegada del Gran Circo Holiday.

Del 4 de diciembre de 2026 al 10 de enero de 2027, el recinto ferial de Alcobendas, situado en la avenida de Valdelaparra, acogerá una nueva temporada circense bajo una gran carpa que promete convertirse en uno de los planes familiares de estas fiestas.

Con su espectáculo Sueños bajo la carpa, el Gran Circo Holiday propone recuperar la emoción del circo tradicional a través de una combinación de números aéreos, equilibrios, malabares y humor. Una puesta en escena concebida para sorprender a diferentes generaciones y recordar que la capacidad de asombro no entiende de edades.

Una experiencia para compartir

En una época en la que las pantallas ocupan buena parte de nuestro tiempo, el circo ofrece una experiencia diferente: la emoción del directo, la expectación ante cada número y las risas compartidas entre padres, hijos y abuelos.

La propuesta del Gran Circo Holiday invita a disfrutar de ese universo en el que la destreza artística, la creatividad y la fantasía se encuentran. Una oportunidad para recuperar una de las tradiciones más entrañables del entretenimiento familiar y añadir un toque de magia a las vacaciones navideñas.

Con distintas funciones programadas durante su estancia en Alcobendas, el espectáculo se presenta como una alternativa de ocio para quienes buscan un plan especial sin alejarse de casa.

Porque, a veces, los mejores regalos de Navidad no se envuelven: se viven y se recuerdan.

INFORMACIÓN PRÁCTICA
Gran Circo Holiday – Sueños bajo la carpa
Del 4 de diciembre de 2026 al 10 de enero de 2027.
Recinto ferial de Alcobendas, avenida de Valdelaparra.
Duración: 110 minutos.
Entradas a la venta en www.grancircoholiday.com.
Los niños a partir de 2 años necesitan entrada individual.
Horarios y precios: Consultar según el día y la localidad elegida.



Tcach fotografías

La magia de celebrar, el arte de recordar

Cumpleaños, puestas de largo, fiestas privadas y celebraciones familiares. Tcach Fotografías se desplaza hasta donde sucede la magia para inmortalizar esos momentos que merecen recordarse para siempre.
Hay momentos que pasan en un suspiro, pero que nos gustaría conservar toda la vida. La ilusión de un cumpleaños, la emoción de una puesta de largo, las risas entre amigos o los abrazos en una celebración familiar. Instantes únicos que, gracias a la fotografía, se convierten en recuerdos imborrables.
Detrás de Tcach Fotografías está Elisa Tcach, fotógrafa con más de veinte años de experiencia y una trayectoria profesional centrada en el retrato, especialmente en el retrato infantil. Su sensibilidad, cercanía y capacidad para conectar con las personas le permiten captar imágenes naturales, elegantes y llenas de emoción, en las que cada protagonista se muestra tal y como es.

La fotografía va donde está la celebración

Porque los mejores recuerdos no siempre suceden en un estudio, Tcach Fotografías se desplaza a domicilios, fincas, restaurantes y espacios privados para realizar reportajes personalizados de cumpleaños, puestas de largo, aniversarios, comuniones y todo tipo de celebraciones familiares.
La comodidad es una de las grandes ventajas de este servicio. No hay que organizar desplazamientos ni adaptar a toda la familia a los horarios de un estudio. Es la fotógrafa quien acude al lugar elegido, adaptándose al ambiente, a los protagonistas y al ritmo de cada celebración.
Su objetivo es contar la historia de cada evento a través de imágenes espontáneas y cuidadas: desde los preparativos y los detalles de la decoración hasta las miradas cómplices, las sorpresas y las risas compartidas. Un reportaje que permite revivir no solo cómo fue aquella celebración, sino también cómo se sintió.

Cumpleaños diferentes: modelos por un día

¿Y si convertimos un cumpleaños en una auténtica sesión de fotos de moda? Tcach Fotografías ofrece la posibilidad de organizar fiestas temáticas en las que la fotografía se convierte en una de las grandes protagonistas de la celebración. Un photocall, complementos, atrezo, cambios de vestuario e incluso la posibilidad de contar con una maquilladora



pueden transformar una tarde entre amigas en una experiencia de lo más divertida.
Las niñas disfrutan posando, inventando personajes y sintiéndose modelos por un día, mientras comparten risas y complicidad delante de la cámara.
Una propuesta original que combina diversión y fotografía profesional, y que permite llevarse a casa mucho más que un regalo de cumpleaños: un recuerdo compartido que conservarán durante años.

Sesiones familiares, también en casa

Además de cubrir eventos, Tcach Fotografías ofrece sesiones familiares a domicilio, una alternativa perfecta para quienes buscan fotografías naturales en un entorno cómodo y familiar.
El hogar se convierte en un escenario lleno de posibilidades. Los niños se sienten más tranquilos rodeados de sus cosas, los padres pueden disfrutar sin prisas y hasta las mascotas pueden participar en la sesión. Todo resulta más sencillo cuando no hay que salir de casa.
Retratos de hermanos, fotografías de varias generaciones, imágenes de padres e hijos o sesiones individuales que capturan una etapa concreta de la vida. Cada familia tiene su propia historia y merece conservarla a través de imágenes que reflejen su personalidad.
Porque las fiestas terminan, los niños crecen y el tiempo pasa, pero las fotografías tienen el extraordinario poder de devolvernos a aquellos instantes felices. Y pocas cosas resultan tan valiosas como poder recordarlos una y otra vez.
Tcach Fotografías. Porque los mejores momentos merecen durar para siempre.

Cumpleaños · Puestas de largo · Celebraciones privadas · Sesiones familiares a domicilio
www.tcachfotografias.com

Parque Alegra

La magia de la Navidad llega a Parque Alegra

Un tren navideño, un circuito de karts, encuentros con Papá Noel y los Reyes Magos y muchas sorpresas más convertirán el parque comercial en un destino para disfrutar de las fiestas en familia.
La Navidad tiene algo especial cuando se vive a través de los ojos de los más pequeños. Las luces, los encuentros con Papá Noel, la emoción de entregar la carta a los Reyes Magos y esos pequeños planes que terminan convirtiéndose en grandes recuerdos. Este año, Parque Alegra quiere poner su granito de arena para que la ilusión sea la auténtica protagonista de las fiestas, con una programación que invita a disfrutar de la Navidad más allá de las tradicionales compras. Una oportunidad para dejar a un lado las prisas del día a día y recuperar esas pequeñas tradiciones que hacen que estas fechas sean tan especiales.





Tren navideño, karts, Papá Noel y Reyes Magos: Parque Alegra se llena de magia y diversión para disfrutar de la Navidad en familia.

