





14 | Tip@s de interés

“

Hay informes de sostenibilidad que confunden al inversor. La ley debe diferenciar a la empresa que opera bien”

BELÉN VILORIA

Tras revolucionar la estrategia de Cruz Roja en plena pandemia, toma las riendas de B Corp, un movimiento (con propósito) que ya suma 256 empresas en España

Por **Marcos Iriarte**
Fotografías de **Felipe Díaz de Vivar**

PAPPEL

PETRONILO Y SOCORRO,

100 AÑOS DE VIDA,

87 JUNTOS

Comenzaron su relación en 1936 con 12 años. "Si pudiéramos morirnos los dos el mismo día... sería perfecto". Por *Pedro Simón (El Espinar)* Fotografía de *Felipe Díaz de Vivar*

"VAN DE LA MANO

Y SE BESAN

TODOS LOS DÍAS"

DXT

ATLETISMO. Ana Peleteiro gana un bronce un año después de ser madre

FÚTBOL. El Barça empata en San Mamés y Pedri vuelve a lesionarse



El 'gladiator' de la Liga

FÚTBOL. Bordalás, «apasionado» del Imperio Romano, asume su rol: «Somos humildes y ambiciosos. Quizás sienta mal»

POR ABRAHAM P. ROMERO

JOSÉ BORDALÁS**TÉCNICO DEL GETAFE.** Pocos despiertan tanto amor y recelo como él. «Quizás me puse una máscara, estaba muy expuesto», confiesa

«No puedes caer bien a todo el mundo»

ABRAHAM P. ROMERO MADRID

La voz de José Bordalás (Alicante, 1964) aparece por las escaleras que suben desde los vestuarios del Coliseum de Getafe entre las risas de los dos miembros de su cuerpo técnico que le acompañan para la entrevista. Saluda con ganas, realiza un par de bromas y muestra el camino hacia la sala de prensa, el lugar donde los focos le hacen ponerse más serio, donde «quizás», admite en la charla con EL MUNDO, se pone una pequeña máscara de protección. Así es uno de los hombres más buscados del fútbol español.

Pregunta. Insiste en que se ve muy serio en las entrevistas.

Respuesta. Sí, es verdad, porque no soy así. No tiene nada que ver con mi personalidad. Los que me conocen saben que soy una persona extrovertida y cercana. Me gusta la seriedad, el trabajo, pero con buen ambiente.

P. ¿Se pone una máscara?

R. Quizás lo he hecho durante algún tiempo porque entendía que estaba muy expuesto, pero el tiempo me ha demostrado que tienes que mostrarte como eres. Y ahora estoy en el buen camino, me parezco, aunque no del todo, pero me parezco a lo que realmente soy.

P. Xavi dijo que es «cruel y desagradable» entrenar al Barça. En el caso de Bordalás, ha pasado por Hércules, Alicante, Elche, Alcorcón, Novelda, Benidorm, Eldense, Cacereno, Alcoyano...

R. No sé lo que supone ser entrenador del Barcelona porque nunca lo he sido, pero respeto las palabras de cualquier colega porque sé la dificultad. Mi sentimiento es distinto al suyo. Yo me quedo con las cosas buenas, soy un afortunado. Podemos estar expuestos a una gran presión, pero intento disfrutar de mi profesión.

P. ¿Hay clasismo en los banquillos del fútbol español?

R. No sé... Yo sé lo que cuesta, lo que me ha costado a mí. Nadie me regaló nada y me he tenido que esforzar mucho, le he dedicado muchas horas para llegar a la elite y para mantenerme. No sé si hay clasismo, pero yo les miro con respeto y admiración.

P. En el vestuario destacan sus discursos antes de los partidos.

R. Intento hacerles creer. 'Creer' es mi palabra. Los profesionales tienen un gran componente de estrés. Por ejemplo, para mí Phil Jackson, el mítico entrenador de los Lakers, ha sido una inspiración. Me he visto muchas de sus charlas y me impactaron.

P. Una de sus inspiraciones es también la Antigua Roma. ¿Qué ha aprendido de esa época?

R. He sido un apasionado desde niño. Nos ponían películas en el colegio y me impactó. Siempre he intentado saber mucho del Imperio Romano, de la historia de Roma... Y siempre que tengo posibilidad vuelvo a Roma. Todos tenemos una pasión y esa es la mía.

P. ¿Qué hubiera sido en Roma?

R. Un gladiador, un emperador... Siempre he tenido una gran admiración por todo lo que rodea a Roma.

P. ¿Getafe es la aldea gala de la Liga?

R. (Risas) No, no... El fútbol es diferente. Pero bueno, de alguna manera cuando saltas al terreno de juego hay un enfrentamiento con una pasión en las gradas. Se asemeja con Roma en esa lucha por el triunfo.

P. ¿Los focos le gustan?

R. Me he acostumbrado. No me disgustan, sinceramente. Me gusta todo porque tiene que ver con el fútbol, con la gente que nos tiene admiración.

P. ¿Se ha sentido perseguido?

R. Bueno, quizás ha salido mi nombre más de lo que a uno le puede gustar, pero forma parte de este deporte. Lo acepto con naturalidad.

P. Tenemos por un lado algunas polémicas y por otro a Ancelotti, que no se separa de usted en las reuniones de entrenadores. ¿Qué le dice eso?

R. No puedes caer bien a todo el mundo, pero lo acepto. Los profesionales, cuando realmente me conocen, conocen al Bordalás de verdad. Pueden tener una percepción diferente porque soy ambicioso, porque estando en un equipo modesto me gusta ganar y ser competitivo, y eso quizás puede sentar mal. Pero no lo puedo evitar. Con Carlo tengo una gran relación, es un referente como persona y profesional.

P. El Getafe lleva más goles que Las Palmas, Betis, Valencia o Sevilla. Pero la fama es otra.

R. Así es. Se ponen etiquetas y mu-

«¿Perseguido? Ha salido mi nombre más de lo que me gustaría... Pero lo acepto»

«Nos ponen etiquetas, pero la realidad es distinta. Se pitan muchas faltitas»

«Me apasiona el Imperio Romano, hubiera sido gladiador, emperador...»

«Cuando algún deportista español gana algo se aparcan las ideologías»

«Dicen que ahora los jóvenes lo tienen más fácil, pero creo que hay más dificultades»

chas veces es como un corta y pega, ¿no? Eso es lo que hay y lo que voy a comentar. La realidad es bien distinta porque somos un equipo que nuestra mentalidad es salir a ganar los partidos. Siempre ha sido así.

P. Ha hecho famosa la frase «Esto es fútbol, papá». ¿Le ha dado la vuelta a su fama con esto?

R. No sé, salió de una manera espontánea para desdramatizar en una rueda de prensa. La gente lo tiene de foto de perfil en sus redes sociales, ha sido tremendo. Lo dicen los jugadores, gente por la calle...

P. ¿Es lo más cerca que hemos estado de conocer al verdadero Bordalás?

R. Un poco. Todavía no me conocen del todo (risas).

P. Cinco equipos de LaLiga lideran el ranking de faltas a nivel europeo, entre ellos el Getafe. ¿Se hacen muchas faltas o se pitan muchas faltas?

R. Hay un poco de todo. Creo que en España los árbitros, con la intención de proteger al futbolista, pitan demasiadas faltas y eso hace que se desluzca el juego. En mi caso, preferiría que hubiera más ritmo y se dejase jugar. Se pitan muchas 'faltitas' y hay demasiados parones.

P. ¿Qué es lo que más gracia le hace del fútbol español?

R. Casi todo me hace gracia.

P. ¿Algo en concreto?

R. Bueno, me hace mucha gracia que se acuse a ciertos profesionales de algunas cosas que no tienen que ver con la realidad.

P. Vamos a intentar conocer al verdadero Bordalás. ¿Es usted romántico?

R. Soy romántico, sí.

P. ¿Alguna locura por amor?

R. Pues muchas cosas de adolescente. Como todos. No teníamos miedo al peligro y éramos capaces de cualquier cosa. Hacerte 1.000 kilómetros del tirón con el coche... Cosas que ahora serían impensables.