Del 4 de diciembre al 5 de enero, el parque comercial y de ocio gestionado por NEINVER en San Sebastián de los Reyes se transformará en un espacio lleno de propuestas para toda la familia, con actividades, entretenimiento y alguna que otra sorpresa que hará las delicias de los más pequeños. Una programación pensada para que cada visita se convierta en un plan diferente y para que mayores y pequeños encuentren motivos para disfrutar juntos.

¡Pasajeros al tren!
Una de las grandes atracciones será El Expreso de la Navidad, un tren de tres vagones que recorrerá el aparcamiento de Parque Alegra, especialmente decorado para la ocasión. Una forma divertida y diferente de dejarse llevar por el espíritu navideño y disfrutar de un pequeño viaje en familia sin salir del parque comercial. Para los niños será toda una aventura y, para los mayores, una ocasión perfecta para compartir su entusiasmo y dejarse contagiar por la magia de estas fechas.
Y para quienes prefieran ponerse al volante, Parque Alegra ha preparado un circuito de karts navideño, una pista tematizada en la que los niños de entre 5 y 12 años podrán demostrar sus habilidades como pequeños pilotos. Una experiencia que promete emociones, diversión y muchas ganas de repetir.

Una cita con la ilusión
Por supuesto, no sería Navidad sin la visita de sus personajes más esperados. Papá Noel y los Reyes Magos llegarán a Parque Alegra a partir del 11 de diciembre, acompañados de sus ayudantes y



dispuestos a escuchar los deseos de los niños. Una oportunidad perfecta para vivir uno de esos encuentros que los pequeños esperan durante todo el año. Porque pocas cosas resultan tan entrañables como contemplar sus caras de emoción cuando llega el momento de contar sus deseos y compartir sus ilusiones.

El ambiente festivo se completará con dos pasacalles navideños, previstos para los sábados 19 y 26 de diciembre, que se celebrarán en ambos espacios: Parque Alegra y el centro comercial San Sebastián de los Reyes The Style Outlets. Además, habrá un espacio dedicado al empaquetado de regalos, porque hasta los pequeños detalles cuentan cuando se trata de sorprender.

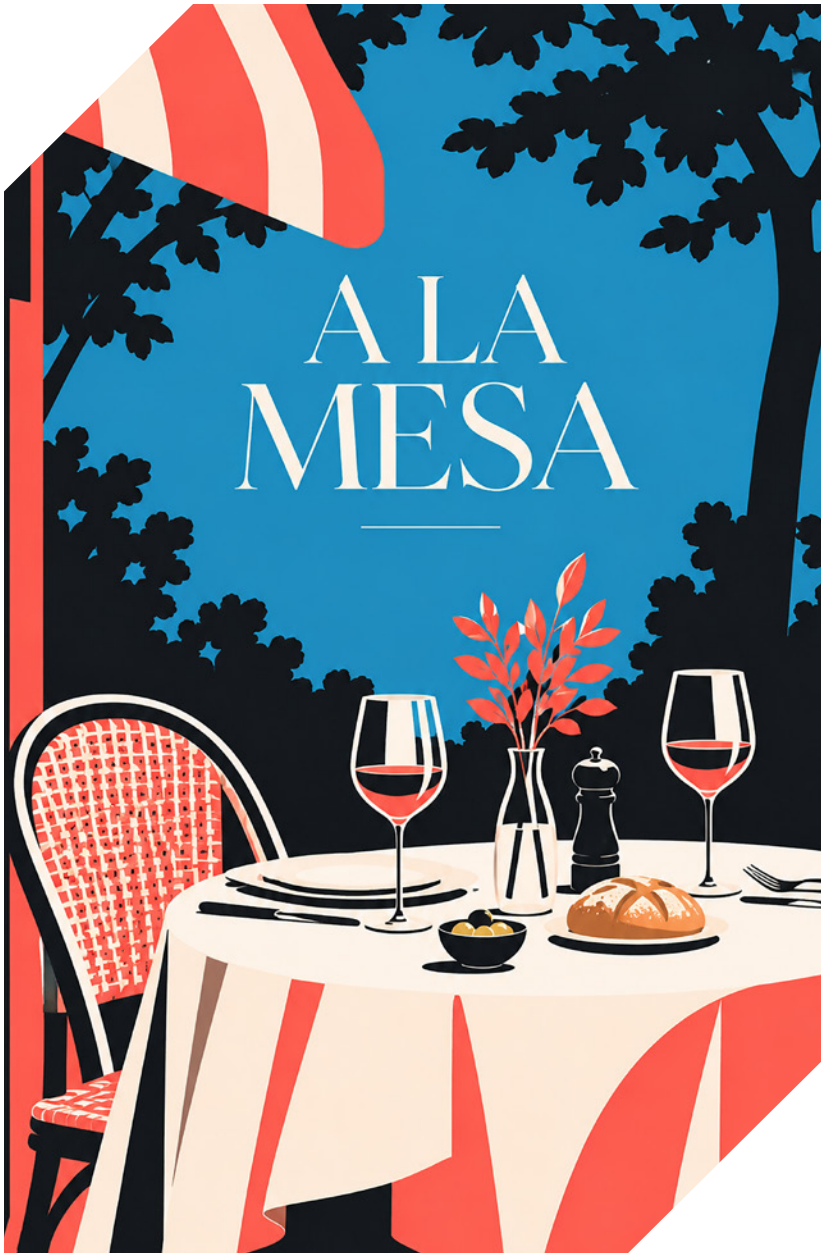
Y como los planes navideños siempre saben mejor con algo dulce, del 4 de diciembre al 5 de enero también habrá un foodtruck de chocolate, churros y cookies. Una tentación difícil de resistir y la excusa perfecta para hacer una pausa entre compras y actividades.

Una Navidad para disfrutar en familia

Las experiencias serán gratuitas para los clientes que realicen compras por un importe mínimo de 30 euros, con la posibilidad de acumular varios tickets, y se den de alta en la base de datos de Parque Alegra.

Con esta iniciativa, Parque Alegra propone recuperar uno de los mayores placeres de estas fechas: compartir tiempo juntos. Porque, al final, la magia de la Navidad no está solo en los regalos que encontramos bajo el árbol, sino también en los momentos que vivimos mientras esperamos a que lleguen.

PARQUE ALEGRA
Calle Salvador de Madariaga, s/n. 28702 San Sebastián de los Reyes, Madrid.
91 667 07 43 | www.alegra.es | @parquealegramadrid



Las Brasas y La Trattoria del Mentidero

Dos escenarios para celebrar momentos inolvidables



Cumpleaños, aniversarios, fiestas privadas, puestas de largo, reuniones familiares o encuentros de empresa. El Grupo Mentidero convierte sus restaurantes Las Brasas y La Trattoria en dos espacios con personalidad propia donde la gastronomía y el ambiente se unen para hacer de cada celebración una experiencia especial.
Hay momentos que merecen algo más que una simple reunión. Un cumpleaños señalado, un aniversario, una fiesta sorpresa o ese encuentro con familiares y amigos que llevamos tiempo queriendo organizar. Ocasiones que invitan a disfrutar, brindar y crear recuerdos compartidos. Y si algo puede marcar la diferencia es elegir un lugar que consiga transformar una celebración en una experiencia inolvidable. Con esta filosofía, el Grupo Mentidero ofrece dos propuestas para la organización de eventos privados: Las Brasas del Mentidero y La Trattoria del Mentidero. Dos restaurantes con estilos y propuestas gastronómicas diferentes, pero con una misma vocación: convertirse en el escenario perfecto para celebrar los momentos que importan.

Las Brasas del Mentidero: elegancia y ambiente para grandes ocasiones

Con una estética cuidada, materiales naturales y una iluminación cálida y envolvente, Las Brasas del Mentidero ofrece un entorno que invita a disfrutar de celebraciones con personalidad.
Su ambiente resulta especialmente atractivo para organizar cumpleaños, aniversarios, puestas de largo, fiestas privadas o encuentros sociales. Desde una celebración íntima hasta una reunión más numerosa, el espacio permite imaginar diferentes formas de disfrutar de una ocasión especial.
La decoración también juega un papel importante. Los detalles personalizados, los rincones preparados para fotografías y las distintas posibilidades de ambientación permiten dar a cada evento una identidad propia.







A ello se suma una propuesta gastronómica en la que las brasas son protagonistas, con una cocina de inspiración portuguesa y de fusión. Una combinación que encuentra en los cócteles y las celebraciones sociales una oportunidad para disfrutar de pequeños bocados, conversaciones y brindis en un ambiente distendido.

La Trattoria del Mentidero: el encanto de celebrar a la italiana

Para quienes imaginan una celebración con un espíritu más mediterráneo, La Trattoria del Mentidero ofrece una alternativa llena de encanto. Su propuesta gastronómica, inspirada en la tradición italiana, apuesta por recetas

reconocibles, productos de calidad y una cocina que invita a compartir. Un concepto que encaja con celebraciones familiares, cumpleaños, aniversarios, comidas especiales o encuentros entre amigos.
La calidez de su ambiente y su carácter acogedor convierten a La Trattoria en una opción para quienes buscan disfrutar de una celebración relajada, donde la gastronomía y la conversación sean las grandes protagonistas.
Porque pocas culturas entienden el placer de reunirse alrededor de una mesa como la italiana, y esa filosofía se refleja en una propuesta pensada para disfrutar de la buena compañía sin prisas.



Cada celebración, una experiencia diferente

Uno de los principales atractivos de contar con estos dos restaurantes es la posibilidad de elegir el ambiente que mejor encaje con cada ocasión.
Las Brasas del Mentidero ofrece un escenario de carácter sofisticado y festivo, ideal para quienes buscan una celebración dinámica, mientras que La Trattoria propone una experiencia de inspiración italiana, perfecta para encuentros donde compartir mesa y disfrutar de la gastronomía adquiere especial importancia.
Desde fiestas de graduación y celebraciones familiares hasta comuniones, bautizos, cumpleaños especiales o eventos de empresa, ambos restaurantes permiten plantear diferentes formatos y experiencias, adaptados a las necesidades de cada encuentro.

La experiencia del Grupo Mentidero en el mundo de la restauración y los eventos aporta, además, el respaldo de una firma que entiende la importancia de cuidar los detalles en las ocasiones especiales.

El placer de celebrar juntos

En una época en la que encontrar tiempo para reunir a quienes queremos se ha convertido casi en un lujo, las celebraciones adquieren un significado especial.
Las Brasas y La Trattoria del Mentidero invitan a recuperar ese placer de compartir, brindar y disfrutar de los pequeños y grandes acontecimientos de la vida.
Porque las mejores celebraciones no son solo aquellas que se organizan con ilusión, sino las que se recuerdan mucho después de que termine la fiesta.

LAS BRASAS DEL MENTIDERO Y LA TRATTORIA DEL MENTIDERO
Ronda de la Comunicación, 3. 28050 Madrid.
Información y reservas para eventos privados
Teléfonos: 679 58 22 87 | 683 11 86 96
Email: eventossalybrasas@mentiderodelavilla.es
Web: https://mentiderodelavilla.es/eventos-lasbrasas

LEICHT
THE ARCHITECTURAL KITCHEN



ZELARI de nuzzi

info +34 91 658 86 80 | direccion@zelari.es | www.zelari.es
RESERVE SU CITA ONLINE

SHOWROOMS cocinas
Príncipe de Vergara, 44_ Madrid
Paseo San Francisco de Sales, 32_ Madrid
Alcalde Sáinz de Baranda, 63_ Madrid
Avenida de Europa, 18_ Pozuelo de Alarcón

SHOWROOM cocinas | armarios | vestidores
Avenida Montes de Oca, 19_ San Sebastián de los Reyes

Esta Navidad, nos ponemos piripi

La Navidad sabe mejor cuando se comparte. Y en Vermut Piripi lo tienen muy claro

Hay algo especial en las reuniones navideñas. Son esos momentos del año en los que dejamos a un lado las prisas y las obligaciones para sentarnos alrededor de una mesa y disfrutar de la mejor compañía. Compañeros de trabajo, amigos de siempre, familiares o equipos que han compartido todo un año de esfuerzo… Cualquier excusa es buena para reencontrarse y brindar.
En Vermut Piripi, con locales en La Moraleja y Majadahonda, han convertido ese espíritu en su filosofía: buena cocina, un ambiente acogedor y la sensación de celebrar como en casa, pero sin preocuparse de nada.
Hablamos con sus responsables para descubrir qué han preparado para estas fiestas.



¿Por qué elegir Vermut Piripi para celebrar una comida o cena de Navidad?
Porque creemos que las mejores celebraciones siempre tienen lugar alrededor de una buena mesa. Nos gusta que la gente venga a Piripi a disfrutar, reír, brindar y olvidarse un poco del reloj.
Queremos que nuestros clientes se sientan como en casa, con la ventaja de que aquí nos encargamos absolutamente de todo. Que nadie tenga que preocuparse de preparar, servir o recoger nada. Solo de disfrutar de la compañía y pasarlo bien.