P. ¿Qué diferencias ve entre los jóvenes de ahora y los de antes?

R. Las dificultades siempre han sido más o menos iguales. Mucha gente dice que antes había más dificultad, pero no creo que haya cambiado mucho. Los jóvenes tienen que seguir esforzándose, buscándose la vida, trabajando duro... Dicen que ahora los jóvenes lo tienen mucho más fácil, pero no lo creo, incluso creo que ahora hay más dificultades.

P. ¿Por qué?

R. Porque ahora los salarios no llegan para independizarse, irse de casa, formar una familia... Los jóvenes tienen más dificultades que antes.

P. ¿Es creyente?

R. Sí, soy creyente. Me educaron así. Si hubiera nacido en otro sitio, igual creía en otra cosa.

P. ¿Cuánto tiene el fútbol de política?

R. De política entiendo poco. Soy entrenador de fútbol, así que si hablase de otra cosa, de política o de lo que fuera, no tendría significado.

P. ¿Cuánto tiene el fútbol de política?

R. De política entiendo poco. Soy entrenador de fútbol, así que si hablase de otra cosa, de política o de lo que fuera, no tendría significado.

P. ¿El fútbol es lo que más contagia el patriotismo?

R. Creo que el deporte en general. Cuando algún deportista español consigue algo importante la gente está unida. Cuando hay algún triunfo importante se aparcan todas las ideologías y nos centramos en lo que nos apasiona de nuestro país.





FELIPE DÍAZ DE VIVAR

El Atlético se protege y gana

FÚTBOL. «Defender es parte del juego», dijo Simeone tras salvar la victoria al final

LIGA EA SPORTS (JORNADA 27)	
2	1
ATLÉTICO	BETIS
CÍVITAS METROPOLITANO. 61.901 ESPECTADORES	
Atlético: Oblak; Llorente, Paulista, Witsel, Hermoso, Lino (Riquelme, min. 80); De Paul, (Nahuel, min. 61), Koke (Saúl, min. 61), Barrios; Morata (Savic, min. 85) y Memphis (Reinildo, min. 80).	
Betis: Rui Silva; Bellerin (Miranda, min. 72), Pezzella, Riad, Sabaly; Johnny, (Abde, min. 90), Roca (Guido, min. 46), Fornals, Rodri (William Carvalho, min. 46), Chimy (Ayoze, min. 72); William José.	
Árbitro: Soto Grado	
Tarjetas amarillas: De Paul, Pezzella, Guido.	
Goles: 1-0: Pezzella (p. p. min. 7), 2-0: Morata (min. 43), 2-1: Carvalho (min. 61).	

LUIS NÚÑEZ-VILLAVEIRÁN MADRID Había que ver cómo se levantaba el Atlético del varapalo de la Copa del Rey. No por la derrota, sino por las sensaciones que dejó a los rojiblanco y de las que venía en Champions y en Liga. Afortunadamente, el equipo volvía a su guarida, donde se siente fuerte, donde sería líder si no existieran los partidos a domicilio. Y lo hacía ante una de las víctimas preferidas de Simeone. No ha perdido el argentino ante Pellegrini y le volvió a ganar, aunque con suspense final, embotellado y plagado de defensas.

Los colchoneros pusieron el traje de casa, el que mejor le sienta. El de la presión alta y el rodillo al adversario. Tres ocasiones en los primeros 15 minutos tanto por mérito rojiblanco como por demérito de Bellerín, principal asistente de la ofensiva rival. El primer error terminó con un chut de De Paul al lateral de la red. En el siguiente, en cambio, el balón tocaba la red, pero por dentro gracias al instinto de Hermoso y a la fortuna rojiblanca en varios rebotes. El gol podría asignarse a Pezzella, aunque el argentino solo pasaba por allí.

El Betis era un flan y eso es pecado en la catedral rojiblanca. Pudo Memphis en una doble ocasión darle la extrema unción en el minuto 12 y luego vino un nuevo capítulo de esa magnífica herramienta para sembrar polémica como es el VAR. Tras el enésimo error de la zaga verdi-

blanca, Lino filtró un pase a Morata que, en el límite del fuera de juego, encaró a Rui Silva. El madrileño cayó tras driblar al portugués y Soto Grado pitó penalti. Dos revisiones por una. El videoarbitraje concluyó que Morata estaba habilitado y que la pena máxima estaba bien pitada. La primera fue una cuestión de fe, la segunda... también. El delantero marrón no sólo la pena máxima sino los remates posteriores.

Se pudo desquitar unos minutos después tras un rechace de De Paul. Recuperaba el madrileño su olfato en la mejor temporada como 9 rojiblanco, 20 *chicharros* lleva. Necesita este Atlético al mejor Morata para afrontar lo que viene: Inter y apuntalar la cuarta plaza de la liga.

Salió el Betis en la segunda mitad con otra actitud gracias, en parte, a los cambios en el medio, donde Guido, un futurible para el Atlético, y Carvalho dieron otro empaque al equipo de Manuel Pellegrini. Sería el portugués, tras una pérdida de balón en la defensa del Atlético, quien pondría picante al choque con un soberbio lanzamiento que se coló por la escuadra de la portería de Oblak.

Pasó el Betis a tener la iniciativa en el juego mientras el Atlético esperaba para matar a la contra. Ayo-



Morata y Rui Silva, en el partido de ayer. EFE

ze avisó en el minuto 77 y Guido casi empató el partido a la salida de un córner, pero entre Oblak y el poste salvaron a los rojiblanco. Simeone veía que se le escapaba el partido y decidió apuntalarlo en defensa con la entrada de Reinildo por Memphis. Si el equipo ya estaba atrás... entró también Savic, por si no se había entendido el mensaje. El plan, finalmente, salió bien. La defensa, como dijo Simeone, es otra parte del fútbol.

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

«Contra toda autoridad excepto mi madre recaudador», dice un plato enmarcado en su oficina, ubicada muy cerca de la Puerta de Alcalá, en un ecléctico piso repleto de arte. Adolfo Remartínez, zaragozano afincado en Madrid de 50 años, viste traje y corbata. Aunque bien podría llevar deportivas y camiseta ancha. No es un jefe de grandes despachos, sino de trato cercano y que se sienta junto a sus empleadas. Presume de cabello y barba «cada vez con menos canas» y en tiempos donde escasea: «El pelo está en peligro de extinción por el estrés, una enfermedad nueva», proclama el inventor del replicado champú de cebolla.

«Muchos de los que lo han copiado son los mismos que me dijeron que no en un principio», cuenta. Su presupuesto inicial: 50 euros. «He tenido empresas toda mi vida. A los 20 años ya traje el lambrusco a España con un tráiler desde Reggio Emilia».

La noche anterior, había cenado en un restaurante italiano con un amigo y sus parejas. A ambas les había encantado ese rosado espumoso que les sirvieron. «Fui de los primeros y vendimos millones de unidades». También desarrolló complementos alimenticios. «Las caídas, si te levantas, son máster que te dan mucha experiencia», revela. En 2014 se le ocurrió meter extracto de cebolla roja a un champú. Le llevó tres años encontrar un buen laboratorio. «Yo estaba cobrando 800 euros vendiendo páginas web y mi novia en el paro». Un día, lamentándose de su bajo sueldo, llegó a casa y supuso que ella estaba deprimida, porque se había cortado el pelo. «Pienso que siempre lo hacéis cuando algo os ronda la cabeza. Oía a escalivada y yo sabía que no estaba cocinando, porque no le gusta». Se fue a la ducha y allí estaba el experimento. «Le pregunté qué le había echado al champú y me respondió que había leído en internet que si dejas fermentar la cebolla en el bote el pelo crecía más rá-

pidido. Así que la bombilla se me encendió y decidí mejorar esa guarrada que podía crear bacterias», admite riendo. Hoy es el ingrediente estrella de todos sus productos cosméticos. Entre ellos,

este *best seller* del que ha vendido más de 1.200.000 unidades desde entonces. Un producto *viral* sin que TikTok estuviera de moda. «Estuvimos 730 días consecutivos como uno de los champús más



El empresario Adolfo Remartínez puede presumir de más de un millón de botes vendidos y 10 premios. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

ADOLFO REMARTÍNEZ Fundador de la marca Nuggela & Sulé, inició su actividad con 50 euros por los experimentos capilares caseros de su pareja

El creador del champú de cebolla: «El pelo está en peligro de extinción»

CRISTINA GALAFATE MADRID

vendidos en Amazon. Ahí las opiniones de gente no mienten». No sabía nada de cosmética y ahora parece una enciclopedia de belleza. «Se vende en 33 países, de Singapur a Chile porque funciona». Muestra un vídeo de una peluquera en Somalia, entre gallinas y cestos de paja, donde está presente Nuggela & Sulé. Proviene de la cultura maorí porque es una cosmética hecha a fuego lento, justifica. Antes barajó el nombre de *champower*. «Hasta África lo llevó un comercial porque había tratado su problema de caspa mejor que los dermatólogos».