¿Qué propuesta habéis preparado para estas Navidades?
Hemos diseñado un menú especial de Navidad por 50 euros por persona, con dos horas de barra libre incluidas. Una propuesta generosa, con platos para compartir que reflejan la esencia de nuestra cocina.
Comenzamos con jamón ibérico, ensaladilla rusa, croquetas, torreznos y patatas bravas.
Continuamos con tostas de atún rojo, crujientes de rabo de toro, langostinos y nuestro canelón de carrillera al chocolate.
Y, como no podía ser de otra manera, terminamos con turrones, polvorones y tartas variadas.
Todo acompañado de dos horas de barra libre de espumoso francés, vermut, cerveza, vino y refrescos. Además, para quienes quieran prolongar la celebración, ofrecemos las copas adicionales a un precio especial de 7 euros.
Porque, si hay una época del año en la que apetece brindar, es esta.

Las comidas y cenas de empresa son toda una tradición navideña. ¿Contáis también con propuestas para grupos?
¡Por supuesto! Nos encanta recibir grupos y formar parte de sus celebraciones.
Organizamos encuentros de entre 10 y 40 personas, tanto para empresas como para reuniones de amigos o familiares.
Nos hace especial ilusión recibir a equipos de trabajo que vienen a celebrar el año compartido. Al final, las relaciones profesionales también se fortalecen fuera de la oficina, en esos momentos más relajados en los que las conversaciones fluyen de otra manera.
Queremos que cada grupo encuentre en Piripi su propio lugar de encuentro.

En vuestro local de Majadahonda contáis con un espacio especial para celebraciones privadas. ¿Cómo es?
Sí, tenemos una sala privada en la planta inferior, llamada Sala Está Piripi, perfecta para quienes buscan una celebración más íntima y personalizada.
Los grupos pueden disfrutar de mayor privacidad, elegir su propia música y organizar la fiesta a su gusto.
Nos encanta pensar que una comida o cena de empresa pueda terminar convirtiéndose en una auténtica fiesta entre compañeros, sin formalidades innecesarias y con libertad para disfrutar.

Para terminar, ¿qué hace diferente una Navidad en Vermut Piripi?
Probablemente nuestra manera de recibir a la gente y entender la hostelería.
Nos apasiona la buena cocina, cuidar los detalles y crear espacios bonitos y acogedores. Pero, por encima de todo, nos gusta ver a nuestros clientes felices.
No queremos que una cena de Navidad sea simplemente sentarse, comer y marcharse. Queremos que se convierta en uno de esos momentos que se recuerdan: una fotografía brindando, una conversación inesperada o una sobremesa que se alarga entre carcajadas.
Porque, al final, la Navidad no depende tanto de lo que hay sobre la mesa como de las personas con las que la compartimos.
Y si, además, se come bien, se brinda mejor y uno termina un poquito Piripi… ¡mucho mejor!

VERMUT PIRIPI
Www.vermutpiripi.com

Asta

El placer de reunirse alrededor de una buena mesa



La Navidad es la excusa perfecta para hacer una pausa, compartir buenos momentos y celebrar todo lo vivido durante el año. En el corazón de Moraleja Green, ASTA propone un escenario donde la gastronomía, el ambiente y los pequeños detalles convierten las reuniones de empresa en encuentros para recordar.

Hay algo especial en las celebraciones que llegan con el final del año. Después de meses de agendas apretadas, reuniones y compromisos, las comidas y cenas de Navidad ofrecen la oportunidad de cambiar de ritmo, dejar a un lado las obligaciones y disfrutar de la compañía de quienes han compartido con nosotros buena parte del año. Y si hay algo que puede marcar la diferencia en estos encuentros es, sin duda, elegir el lugar adecuado.

En pleno Jardín de Moraleja Green, ASTA se presenta como uno de esos espacios que invitan a quedarse. Su ambiente cálido y contemporáneo, la luminosidad de sus estancias y su conexión con el jardín crean una atmósfera especialmente agradable para disfrutar de una buena mesa sin prisas. Un restaurante donde el diseño, firmado por MIL Studios, convive con una propuesta gastronómica que apuesta por el producto de calidad, la tradición y el sabor de las brasas.

Una cocina para disfrutar y compartir

La gastronomía es uno de los grandes protagonistas de ASTA. Su cocina combina recetas reconocibles con elaboraciones actuales, siempre con especial atención a la materia prima y al horno de carbón, uno de los sellos de identidad del restaurante.

Para estas fechas, ASTA ha diseñado distintas propuestas para grupos, pensadas tanto para quienes prefieren una comida tradicional como para aquellos que buscan una celebración más informal. Entre sus especialidades destacan las alcachofas confitadas a las brasas, el pulpo sobre cremoso de patata, el rodaballo a la parrilla o el lomo de vaca madurado a la brasa. Sabores que encuentran su mejor acompañamiento en una buena conversación y una sobremesa que se alarga.

Las opciones incluyen menús servidos en mesa, cócteles y fórmulas de aperitivo, con propuestas para grupos a partir de 25 euros por persona, lo que permite adaptar cada encuentro a diferentes estilos de celebración y presupuestos.

Espacios con personalidad propia

Otro de los atractivos de ASTA es la versatilidad de sus espacios. Su salón principal, amplio y luminoso, ofrece vistas al jardín y una distribución que favorece tanto la comodidad como la conversación.

A él se suma una terraza acristalada, climatizada durante los meses de invierno, que permite disfrutar de la luz natural y del entorno exterior incluso cuando bajan las temperaturas.

Esta variedad de ambientes facilita la organización de celebraciones de distintos formatos, desde comidas de equipos reducidos hasta encuentros de empresa más numerosos. Además, existe la posibilidad de reservar determinados espacios en exclusiva, en función del número de asistentes, aportando un punto de privacidad a las ocasiones que lo requieren.

A todo ello se añade una ventaja que, especialmente en las reuniones de empresa, resulta fundamental: la comodidad. Su ubicación en Moraleja Green ofrece facilidad de aparcamiento, con acceso directo al jardín, y unas condiciones de accesibilidad que simplifican la llegada de los invitados.

Celebraciones a medida

Porque no todas las empresas celebran la Navidad de la misma manera, ASTA ofrece también la posibilidad de personalizar los encuentros. Opciones de barra libre, mejoras de bodega, música y detalles especiales permiten configurar cada evento según las preferencias de sus organizadores.

El resultado es una propuesta flexible en la que gastronomía, entorno y comodidad se combinan para dar forma a celebraciones que van más allá de una comida convencional.

Y es que, cuando se acerca la Navidad, quizá el mejor plan sea precisamente ese: encontrar un lugar agradable, sentarse alrededor de una buena mesa y dedicar tiempo a lo verdaderamente importante, compartir.

ASTA
Jardín de Moraleja Green · Avenida de Europa, 10. Alcobendas
Reservas de grupos: eventos@astarestaurante.com
Tel. 91 657 30 99 · www.astarestaurante.com

Cabaña Marconi

El refugio más acogedor para disfrutar del invierno en El Encinar

Con la llegada del frío y la Navidad a la vuelta de la esquina, este rincón de inspiración nórdica se convierte en uno de los escenarios más especiales del norte de Madrid para disfrutar de largas sobremesas, encuentros navideños y una gastronomía que invita a quedarse.

Hay lugares que parecen estar hechos para una época concreta del año. Y aunque Cabaña Marconi tiene encanto en cualquier estación, es cuando bajan las temperaturas y se acercan las fiestas navideñas cuando este restaurante de El Encinar de los Reyes muestra su lado más especial. Rodeado de encinas centenarias, con su característica arquitectura acristalada y una atmósfera que recuerda a las acogedoras casas escandinavas, se convierte en el refugio perfecto para escapar del frío sin alejarse de Madrid.

Basta con cruzar sus puertas para descubrir un ambiente en el que apetece quedarse. La madera, los detalles decorativos de inspiración sueca, la iluminación tenue y su chimenea central crean esa sensación de calidez tan buscada durante los meses de invierno. Mientras fuera los árboles dibujan un paisaje invernal, dentro todo invita a disfrutar de la buena compañía y de esos pequeños placeres que hacen especial esta época del año.

Navidad alrededor de una buena mesa

Diciembre es el mes de los reencuentros. De esas comidas con amigos que llevamos tiempo intentando organizar, de las celebraciones familiares y de las reuniones de empresa que ponen el broche final al año. Cabaña Marconi es uno de esos lugares que invitan a convertir cualquier encuentro en una ocasión especial. Su ambiente acogedor, su cuidada gastronomía y esa forma de entender la sobremesa sin mirar el reloj lo convierten en una elección perfecta para celebrar estas fechas. Porque, si algo nos gusta de la Navidad, es tener una buena excusa para reunirnos alrededor de una mesa.

Sabores que reconfortan

La propuesta gastronómica de Cabaña Marconi es un reflejo de su personalidad: una cocina con alma sueca, pero abierta a los sabores y tradiciones de otras culturas. Porque, aunque sus raíces escandinavas están muy presentes, su carta va mucho más allá de la gastronomía nórdica.

Entre sus especialidades suecas encontramos clásicos como el salmón marinado, el tradicional toast skagen, las albóndigas suecas, los arenques o el salmón al vapor. Recetas que conviven



con una atractiva propuesta mediterránea en la que no faltan los productos de la huerta, como los puerros o las alcachofas, ni esos platos de cuchara que tanto apetecen cuando llega el frío: una auténtica fabada asturiana, unas lentejas con foie o una reconfortante sopa de cebolla.

La carta se completa con sabores del mar, como las ostras francesas, los mejillones de roca también franceses, las anchoas de Santoña, los calamares rebozados o la merluza, y propuestas de carne como el solomillo de ternera de Guadarrama o la chistorra de Arbizu, en Navarra.

Un recorrido gastronómico por diferentes culturas con una filosofía común: seleccionar lo mejor de cada lugar, apostar por el buen producto y disfrutarlo sin prisas.

Un invierno para quedarse

En una época marcada por las agendas llenas, las compras y los compromisos, Cabaña Marconi propone algo tan sencillo como apetecible: detener el ritmo y disfrutar del momento.

Porque, al final, la magia de la Navidad también está en esos encuentros que se alargan, en una buena conversación junto a la chimenea y en descubrir lugares capaces de hacernos sentir lejos del bullicio, aunque estén a pocos minutos de casa.

Cabaña Marconi demuestra que, a veces, el mejor plan de invierno consiste simplemente en encontrar un lugar donde apetezca quedarse.

CABAÑA MARCONI
Camino del Cura, 233. El Encinar de los Reyes, Alcobendas.
Tel. 91 650 79 13
www.cabanamarconi.com

A LA MESA

Comida saludable

Comida plant-based, orgánica, consciente y, sobre todo, ¡deliciosa!

Llega una nueva propuesta gastronómica para los vecinos de La Moraleja, El Encinar de los Reyes y El Soto: un servicio de comida a domicilio y *take away* pensado para quienes disfrutan comiendo bien, cuidándose y descubriendo nuevos sabores. Se trata de una cocina 100 % *plant-based*, elaborada con ingredientes orgánicos de calidad, cuidadosamente seleccionados y preparados con mimo, conciencia y cariño. Una propuesta que demuestra que comer saludable no significa renunciar al placer ni a una buena nutrición. Platos llenos de sabor, creatividad, color y personalidad, pensados para disfrutar de verdad.
Detrás de este proyecto se encuentra Luis H. Segovia, químico especializado en bioquímica y biología molecular, que ha querido unir sus conocimientos, su interés por la alimentación y su pasión por la buena cocina para ofrecer una alternativa innovadora en nuestra zona.

Cada vez son más los profesionales de la nutrición que recomiendan incorporar una mayor proporción de alimentos de origen vegetal a nuestra dieta. Una alimentación rica en verduras, frutas, legumbres, cereales integrales, frutos secos y semillas contribuye a mejorar nuestra salud y bienestar, además de ser una opción más respetuosa con el medioambiente.

¿Cómo funciona?
Actualmente, el servicio está disponible tres días a la semana, con previsión de ampliar progresivamente los días y las opciones de entrega en función de la demanda.
Los pedidos pueden recibirse cómodamente en casa o recogerse en El Encinar de los Reyes mediante la opción *take away*.
Una oportunidad para descubrir una forma diferente de comer: más natural, más consciente y llena de sabor.

Información y pedidos:
Tel. 693 740 053
Comer bien nunca había sido tan apetecible.



Comer saludable no significa renunciar al placer: significa descubrir nuevos sabores, disfrutar de cada plato y cuidarse por dentro

Finca Aal Cachucho

El refugio secreto a veinte minutos de Madrid donde cada boda es única



En un entorno natural privilegiado, a un paso de La Moraleja, Finca Aal Cachucho ofrece un escenario exclusivo para celebrar momentos inolvidables. Seis hectáreas de naturaleza, elegancia y privacidad donde cada boda se convierte en una experiencia única.

Ubicada en San Agustín del Guadalix, a tan solo veinte minutos de Madrid, se esconde Finca Aal Cachucho, un enclave exclusivo de seis hectáreas inmerso en la naturaleza, concebido para celebrar los momentos más importantes de la vida lejos del ruido y con absoluta privacidad.