Pese al éxito, dice que el empresario vive «con un salto en el corazón constante» porque siempre puede pasar algo. De hecho, el día que registró la marca y se despidió de su trabajo acabó en el hospital por estrés. Aún guarda el informe médico, que dice que había dormido 15 horas en una semana y presentaba un fuerte dolor en el pecho por ansiedad. «Lo

importante es que tu actividad mejore la vida de las personas. Ese es el secreto del éxito para que el producto no sea sólo una moda pasajera, como el timo del champú de caballo». Cuenta con ensayos clínicos que aseguran que puede acelerar el crecimiento del cabello hasta un 41%. «Somos el único laboratorio que lo ha demostrado con pacientes, pero entiendo que comprar un producto es un acto de fe. Que prueben si funciona». Tiene más de 10 premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional. Entre ellos, Cosmo Trends, otorgado en la feria Cosmoprof Singapur 2023. «Mi día a día es inventar». Otra de las claves es rodearse de los mejores. «Saber delegar». Procura hacer deporte y viajar. El ritual de ducha es su momento. «Hay que emulsionar el champú, si no se rompe la fórmula no funciona. Y la espuma no es sinónimo de eficacia. Se hace a través de agentes químicos». El próximo paso es el lanzamiento de la línea infantil y de bebé. «Y quiero apostar por la aromaterapia capilar».

ADN. NUGGELA & SULÉ ESTÁ EN C/ VALENZUELA, 6, 1º • SIGNIFICA 'HIJO DEL CIELO' • 1.200.000 UNIDADES VENDIDAS • 33 PAÍSES • SEGÚN ESTUDIOS, EL CABELLO CRECE UN 41%

FIN DE SEMANA DEL 18 Y 19 DE NOVIEMBRE GRATIS CON **Expansión**
Fin de Semana



CONOZCA TODAS LAS OPCIONES DISPONIBLES PARA TENER UNA **JUBILACIÓN TRANQUILA**

¿Cuántos años tiene que cotizar para **cobrar el 100%**?
¿Cómo funciona el **sistema público** de pensiones?
¿Cuándo es posible **prejubilarse**?

Descubra todas las respuestas y la mejor forma de preparar su jubilación

FIN DE SEMANA
del 18 y 19 de noviembre
LIBRO GRATIS + 130 PÁGINAS

Incluye las últimas modificaciones legislativas para el impulso de los planes de pensiones de empleo

Expansión
Fin de Semana

SEGURIDAD. La Puerta del Sol amplía su aforo este año para las campanadas y las preuvas: 15.000 personas, el doble que en 2022 tras la finalización de las obras de remodelación de la plaza. PÁGINA 5

GRAN MADRID

EL MUNDO
VIERNES 22
DE DICIEMBRE
DE 2023



METROPOLI

*Lola Expósito,
empleada de
Mallorca, prepara
empanadas de
bacalao.* FELIPE
DÍAZ DE VIVAR

PASTELERÍA MALLORCA

La Navidad desde dentro



El obrador más famoso de Madrid bulle estos días. En Nochebuena dará salida a 2.500 pedidos, con el solomillo Wellington como estrella del menú

AMAYA GARCÍA

GRAN MADRID **METROPOLI**

MALLORCA, ENTRE BAMBALINAS

EL 'IMPERIO' QUE NACIÓ DE LA LOTERÍA DE NAVIDAD

Con un premio de 17.000 pesetas, Bernardino Moreno abrió en 1931 el primer local; hoy, la cuarta generación lleva las riendas de este negocio familiar que ha sabido renovarse sin perder la esencia

POR AMAYA GARCÍA REPORTAJE GRÁFICO FELIPE DÍAZ DE VIVAR



Tal día como hoy de 1931, a Bernardino Moreno le sonrió la fortuna en la Lotería de Navidad. Le tocaron 17.000 pesetas, un pellizco con el que abrió en la calle de Bravo Murillo el primer local de Pastelería Mallorca, negocio familiar que es todo un icono en la capital. Hoy es la cuarta generación la que lleva las riendas de esta empresa, que estos días vive su pico más alto de actividad. Más de 90 años de historia que arrancan con un tortel y una ensaimada como protagonistas.

Es martes y pasan unos minutos de las 7.30 de la mañana; hace rato que los hermanos Jacobo (33) y Pablo (30) Moreno, responsables de producción, han llegado a la nave de la calle de la Barca, obrador central desde hace cinco años. El ajeteo hace horas que ha empezado. «A día de hoy tenemos 1.140 pedidos para Nochebuena», explica el más joven del tándem, que se incorporó a la empresa familiar en 2014. El número es más que probable que alcance los 2.500, porque estos últimos días «entran una barba-

«Somos fanáticos del producto reciente», dice Pablo Moreno

Los pedidos para Nochebuena pueden llegar a los 2.500

riedad de pedidos», dice Jacobo. El solomillo Wellington es el rey de la fiesta, y el consomé, el rosbif y el salpicón de marisco los teloneros de lujo. «Podemos hacer 2.000 litros de consomé —receta que preparan con huesos de rodilla, tendones y verduras— entre el 22 y el 24 de diciembre», detalla Pablo. De salpicón, más de mil raciones. Las cifras estos días son una auténtica locura, pero todo está controlado al milímetro.

Más datos: este año han servido casi 6.000 panettones. «Hemos tenido que cerrar pedidos porque no había más. Hoy salen a tienda las últimas unidades». Toman el relevo los

roscones; la semana de Reyes llegan a despachar 40.000. «Ahora hay ocho personas haciéndolos a diario; en las jornadas previas a la noche mágica toda la planta de uno de los obradores se dedica a los roscones y hay un equipo de 50 personas produciéndolos», cuenta Pablo junto al equipo que da forma al clásico bollo navideño. El martes de la visita, hay 100 pedidos de cestas para preparar y más de 120 encargos de comida.

Desde que la cuarta generación —el equipo lo forman seis primos— tomara el relevo en Pastelería Mallorca, ha cambiado mucho el escenario. «Desde un principio quisimos apostar por volver a lo artesanal», dice el más joven de los hermanos. Encontraron un libro de su

abuelo con las recetas escritas a máquina y decidieron regresar a los orígenes. «Los torteles hemos vuelto a hacerlos con rodillo, como antes», explica Jacobo frente a uno de los encargados de elaborar el pastel icónico de la casa. «Se habían mecanizado muchos procesos. Nuestra idea cuando llegamos

era usar máquinas no para optimizar, sino para mejorar la calidad», aclara Pablo. También redujeron las referencias. «Había 700 recetas, el doble que ahora. Pasamos de 27 pasteles a 12, y de 22 bombones a ocho. Queríamos tener una oferta de máxima calidad, que dijera mucho de nosotros», comenta Pablo.

En el obrador, cada equipo prepara una partida. «La masa que más producimos es la de los cruasanes». Junto a los roscones, Paco Ortega trabaja con mimo una de panettones. Lleva 20 años en la empresa. «Es el bollo más complicado de hacer con diferencia», dice. Una máxima



de la Mallorca actual es formar a los empleados para buscar siempre la excelencia. Y eso incluye a los miembros de la familia propietaria, que se van incorporando a la plantilla. «Todos hemos tenido que pasar un año conociendo los distintos departamentos; hemos trabajado en tiendas, obradores, oficinas...», argumenta Pablo, que estudió ADE y cuando metió la cabeza en el negocio pastelero se formó en Nueva York; Jacobo, licenciado en Derecho, lo hizo en Suiza, en la rama de hostelería. Ambos trabajaron, antes de meterse en la empresa familiar, en otras pastelerías y restau-

1. Lola Expósito (izda.) elabora empanadas.
2. Paco Ortega trabaja una masa de panettone.
3. Pasteles de Mallorca.
4. Una empleada prepara un roscón.
5. Jacobo y Pablo Moreno.
6. Mediasnoches recién hechas.

rantes. «Todo eso al final te enriquece y te permite conocer otras propuestas», asegura Pablo.

A pocos metros, Lola Expósito (58) rellena las empanadas de bacalao. Llegó a Mallorca hace cinco años, cuando, tras un despido, la edad comenzaba a ser un problema para re-

engancharse al mercado laboral. «Esta época del año es alucinante. A mí me encanta ver la actividad y disfrutarla». Entre producción, logística y oficinas, la plantilla suma 150 personas, más las 60 de las nueve tiendas.

La filosofía que tan buenos resultados ha dado a esta casa pasa por cuidar la calidad al máximo. «La terminación de los productos se hace en tienda. Somos maniáticos del género reciente. Se hornea, cuece y fermenta en cada local, donde tienen sus propios obradores». Todo lo elaboran ellos, desde la salsa de los bocadillos al pastrami. «El equipo que más ha crecido en los últi-



mos años ha sido el de cocina, hemos vuelto a guisar como se ha hecho siempre», sostiene Pablo delante de dos ollas de gran tamaño y un carro lleno de rosbifs crudos y horneados. Y eso supone más gente y tiempo.

La nueva generación no ha buscado un crecimiento rápido. «Nunca lo hemos querido», puntualiza Pablo. Y cuando han tenido que tomar decisiones algo drásticas no les ha temblado el pulso. «Cuando llegamos, la ensaimada no nos acababa de convencer», recuerda Jacobo. Decidieron quitarla durante un año, reuelo mediante en la familia, e in-

gar hasta dar con una fórmula más afinada para hacerla. «Ahora la elaboramos con aceite de oliva y manteca de cerdo», explica Pablo, junto al carro en el que cada mañana les dejan pruebas de los productos antes de que salgan para las tiendas. También han acertado con creaciones como el *cronut* —una masa frita laminada rellena de crema de vainilla—, que tiene toda una legión de fans entre la clientela.

De los momentos de crisis que guardan en la memoria: aquel 23 de diciembre de 2019, cuando a un hornero se le pasaron todos los solomillos Wellington. «En horas tu-

7. Víctor Perat, director digital. 8. La tarta Selva Negra. 9. La elaboración del tortel es manual. 10. Sándwiches variados. 11. Yolanda Arévalo, con el jefe del obrador de Velázquez. 12. Una cesta navideña lista para enviar.

vimos que comprar kilos de carne y hacer hojaldres sin parar. No fallamos en ningún pedido, pero fueron horas de infarto».

A día de hoy, la facturación de la web supone el 50% del total. Víctor Perat (40), director digital desde hace dos años, tiene mucho que ver en

ello. «En *on line*, los clientes son de todas las edades. Nuestro reto ahora es poner en valor ese histórico de datos que ya tenemos y con ello asentarnos y seguir creciendo».

Las tiendas son la otra pata angular del negocio. Al frente de la producción en obradores de tienda está Yolanda Arévalo (38), quien tras acabar Empresariales se fue a París a formarse en Le Cordon Bleu. «También cumplí el protocolo de pasar un año por los distintos departamentos», dice entre risas. Nos recibe en la tienda de Velázquez, la que más vende de la capital. «Yo garantizo que servimos un género lo más reciente

posible», dice ante una vitrina llena de roscones de nata y una sala llena de comensales. «En Navidad tenemos un grupo de WhatsApp de todas las tiendas para saber si hay algún problema o imprevisto». A las 6,30 horas llegan las primeras furgonetas con producto del obrador central; sobre las 11 lo hace una segunda tanda. «Los encargados de las tiendas son la base para que todo funcione bien».

Hoy se celebra el sorteo de la Lotería de Navidad, aquel que inició la historia de este imperio que ha sabido renovarse sin perder su esencia. La prueba está en su famoso tortel.

ACTUALIDAD ECONÓMICA

La mitad de los empresarios percibe inseguridad jurídica

- Uno de cada dos señala que es la principal amenaza actual para la economía española, junto con la incertidumbre política
- Un 60% descarta crear empleo este año y un 15% cree que hará despidos

MARCOS IRIARTE MADRID

El sentir de los empresarios, que hace apenas un año señalaban inequívocamente a la inflación como la gran amenaza para sus negocios, ha cambiado radicalmente desde entonces: hoy, uno de cada dos empresarios apunta a la inseguridad jurídica como la principal amenaza para la economía española en los próximos 12 meses. La segunda, la incertidumbre política.

Son vasos comunicantes. Así se desprende del último informe *Perspectivas España 2024* que elabora KPMG en colaboración con la patronal CEOE y que este año ha alcanzado su vigésima edición. «Es muy significativo que la inestabilidad política se haya instalado como una de las grandes preocupaciones del tejido empresarial por su impacto sobre la seguridad jurídica, la certidumbre y la estabilidad regulatoria», advierte Antonio Garamendi. «Una preocupación que se traslada a la caída de la inversión que ya estamos registrando en nuestro país», añade.

Durante la pasada legislatura, el Gobierno de coalición sacó adelante 215 leyes. Muchas de ellas estaban relacionadas con asuntos laborales o fiscales y acabaron teniendo su reflejo en las operativas, procesos o incluso en las cuentas de resultados de las empresas. Para esta legislatura se espera que el ritmo regulatorio baje de intensidad, pero básicamente por la debilidad del Ejecutivo y la complejidad a la hora de cerrar acuerdos ante la polarización política.

En este contexto, preguntados por los principales riesgos para la economía del país y, antes incluso de conocer el adelanto electoral en Cataluña y la renuncia del Ejecutivo a sacar adelante su proyecto de Presupuestos Generales del Estado, los empresarios llenan el podio de las grandes amenazas con tres problemas atribuibles a los responsables políticos: la inseguridad jurídica (señalada por un 48%), la incertidumbre política (por un 46%) y los cambios regulatorios (por el 30%).

«Los resultados de la encuesta arrojan una elevada preocupación» en torno a estos tres asuntos, apunta Juanjo Cano, presidente de KPMG en España. «Y ante un contexto económico y geopolítico incierto, los líderes empresariales demandan estabilidad, especialmente en el ámbito normativo», precisa.

La encuesta que anualmente elaboran KPMG y la CEOE es un buen termómetro del sentir real del tejido empresarial del país por su muestreo. En esta edición han participado 1.367



Las Cinco Torres de Madrid, uno de los centros financieros y empresariales de la capital. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

El 30% teme por los cambios de normas, según un sondeo de KPMG

Un 45% espera que la economía española vaya «a peor» en 2024

La IA se afianza en las estrategias de crecimiento de las compañías

empresarios y directivos de 23 sectores diferentes y de todas las comunidades autónomas. Y el 49% de ellos son presidentes, directores generales, propietarios o consejeros de sus empresas.

VENDER MÁS

«Las empresas necesitamos un clima de confianza, de moderación y de entendimiento, con menor incertidumbre y con una mayor calidad normativa e independencia de las instituciones», asegura Garamendi. «Necesitamos un marco en el que se ponga en valor el papel de los empresarios y la empresa como motor de creación de riqueza y empleo, de prosperidad para el conjunto de la sociedad».