Aunque su versatilidad la convierte en el escenario ideal para eventos corporativos y celebraciones privadas, Finca Aal Cachucho brilla especialmente como destino nupcial.

Su filosofía es clara: una única boda al día. Una exclusividad que permite a los novios y a sus invitados disfrutar de cada rincón de la finca con total tranquilidad, sin prisas ni interferencias, convirtiendo la celebración en una experiencia verdaderamente personal.

Un escenario para cada momento

Uno de los grandes atractivos de Finca Aal Cachucho es la variedad de espacios que ofrece, cuidadosamente concebidos para que cada momento de la celebración encuentre su escenario perfecto. Sus jardines, cuidados al detalle y repletos de flores, sus terrazas y sus miradores naturales, desde los que se contempla el skyline de Madrid en el horizonte, crean un entorno excepcional para las ceremonias y los cócteles al aire libre.

Para el banquete y la fiesta, la finca dispone de elegantes salones interiores inspirados en la naturaleza que la rodea, además de una espectacular carpa diseñada para disfrutar de una celebración inolvidable. Al caer la noche, una estudiada iluminación transforma los jardines y envuelve cada espacio en una atmósfera cálida y mágica.

La gastronomía ocupa también un lugar protagonista. Una cuidada selección de caterings premium, que incluye propuestas galardonadas con Estrella Michelin, permite diseñar una experiencia culinaria a la altura de cada celebración, adaptada a los gustos y preferencias de los anfitriones.

El lujo de disfrutar sin prisas

Pero si hay algo que distingue a Finca Aal Cachucho es la posibilidad de prolongar la celebración sin necesidad de desplazamientos. Cuando termina la fiesta, los novios y sus invitados más cercanos pueden descansar a pocos pasos, en el hotel boutique de la propia finca, que cuenta con una piscina climatizada de agua salada.

Así, la experiencia no termina con el último baile. A la mañana siguiente, un desayuno relajado, rodeados de vegetación y tranquilidad, pone el broche final a un encuentro que merece disfrutarse hasta el último momento.

Elegancia natural, privacidad absoluta y una ubicación privilegiada hacen de Finca Aal Cachucho mucho más que un espacio para bodas: un lugar donde cada celebración adquiere personalidad propia y los recuerdos comienzan a construirse mucho antes del esperado «sí, quiero».



FINCA AAL CACHUCHO
https://aalcachucho.com

Inside
LA MORALEJA *mm*
magazine

Hay historias que merecen ser contadas.
Y conversaciones que merecen ser escuchadas.

Por eso nace **La Moraleja Inside**, el videopodcast de ***La Moraleja Magazine***: un espacio donde líderes, emprendedores, innovadores, creadores y personalidades inspiradoras comparten experiencias, ideas y reflexiones que dejan huella.

En cada episodio descubrirás el lado más humano de quienes están transformando nuestro entorno, a través de conversaciones cercanas, auténticas y enriquecedoras. Este verano te invitamos a acompañarnos, a escuchar sin prisas y a dejarte inspirar por historias que conectan talento, propósito y futuro.

Escanea el código QR y accede a La Moraleja Inside.
Porque las mejores conversaciones no siempre se leen.
A veces, se escuchan.

Escanea el QR y accede al episodio

Nos encontrarás en estas plataformas

¿QUIERES SER PATROCINADOR O COLABORADOR DE ALGÚN CAPÍTULO O TEMPORADA?
CONTÁCTANOS: info@lamoralejamagazine.com



Grandes vinos, grandes descubrimientos

Ocho etiquetas que han destacado en 2026 y que merecen un lugar en nuestra bodega particular.

El vino español atraviesa uno de sus momentos más interesantes. La Guía Peñín 2026, una de las grandes referencias de nuestro país, ha evaluado más de 9.800 vinos, de los cuales solo ocho han conseguido la máxima puntuación de 100 puntos y 441 han alcanzado los 95 puntos o más.

Pero más allá de las puntuaciones, lo verdaderamente apasionante es descubrir la extraordinaria diversidad de nuestros viñedos. Desde los grandes clásicos de Rioja hasta los blancos atlánticos de Galicia, pasando por la personalidad de Toro, la elegancia de Ribera del Duero o los sorprendentes vinos de altura de Guadalajara.

Hemos seleccionado ocho vinos que han destacado por sus valoraciones, su calidad o la singularidad de su origen. Siete de ellos figuran entre los mejor puntuados de la Guía Peñín 2026, mientras que Finca Río Negro ha obtenido una destacada valoración de 93,31 puntos en Wine Up, publicada este mismo año.

Una selección que demuestra que, aunque las puntuaciones ayudan a orientarnos, el verdadero placer está en descubrir nuevos sabores, conocer las historias que se esconden detrás de cada botella y, por supuesto, compartirlas.



Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2012
Marqués de Murrieta, Rioja
Un clásico que sigue escribiendo su propia historia. Elegancia, complejidad y una extraordinaria capacidad de envejecimiento definen este tinto, uno de los grandes embajadores de Rioja. Un vino para abrir en una ocasión verdaderamente especial.

La Condenada 2023
Artuke, Rioja
Una demostración de que Rioja también sabe reinventarse sin perder sus raíces. Este vino de parcela, nacido de un proyecto familiar, representa una forma de elaborar que concede todo el protagonismo al viñedo y a su personalidad.



Alabaster 2022
Teso la Monja, Toro
Toro tiene mucho que decir entre los grandes vinos españoles. Alabaster es una de sus referencias más reconocidas y una magnífica expresión del potencial de la tinta de Toro. Intensidad, carácter y vocación de guarda en una botella que invita a disfrutar sin prisas.



La Roza
Dominio de Atauta, Ribera del Duero
Un tinto de producción limitada, complejo y con una marcada personalidad, que ha conquistado a la crítica especializada y se ha convertido en una de las grandes referencias de la denominación.





O Raio da Vella Albariño 2023
Forjas del Salnés
Galicia vuelve a demostrar que sus blancos juegan en primera división. Este albariño es una magnífica expresión de la influencia atlántica y del carácter de los viñedos del Salnés. Un vino que invita a descubrir la elegancia y profundidad que puede alcanzar esta variedad.



Finca Río Negro 2022
Finca Río Negro
Desde Cogolludo, en Guadalajara, llega uno de los descubrimientos más interesantes de nuestra selección. Sus viñedos de altura y la singularidad de su entorno aportan personalidad a un tinto en el que destacan la fruta negra, las notas balsámicas y una crianza bien integrada.

Homenatge a Josep Mata Capellades 2004
Recaredo
Los grandes espumosos también tienen su lugar entre los mejores vinos españoles. Esta elaboración de larga crianza es un homenaje a la tradición familiar de Recaredo y una demostración de que las burbujas pueden alcanzar una complejidad extraordinaria.