Pese a que el líder de la patronal anticipa «una legislatura incierta y con equilibrios precarios», en la que se dibuja un escenario económico «de es-

caso apoyo al mundo de la empresa y un horizonte presupuestario de previsible tensión», los empresarios españoles confían en crecer este 2024 en términos de facturación, inversión y también, aunque de forma más comedita, en creación de empleo.

En concreto, el 71% de los encuestados prevé aumentar su volumen de ventas durante los próximos 12 meses. En la encuesta del año pasado, el sentir era prácticamente idéntico: el 70% asegura que esperaba vender más en 2023. Por otro lado, mejora también el número de empresarios que asegura que aumentará sus inversiones este año (un 53% frente al 50% del año anterior).

En cuanto a la creación de empleo, seis de cada diez no prevé aumentar sus plantillas en 2024. Un 15% dice incluso que tendrá que recortarlas. Por contra, un 40% de los empresarios encuestados sí espera hacer

contrataciones este año, 2 puntos porcentuales más que en 2023.

Este optimismo en cuanto a la evolución de la facturación y las inversiones contrasta con las dudas que aún les genera la situación económica del país y la evolución que ésta tendrá durante el año. Por ejemplo, más de la mitad (54%) considera que la coyuntura actual es «regular» y un 45% espera que la economía española vaya «a peor o mucho peor» antes de que concluya el ejercicio. Otro 41%, por su parte, cree que ni mejorará ni empeorará.

«En las estrategias de crecimiento para este ejercicio destaca la progresiva integración de la inteligencia artificial generativa en las empresas, todo un reto en el nuevo escenario tecnológico en el que van a tener que desarrollar su actividad las empresas», explica Juanjo Cano ante las conclusiones del informe.

GRAN MADRID

EL MUNDO DOMINGO 24 DE MARZO DE 2024



ARTE OFICIOS

Artesanos de otra época

En el Palacio Real, más de una decena de talleres de restauración se encargan de preservar los tesoros de Patrimonio Nacional

VIRGINIA GÓMEZ

Margarita Tapia retoca el jarrón de la época de Carlos IV en su taller. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

GRAN MADRID

RESTAURACIÓN PATRIMONIO NACIONAL

Del jarrón de la fábrica del Retiro al 'traje' del corcel de Carlos III

Son piezas únicas y de un valor incalculable. Manos expertas las rescatan y conservan en una zona 'oculta' del Palacio Real

VIRGINIA GÓMEZ MADRID

En la cuarta planta del Palacio Real de Madrid existen decenas de habitaciones inimaginables que despiertan los sentidos. A escasos metros por encima de las lujosas salas que habitaron de Carlos III a Alfonso XIII, y ajenos al trasiego turístico, unos 35 artesanos de oficios tan dispares como curiosos se encargan de restaurar las valiosas joyas que siglo tras siglo han ido atesorando éste y otros lugares de Patrimonio Nacional. Hay talleres de metales y armería, porcelanas, pinturas, esculturas, libros y documentos, piedras, textiles, ebanistería... Un paraíso para los amantes del arte sin igual.

Si alguien conoce cada rincón de este asombroso lugar, donde el reloj parece haberse detenido, ese es Lucio Maire. Lleva 49 años en el Taller de Dorado y Estuco. Ningún restaurador cuenta allí con más antigüedad que él. Se ríe cada vez que le insinuamos que ningún secreto se le debe escapar. Y habla y habla sin parar de todos (o casi todos) los objetos (miles y miles) del Palacio Real que han pasado por sus manos: cornisas, bóvedas, marcos, consolas, sillas...

Dice que fue un privilegiado en su época, pues cuando nadie compararía las técnicas, él ya las llevaba aprendidas de casa. «Casi toda mi familia ha estado vinculada a la restauración del Palacio Real. Mi abuelo era ebanista; mis primos, pintores de cuadros; mi hermano, dorador... A algunos maestros les molestaba que supiera mucho cuando era aprendiz», cuenta y se ríe mientras desliza una hoja de pan de oro con un ligero soplo antes de dejarlo caer sobre uno de los marcos históricos que está recuperando. «No se puede tocar con las manos», explica. «Reintegramos como hacían los egipcios hace 4.000 años. ¡Es que eran muy listos! Pegamos el pan de oro con cola de conejo, un adhesivo natural, y, cuando se-

ca, sacamos brillo con la piedra de ágata», añade.

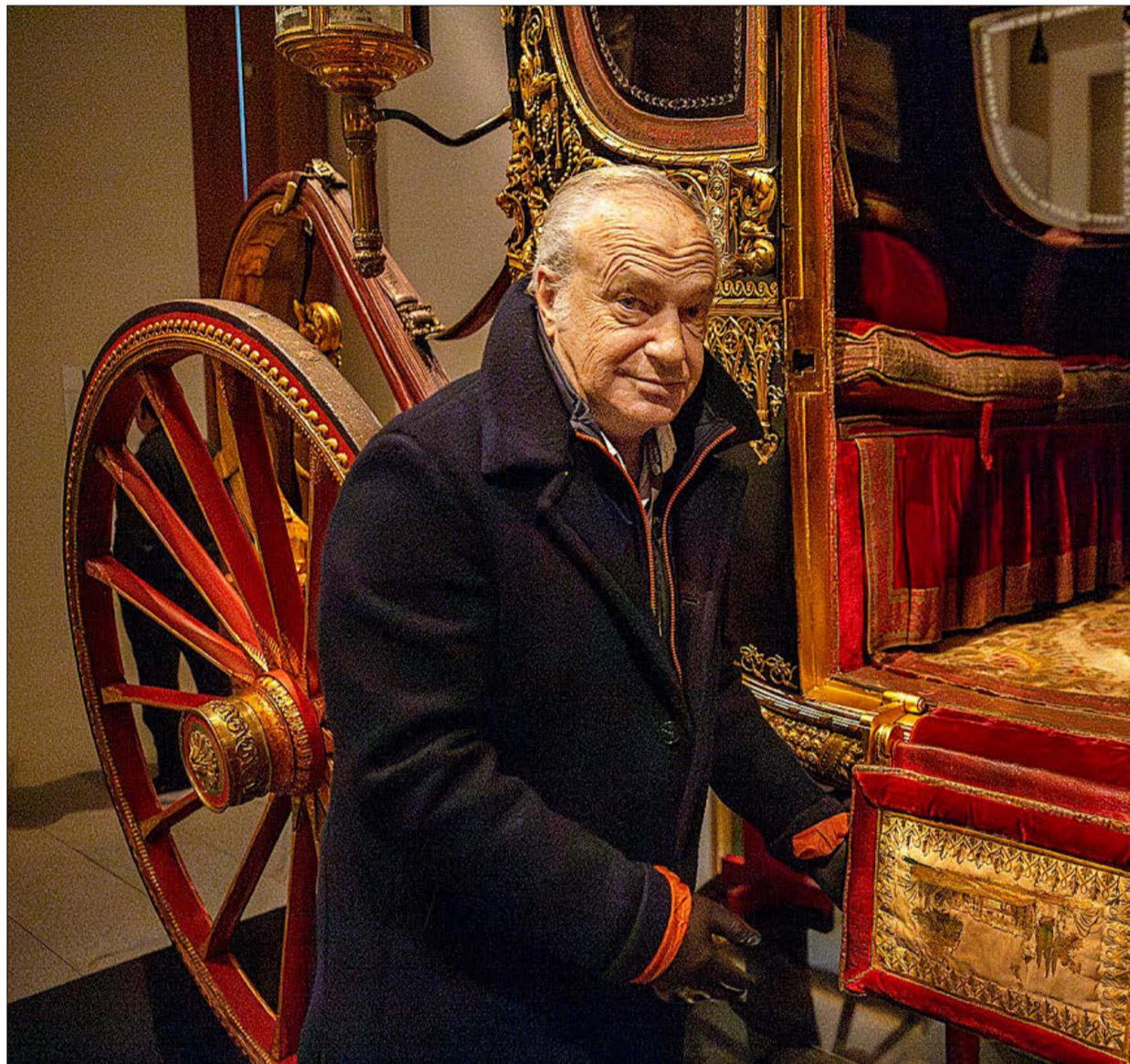
Conoce las carrozas del Palacio como la palma de su mano, pues lleva media vida reintegrándolas y consolidándolas. «Con ésta se casó Alfonso XIII y en ella le cayó la bomba de la calle Mayor. Es del siglo XIX, pero tiene de todo, hasta un váter. Que se hayan llevado a la Galería de las Colecciones Reales es lo más [antes estaban en el Campo del Moro, donde él mismo llegó a vivir]», señala con orgullo desde la exposición, donde nos pide que le acompañemos para ver sus trabajos *in situ*. También al Palacio Real, donde muestra cornisas de estuco que imitan al mármol, una trampantojo que pintó en una habitación donde faltaba una puerta, la mesa más antigua de mármol tallado y estuco o la magnífica Sala de Gasparini, donde, tumbado boca arriba, todo un reto, doró el techo. «Es lo más especial», dice tras regalarnos un viaje a otra época.

«Para mí esto no es un trabajo, es un placer. Desarrollarme como artista aquí ha sido algo único», destaca

Lucio, un experto del dorado y el estuco que conoce por su trabajo todos los Reales Sitios (incluido Zarzuela) y que ha dado ponencias hasta en el Museo del Prado.

De vuelta a la cuarta planta, a pocas puertas de su taller, se encuentra Margarita Tapia, técnico de porcelana. «Sobre todo hacemos conservación preventiva. Y lo más importante para ello es la documentación. En restauración no hay que inventarse nada. Hacemos que quede integrada pero no invisible», señala la restauradora, que también lleva media vida, 35 años, viendo desde la ventana de su oficina la Plaza de Oriente.

En la visita a la que es su casa, nos muestra unas placas de porcelana que están en la Casita del Príncipe en El Escorial, un túmulo funerario de carey dedicado a Alfonso XII, una pieza



GRAN MADRID



Lucio Maire con la carroza de Alfonso XIII, el relojero José Antonio Gismera, Pepa Parra en el taller de Piedras Duras y Paco Serrano con la guarnición de Carlos III. FELIPE DÍAZ DE VIVIAR



de una vajilla de Fernando VII o las imágenes de una escena de caza en biscuit (primera cocción de la porcelana) de Fernando VI que ha restaurado con técnicas poco invasivas.

Pero si algo llama la atención en su taller es el maravilloso jarrón de trofeos de la época de Carlos IV (siglo XVIII), expuesto habitualmente en el Salón de Espejos, que está rehabilitando. «Es de la manufactura de la Fábrica de Porcelana del Buen Retiro. La mejor época», expresa. «Le hemos dado un baño de agua. Tenía mucho polvo y suciedad. Y mucha resina amarillenta. Tiene aplicaciones en relieve, todo de porcelana. Y acabamos de descubrir que no está pintado». Y sin más detalles nos deriva al Laboratorio del Palacio Real, donde acuden los restauradores ante cualquier duda. Silvia Pérez, perteneciente a las nuevas generaciones que poco a poco se van haciendo hueco allí, nos desvela el misterio ante el microscopio.

«Cogimos una muestra del jarrón donde había pérdidas para ver si tenía oro. Y, sí, hay por todas partes. Brillo y mate», explica. «Antes lo habíamos pasado por el equipo de fluorescencia de Rayos X, que hace un análisis sin tomar muestras. Y la parte azul es óxido de cobalto», señala esta química, especializada en conservación, restauración y análisis de obras de arte que ha trabajado en Viena, Santiago de Chile o Zúrich.

Nos detalla cómo funciona este último aparato, que se puede leer en gráficas, junto al radiólogo Santiago Herrero, biólogo que a lo largo de su trayectoria profesional en el Palacio Real ha radiado a los famosos Stradivarius y también a *caravaggios*, *goyas*, *velázquez* o *grecos* y acabado con la carcama de decenas de muebles con la cámara de anoxia (que cambia el oxígeno por nitrógeno) que él dirige. «Esto no está pagado», dice.

A poca distancia, Pepa Parra está restaurando un marco de jaspe y bronce en el Taller de Piedras Duras. «Lo he limpiado y pegado con escayola, porque muchas de las piedras estaban fragmentadas, además de consolidarlo mecánicamente. Es un marco del siglo XVIII», detalla antes de enseñarnos otra de las piezas en las que está trabajando, un adorno reli-

gioso de cristal y plata dorada de 1900 y que lleva la figura del diablo. Por sus manos, en los seis años que lleva en Patrimonio Nacional –aunque vinculada lleva 25–, han pasado todos aquellos objetos que llevan cuarcos o amatistas, y además, aunque no sean piedras duras, diamantes, rubíes o corales, entre otros. También el *dessert* (centro de mesa) de ocho metros de largo, con base de estuco y adornos de mármoles y bronce, que se usó en la boda de los actuales Reyes que hoy está expuesto en la Galería de las Colecciones Reales. «Es la pieza más especial que he restaurado. Y la más laboriosa».

A Paco Serrano también le entusiasma lo que hace. «Para mí esto es una pasión, no es trabajo», dice mientras camina de un lado para otro en su taller, impregnado de olor a cuero, para mostrarnos, sin dejarse nada en el tintero, qué hace y cómo. Es de los pocos guarnicioneros que quedan en nuestro país, porque su oficio casi ha desaparecido, cuenta con algo de pena.

También lleva 35 años allí. Principalmente restaura guarniciones (lo que podríamos llamar el *traje* del caballo) y también fabrica piezas, con hojas de cuero desfaldadas de toro o

vaca, para los caballos de Patrimonio. «Y lo coso todo con estas manos», dice antes de mostrarnos el tesoro que tiene sobre una de sus mesas de trabajo: una guarnición de Carlos III, formada por más de una decena de piezas. «Esto va a llevarme mucho tiempo. Está en muy mal estado», señala.

Rodeado del tiempo, y entre lentes, pinzas, destornilladores y llaves para dar cuerda, encontramos a José Antonio Gismera, el relojero de Patrimonio Nacional. Desde hace 32 años él es el hombre que mantiene la extensa colección de la institución. «Todos son muy especiales. Cada vez que abro uno, me sigo sorprendiendo. Que funcionen es asombroso. Hay relojes del XVIII y XIX, franceses, ingleses, suizos, españoles... El más antiguo es de Fe-

lipo II, de 1583, y está expuesto en la Galería», detalla José Antonio, quien todas las semanas tiene que pasarse por el Palacio para dar cuerda a los 230 relojes que hay, incluido el de la torre. Hablamos con él mientras está trabajando en un reloj, del siglo XIX, para el que ha tenido que fabricar un pasado. «Al ser relojes tan antiguos, no hay recambios», dice y añade: «Lo principal es que siempre estén funcionando y que, al ser piezas únicas, no se pierdan». Pero, inmersos aquí... que el tiempo se detenga.

UN OFICIO EN CIFRAS

13

TALLERES.

Hay en el Palacio Real y se dividen entre Artes Decorativas y Bellas Artes. Además, a este número hay que sumar los laboratorios de Química y Radiología.

35

TÉCNICOS.

Trabajan en los distintos oficios de restauración.

759

OBRAS.

El número de piezas restauradas al año es difícil de concretar, pero sobre estas se inició expediente en 2024.



La empresa familiar que se puso 'en manos' de la competencia para crecer

Fain. La firma de mantenimiento de ascensores (y ahora también puertas) presume de presencia en cinco países tras profesionalizarse y dar un giro en su estrategia

Por **Guillermo del Palacio**
Fotografía **Felipe Díaz de Vivar**

La historia de Fain puede sonar anodina: una empresa de mantenimiento de ascensores crece y pivota para dedicarse también al mantenimiento de puertas con una subdivisión. Sin embargo, en el proceso hay muchas lecciones, un cambio de manos poco común en una compañía familiar y "errores garrafales", como reconoce Rafael Fernández, director general de Fain Ascensores. Le acompaña Carmelo Moreno, director general de Fain Puertas automáticas. Desde una sede cuanto menos paradójica —está a la altura de la calle y no hay ni un misero montacargas— cuentan que esperan

facturar 207 millones en 2024 y aumentar un 10% la plantilla hasta superar los 1.300 empleados.