Casa Castillo Las Gravas 2023
Bodegas Casa Castillo, Jumilla
Nacido en un paisaje mediterráneo de suelos pedregosos, este tinto reivindica el enorme potencial de la variedad monastrell, tradicionalmente vinculada a la región. Un vino que combina carácter, profundidad y elegancia, alejándose de los tópicos que durante años acompañaron a los tintos del sureste español.



Finca Río Negro

Una escapada entre viñedos, naturaleza y grandes vinos



¿Y si este fin de semana cambiamos el ruido de la ciudad por el silencio de los viñedos? A poco más de una hora de Madrid, en plena Sierra Norte de Guadalajara, Finca Río Negro nos propone descubrir el vino de una forma diferente: paseando por el lugar donde nace, conociendo sus secretos y, por supuesto, disfrutándolo copa en mano.

Hay planes que empiezan mucho antes de llegar a nuestro destino. Basta imaginar una mañana de invierno, una carretera que se adentra entre montañas y un paisaje de bosques y viñedos que parece alejado de todo, aunque Madrid se encuentre a menos de cien kilómetros.

Así comienza la experiencia en Finca Río Negro, una bodega familiar situada en Cogolludo, junto al Parque Natural de la Sierra Norte de Guadalajara, que ha convertido el enoturismo en una magnífica oportunidad para acercarse al fascinante mundo del vino.

Un viñedo donde no esperaríamos encontrarlo

Lo primero que sorprende al llegar es el entorno. La finca ocupa 600 hectáreas de naturaleza, con bosques de pinos y robles, vegetación mediterránea y viñedos que crecen a unos 1.000 metros de altitud. Un paisaje poco habitual para el cultivo de la vid, donde la fauna salvaje también tiene su territorio: corzos, ciervos, jabalíes e incluso lobos ibéricos habitan estos parajes.

Fue aquí donde, a finales de los años noventa, la familia Fuentes decidió recuperar la antigua tradición vitivinícola de Cogolludo. Un proyecto que comenzó con una pequeña plantación experimental y que, más de veinticinco años después, ha conseguido situar sus vinos entre los más singulares de nuestro país.

Su reconocimiento como Vino de Pago, con Denominación de Origen Protegida propia desde 2025, confirma la personalidad de unos vinos profundamente ligados a las características de esta tierra.



Mucho más que una cata

Pero lo verdaderamente interesante de Finca Río Negro es que no hace falta ser un experto para disfrutar de la experiencia.

La visita comienza con un recorrido por los viñedos, donde descubrimos cómo influyen la altitud, el clima y las características del suelo en el carácter de sus vinos. Después llega el momento de adentrarse en la bodega, cuya arquitectura se inspira en las construcciones tradicionales de los Pueblos Negros de Guadalajara.

Entre sus rincones más curiosos se encuentra el denominado cementerio, un espacio donde se conservan botellas de antiguas añadas que permiten recorrer la historia de la bodega a través del tiempo.

Y, naturalmente, llega el momento más esperado: la degustación.

En la bodega subterránea, los visitantes disfrutan de una cata comentada de tres vinos de la casa, acompañados de quesos, cecina y embutidos. Una ocasión perfecta para descubrir aromas, matices y sabores, aprender a apreciar lo que tenemos en la copa y comprender por qué cada vino cuenta una historia diferente.

Un plan para compartir

La experiencia dura aproximadamente una hora y cuarenta y cinco minutos, aunque la escapada puede prolongarse mucho más. Porque el atractivo de Finca Río Negro no termina en sus viñedos.

Quienes prefieran una visita más informal pueden acercarse a su wine bar para degustar alguno de sus vinos por copas o llevarse una botella a casa. La finca también ofrece actividades especiales para grupos y encuentros de empresa, con propuestas relacionadas con el mundo del vino.

Y, ya que estamos en la zona, merece la pena aprovechar el viaje para descubrir Cogolludo, su patrimonio histórico o los paisajes de la Sierra Norte de Guadalajara.

Quizá esa sea la verdadera magia del enoturismo: descubrir que detrás de una botella hay mucho más que uvas y barricas. Hay una familia, un paisaje, una historia y una manera de entender la vida.

Y en Finca Río Negro, todo eso se disfruta mucho mejor sin prisas.

FINCA RÍO NEGRO
Carretera CM-1001, km 37,4. Cogolludo, Guadalajara.
Visita guiada con cata: 30 € por adulto. Duración aproximada: 1 h 45 min.
Reservas: 91 302 26 48 / 687 978 652
info@fincarionegro.com | www.fincarionegro.com

Catas literias en Asta

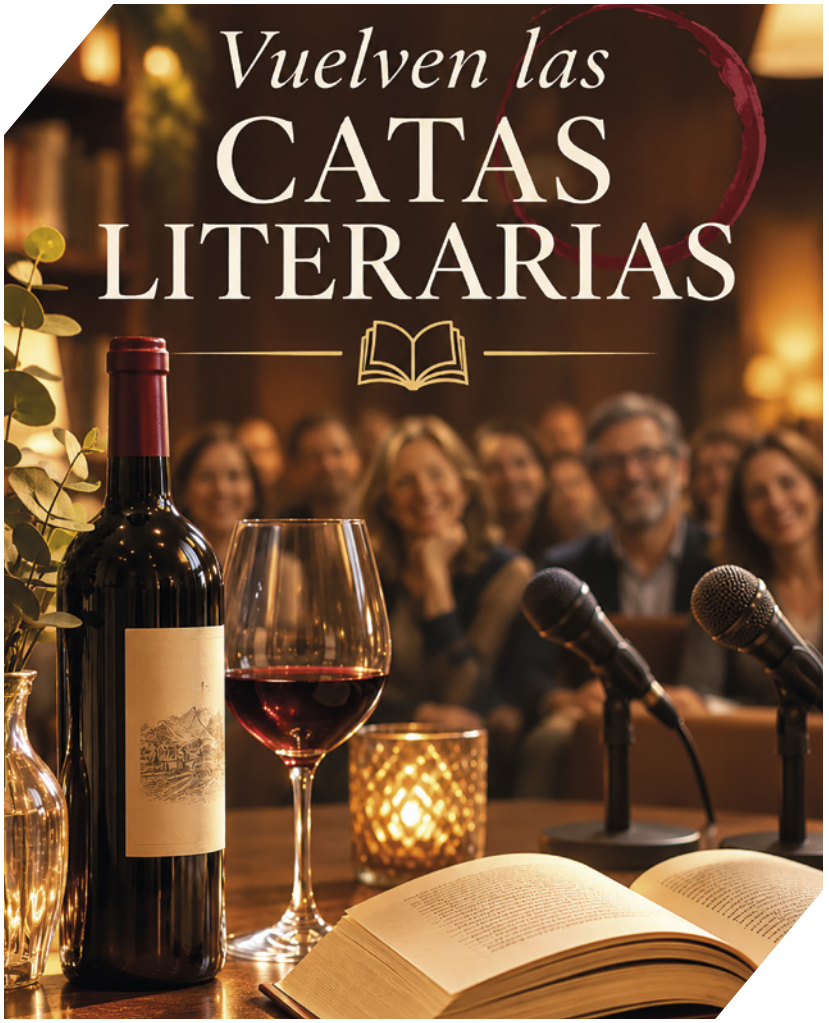
Las mejores historias siempre merecen un brindis

Literatura, buenos vinos, encuentros con escritores y conversaciones que se alargan mucho más allá de la última página.
Las Catas Literarias organizadas por La Moraleja Magazine y ASTA Restaurante regresan en enero para seguir demostrando que la cultura también puede ser uno de los mejores planes de ocio de La Moraleja.
Hay planes que se disfrutan y otros que, además, dejan huella. Una buena novela, una copa de vino y la oportunidad de conversar cara a cara con quien ha escrito esa historia que nos ha emocionado, intrigado o hecho reír. Con esta sencilla pero irresistible combinación nacieron las Catas Literarias de La Moraleja Magazine y ASTA, una iniciativa que ha conseguido transformar las tradicionales presentaciones de libros en encuentros cercanos, distendidos y llenos de complicidad.
El escenario no podía ser más apropiado: ASTA Restaurante, en Moraleja Green, un espacio acogedor en el que los libros comparten protagonismo con el vino, la gastronomía y, sobre todo, las ganas de pasar un buen rato. Porque aquí no hay conferencias interminables ni formalismos innecesarios. Los escritores se sientan a conversar, cuentan las anécdotas que se esconden detrás de sus novelas, desvelan algunos secretos de su proceso creativo y responden a las preguntas de un público que termina sintiéndose parte de la historia.

Y es que pocas cosas resultan tan interesantes como descubrir a la persona que se esconde detrás de un libro. Saber de dónde surgió una idea, cuánto hay de realidad en sus personajes o qué dificultades encontró su autor hasta escribir la última página. Son esas pequeñas confidencias, imposibles de encontrar en las solapas de las novelas, las que convierten cada encuentro en una experiencia diferente.

Grandes autores, grandes historias

Por nuestras Catas Literarias han pasado escritores que han demostrado que la literatura puede disfrutarse de muchas maneras. Cristina Higueras, conocida por su trayectoria como actriz y escritora, compartió los entresijos de su novela Un asunto ambiguo, mientras que Félix García Hernán nos invitó a adentrarnos en el inquietante universo de Tiempos de barro, una historia distópica que dio pie a una conversación apasionante.
También nos acompañó Alberto Caliani, que con su novela El cazador de libros y su particular sentido del humor convirtió la velada en un encuentro lleno de risas, confidencias y sorpresas. Y Alberto Córdoba, autor de Díselo con flores, nos descubrió una historia sobre segundas oportunidades, emociones y la capacidad de reinventarse cuando la vida cambia de rumbo.



Literatura, vino y encuentros únicos: las Catas Literarias de *La Moraleja Magazine* y *ASTA* Restaurante regresan en enero de 2027 con nuevos autores, historias y experiencias para disfrutar de la cultura alrededor de una buena mesa.

Cuatro escritores, cuatro universos literarios y cuatro formas muy distintas de entender la creación. Desde el suspense y la intriga hasta las historias que exploran las relaciones humanas, cada cita ha permitido acercarse a géneros diferentes y, en ocasiones, descubrir autores que quizá no habríamos elegido por nuestra cuenta. Porque esa es otra de las grandes virtudes de estas reuniones: despertar la curiosidad y animarnos a abrir libros que todavía no conocíamos.
Cada autor, cada libro y cada encuentro han sido diferentes. Y precisamente ahí reside buena parte de la magia: nunca se sabe qué conversación, qué anécdota o qué descubrimiento nos espera al otro lado de la siguiente copa.

Mucho más que literatura

Las catas tienen, además, otro gran protagonista: el mundo del vino y de las bebidas espirituosas. A lo largo de las distintas ediciones hemos disfrutado de propuestas como las de Finca Río Negro, Bodegas NOC o el ron Bumbu, de la mano de profesionales que nos han acercado sus productos, sus historias y sus secretos.
El resultado es una combinación especialmente atractiva: mientras descubrimos los secretos de una novela, también aprendemos a apreciar los matices de un vino, conocemos la historia de una bodega o nos dejamos sorprender por nuevos sabores. Dos mundos aparentemente distintos, el literario y el gastronómico, que tienen mucho en común: ambos invitan a disfrutar sin prisas, despiertan los sentidos y siempre ofrecen buenos motivos para conversar.
Una experiencia pensada tanto para los apasionados de la lectura como para quienes simplemente buscan un plan diferente. No hace falta haber leído previamente la novela, ser un experto en vinos ni pertenecer a ningún club literario. Basta con tener curiosidad y ganas de disfrutar. De hecho, una de las mejores cosas de estas veladas es su ambiente informal, donde las conversaciones surgen con naturalidad y resulta fácil compartir impresiones con otros asistentes.

En enero, volvemos a brindar por los libros

Tras una pausa, las Catas Literarias regresan en enero de 2027, con nuevos autores, nuevas historias y muchas sorpresas que iremos desvelando próximamente.
Queremos seguir creando ese pequeño punto de encuentro en el que los vecinos de La Moraleja puedan descubrir escritores, compartir aficiones, conocer gente y disfrutar de la cultura de una manera diferente. Un plan perfecto para quienes disfrutan de una buena conversación, para los que siempre tienen un libro en la mesilla de noche y también para aquellos que buscan una alternativa original a sus habituales planes de ocio.
Porque los libros son una magnífica compañía, pero cuando sus historias se comparten alrededor de una mesa, la experiencia resulta todavía más especial. Y si además hay un buen vino de por medio, mucho mejor.
¿Te apuntas a la próxima? Mantente atento a las páginas web de ASTA Restaurante y La Moraleja Magazine, donde anunciaremos las próximas fechas, los autores invitados y cómo reservar tu plaza.
www.astarestaurante.com
www.lamoralejamagazine.com

Hay historias que merecen ser leídas. Otras, además, merecen ser brindadas.





Queremos formar parte de tu libreria