Aunque Fain, entonces Fainasa, nace como tal en 1972 como una escisión de Ascensores Mediavilla, la historia de la compañía está ligada a la de ese apellido y comprende más de 60 años. La firma la fundó en los años cincuenta Florencio Mediavilla, abuelo de la generación actual, cuando dejó la empresa para la que trabajaba. Entonces el negocio se centraba más en la fabricación de ascensores que en el mantenimiento, aunque también lo hacían. Heredó la compañía su hijo, Nicolás, que tuvo que dejar los estudios tras enfermar su padre. Algo después se eje-

Equipo directivo.

Rafael Fernández Fernández, director general de Fain Ascensores, y Carmelo Moreno, director general de Fain Puertas automática, en la sede de la empresa en Madrid.

1972

Fainasa.

Es el año en que una escisión de Ascensores Mediavilla se convierte en el germen de Fain, que cambió de nombre en 1989.

207

Millones de euros.

La facturación que el grupo espera en 2024. El 26% del beneficio lo obtienen fuera de España.

I+D. Una enorme pantalla permite ver en tiempo real un mapa con los ascensores, técnicos y tiempo medio de respuesta que tiene la empresa en cinco países.

ca, la ha internacionalizado y la ha profesionalizado”, resume Fernández. Sueno sencillo, pero fue un periodo con turbulencias, especialmente cuando decidieron salir de España por primera vez. “Se liaron la manta a la cabeza y compraron cinco empresas”, rememora Fernández, que entonces todavía no trabajaba para Fain. No obstante, adopta la primera persona para hablar de esa época: “En Francia nos equivocamos, hay que reconocerlo”. Cometieron, lamenta, “varios errores” como “intentar unificar a varios competidores en una marca nueva que no existía en Francia”. Otro fue “intentar transmitir nuestra cultura y no adaptarnos al país y su cultura”. Pero ahí cambió todo.

“Necesitábamos empezar a profesionalizar esto y entonces fue el momento de fichar a Rafa”, interviene Gema Mediavilla, que, como directora de Marketing y Comunicación, está presente en la entrevista. “Era director general en Otis, que en aquel momento era nuestro *benchmark*. Fue un paso importantísimo para la compañía intentar profesionalizarse”, responde, casi por alusiones, Fernández. “Separar la familia, poner la compañía en manos de alguien que creen que puede hacerlo mejor que ellos, es un hito brutal que hacen muy pocas empresas familiares”, contextualiza.

Los hermanos de Gema (Nicolás, presidente de Fain Ascensores, y Jorge, que se encarga de grandes proyectos) siguen vinculados a la empresa, pero todo está en manos del comité de dirección. “De momento nos ha salido bien, llevo 10 años”, bromea Fernández. Así, la empresa pasó de ser local a nacional y, después, a internacional. “Ahora entramos en un país despacito, con cuidado, entendiendo la cultura, las formas, la legislación y las personas e intentamos aportar, sin *quijotismos*, nuestra cultura y nuestro conocimiento”. Hoy, además de en Francia, tienen presencia en Bélgica, Suiza e Irlanda y el 38% de la facturación y el 26% del beneficio están fuera de España. Y, aunque suene redundante, están abriendo puertas.

“Cuando vas a hacer un servicio en una comunidad puedes dar el servicio al ascensor y también a las puertas automáticas”, aporta ahora Moreno, que también viene de Otis. De hecho, al comprar carteras de clientes de los primeros muchas veces incluyen también el mantenimiento de las segundas. “El gru-

po se encuentra con que tiene unas 1.000 unidades en mantenimiento que se gestionan con los equipos ascensoristas”, ilustra el encargado de esta división. Así que decidieron crear una propia con sus especialistas.

Dos años después gestionan ya 7.000 unidades y esperan que el número crezca cuando comience a legislarse la accesibilidad en lo que también es una barrera arquitectónica. “No sirve de nada poner una silla automática para vencer los peldaños de una escalera y luego subirse en un ascensor si no puedes abrir la puerta”. Según cálculos del sector, en España hay 1,1 millones de ascensores en funcionamiento y por cada uno de ellos se estima que existen unas siete puertas automáticas.

De momento no fabrican puertas, pero otro hito fue el diseño de su primer ascensor, sostenible y con la posibilidad de ser alimentado con placas solares. Consideran que la apuesta por la tecnología es clave y presumen de una importante presencia en redes sociales y hasta de un programa desarrollado por ellos mismos que permite ver en tiempo real dónde están los ascensores que gestionan, sus técnicos y el tiempo medio de respuesta ante cada incidencia. Está en una sala desde la que se ve la calle por la que se entra al edificio sin ascensores de Fain. Justo ahí, mientras se hacen las fotos de los directivos, aparece para saludar Nicolás Mediavilla, el padre de la generación actual. Porque, aunque ya no está la familia a los mandos, todavía es una empresa familiar. ■



cutó esa escisión. “Le deja a su hermana la fábrica, que entonces era lo que valía dinero, y la mitad de la cartera de mantenimiento”, explica Fernández.

En los años noventa comenzó a entrar la tercera generación y la empresa empieza su expansión nacional en el 99, cuando abre oficinas en Santander. En el sector, estos movimientos se hacen generalmente mediante adquisiciones de otras compañías o de sus carteras de clientes. Siempre será más fácil captar nuevos usuarios cuando ya hay presencia en un territorio—también con obra nueva— que de la nada. En la historia de Fain se han comprado unas 120 compañías.

“Su generación ha extendido la mar-

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

Veteranos de la industria, han escuchado en su vida tanta música que pueden exhibir singularidades sin complejos: «El silencio es la nota más bonita, es lo que más aprecio» y «lo mío son los conciertos, me puedes meter lo que quieras, que en los primeros 30 minutos encontraré algo que me guste, seguro». Aunque la más destacable, y anómala, es la de haber cumplido 10 años sacando a Madrid a bailar y a corear canciones... en pleno enero. Y los que les quedan. Porque Pablo Rodríguez y Alex Graneri lanzaron su festival Inverfest con sólo cuatro directos en un fin de semana y, tras una década de inviernos gélidos e, incluso, las restricciones del Covid, «con público y músicos llorando; una experiencia religiosa», y una *Filomena* colapsando la ciudad, celebran el aniversario redondo con 120 espectáculos y con músicos hasta pidiéndoles hueco en el cartel.

«Nos llamaban 'locos' por hacer conciertos en enero. Madrid estaba bastante dormida, porque históricamente los artistas sacaban disco en Navidad y, luego, descansaban o iban a Latinoamérica. La fiesta aquí empezaba con San Isidro y nosotros encontramos ahí un vacío real», explica sobre los inicios el madrileño Pablo Rodríguez, codirector, que alumbró esta cita después de encontrarse «en 2012-14» con Alex Graneri, director artístico, catalán de nacimiento, pero *gato* al cumplir el año. El primero abandonó la botica y cayó en discográficas, con Virgin cual «revelación divina» y, el segundo, del *marketing* en multinacionales pasó a recoger a artistas en el aeropuerto por encargo de amigos —«ve tú, que hablas inglés»—, y terminó reconvertido en *mánager* (Martirio, Silvia Pérez Cruz...) y con productora en 1999. «Tiene algo de mágico, un amor a primera vista. 'Algo grande vamos a poder hacer', dijimos».

De José Mercé, Band of Skulls, Film Symphony Orchestra y Alex O'Dogherty y La Bizzarrería,



Pablo Rodríguez y Alex Graneri posan para GRAN MADRID en los camerinos de la sala El Sol. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

PABLO RODRÍGUEZ Y ALEX GRANERI Fundadores del Inverfest, cumplen 10 años con conciertos nacionales en salas de solera como sello

Los «locos» por la música que sacan a bailar y a cantar a Madrid... en enero

RUTH DÍAZ MADRID

en el Circo Price y en La Riviera, a una próxima edición de once salas de solera (El Sol, Independence Club, Siroco, Condeduque, Gruta 77, WiZink, La Paqui...) con lo último de la escena nacional

y sus novedades discográficas: los recientes trabajos de Rodrigo Cuevas, Christina Rosenvinge, Muchachito Bombo Infierno (tras siete años sin publicar), Ismael Serrano, Salvador Sobral,

Sole Giménez (con sus 40 años de trayectoria) o las apuestas por Ede, Valeria Castro o Fetén Fetén. Pues los creadores del Inverfest funcionan como prescriptores de oídos avezados y polifónica puntería. Entre sus méritos: acompañar al asturiano Rodrigo Cuevas, Premio Nacional de las Músicas Actuales 2023, desde su bautismo; el triplete de Izal, de *no hay billetes* en tres noches encadenadas, antes de alcanzar la primera fila indie y convencer a la mismísima Rosalía de que cantase dos noches con *Los ángeles*, junto a Raúl Refree, también justo antes de su bombazo en 2018, porque «ella no veía claro» que pudiera abarrotar el aforo de 2.000 personas del Price. «Comenzó a crearse un mega *hype* alrededor de ella y nosotros ya estábamos en la pomada. Luego, no hubo quien la pillara», presume Alex Graneri, con un entusiasmo al compás de su socio.

Y con razón, pues reconocen: «Hacemos todo completamente al revés». Frente a las maneras de los macrofestivales de verano, ellos eligen los artistas previamente. Esta vez, entre 400. «Aquellos que tienen algo que contar, con calidad artística», es decir, que «el directo sea bueno y sepan conectar con el público. Eso se ve, da igual si haces bachata o electrónica». Con su variado menú degustación, pasan a cuadrar las actuaciones según los recintos, sin sobredimensionar escenarios y dando su tiempo a las bandas. «Nuestro modelo es apostar por la infraestructura ya existente en la ciudad, con la gente que programa cada día y mantiene la escena musical viva», reivindica Alex Graneri. Y añade su colega: «Nos enorgullece acompañar a los artistas durante años, haciéndoles crecer de aforo. Para ser una banda que llena el Calderón, primero tienes que llenar El Sol y, antes, la Si-roco». Su alquimia no requiere de fuegos artificiales: «Compras la entrada, disfrutas del concierto y te vas a casa. Ni más ni menos».

ADN. PRESENTAN LOS NOMBRES DEL CARTEL AL MISMO TAMAÑO DE LETRA • GRANERI ESCUCHA MUCHA MÚSICA DE RAÍZ; RODRÍGUEZ PREFIERE «LO QUE SUENA A VERBENA»



TEJADO
DE ZINC
JAVIER
CID

Chemsex: nadie, jamás, volverá a querernos nunca

No es Madrid un territorio fácil para abonarse al amor. Al menos a ese amor monógamo y tranquilo, maduro y sosegado que amantamos de nuestros padres, si acaso la última generación que le compró el cuento a mister Walt, **Walt Disney**. Hace tiempo que

renuncié a comer perdices en esta ciudad desatada, insaciable, feroz, tan libre que apenas sabemos qué hacer con tanta libertad que nos revienta las costuras, que nos acribilla la paciencia, que nos dispara las braguetas. No sé en qué momento del camino mandamos a freir espárragos cualquier atisbo de romanticismo, de lealtad, de un pequeño pellizco de ternura. Se nos cayeron los afectos por el alcantarillado de Chueca y sucedáneos, y ser gay en esta capital que se merendó la pandemia a terracitas al sol y lingotazos es aceptar que nadie volverá a querernos nunca.

Jamás estuvo Madrid tan en la ola, tan *trendy*, tan *topic*, tan arriba. Y sin embargo, nunca fue tan hostil para la cosa de los efectos LGTBI. Hace dos meses, en las páginas de este periódico, yo mismo publi-

qué un extenso reportaje sobre el auge del chemsex (la práctica de sexo acompañada del consumo de drogas) tras las celosías de la *city*. Dícese que los periodistas haríamos mejor en contar aquello que mejor conocemos, así que la elección del tema no fue casual; pues con su pronunciación como de noche de cuchillos, está el chemsex en todas las esferas, en el aire pesado que agita las pulsiones, a cualquier hora, maldita pesadilla.

Ya en 2007, el *Plan de Adicciones* de la ciudad de Madrid advirtió los peligros de estas prácticas. En 2021, cuatro años después, la atención a personas que abusaban del uso de sustancias en contextos sexuales se había disparado un 600%. A las puertas del 2024 no hay cifras oficiales, pero nadie duda de que estamos ante un gravísimo problema de salud pública. El cambalache

estadístico ha trazado, incluso, el perfil de *afectados*: hombre gay y español de entre 24 y 44 años, con estudios universitarios, trabajo estable y polizón en el vasto océano de la soltería. Con semejantes mimbres, anda Cupido en huelga de flechas caídas; se ha impuesto la ley de la carne y la cocaína, ofrecidas al mejor postor en el mercado de los *afters*, de las saunas, de las *apps* de citas. Librenos Dios de proponer un encuentro como los de antes, con su cortejo y su caída de ojos y sus tercios de Mahou para ir mojando los chistes del flirteo. Eso es de maricones viejos, de celestinas primitivas, de películas de sobremesa de domingo. Y lo de comprometernos en la salud y en la enfermedad, así las cosas, es una ordinariez sin paliativos. Quizá cuando el sol salga por el oeste, como aullaba aquel cantante triste...

GRAN MADRID

EL MUNDO VIERNES 23 DE FEBRERO DE 2024

*Escaparate
lleno de
palmeritas de
la pastelería
La Torre,
en Morata
de Tajuña.*
FELIPE DÍAZ
DE VIVAR



PASTELERÍA MORATA DE TAJUÑA

Furor por las palmeritas

Los siete obradores artesanales de este pueblo madrileño agotan a diario las existencias de un postre que cada uno elabora con su propia receta

MARÍA CANALES



POLÍTICA. Ferraz maniobra contra su secretario general en Madrid, Juan Lobato: fue llamado a filas por su postura con la amnistía y Santos Cerdán se reúne con dos de sus críticos. PÁGINA 6

GRAN MADRID **METROPOLI**



PASTELERÍA REAL. Marisa, propietaria de la pastelería más antigua de Morata, cubre de chocolate negro las palmeritas en su obrador. Esta variedad es la que más se vende.

NEGOCIO DULCES

La fiebre de las palmeritas que ha desbordado a todo un pueblo

Las siete tiendas que las fabrican tienen colas a diario para hacerse con el tesoro mejor guardado de Morata

MARÍA CANALES MADRID

Es lunes por la mañana y por el centro de Morata de Tajuña se ve a personas dando vueltas algo confundi-

das. Preguntan dónde se pueden hacer con uno de los mayores tesoros que hoy en día tiene este pueblo madrileño, a unos 40 km al sureste de la capital: sus palmeritas de chocolate. No saben que todos los sitios donde las pueden comprar hoy están cerrados por descanso semanal... menos uno. Se dirigen entonces a la cafetería-panadería Paco-Pan, que las tiene todos los días recién hechas y hasta en 15 variedades distintas, y que incluso se pueden degustar allí mismo. Carmen, propietaria del negocio familiar, es quien las hace, unos 10 kilos al día, y más los fines de semana.

Desbordados como ella están en los otros seis obradores del pueblo, donde se fabrica a diario de manera artesanal este dulce que ya es por derecho propio el icono de Morata, hasta el punto de haberse convertido en la Capital Mundial de las Palmeritas. Ver largas colas de gente a sus puertas todos los días, especialmen-

te los fines de semana, es habitual en esta pequeña localidad de 8.000 habitantes.

Entre los siete establecimientos producen aproximadamente unos 95.000 kilos de palmeritas al año, cada uno con su estilo propio y con «algún secreto» inconfesable para la competencia. Hay negocio (y mucho) para los siete, «incluso más del que queremos», afirma Marisa, propietaria de Pastelería Real.

Las palmeras de chocolate empiezan a hacerse en el pueblo de manera distinta a las de hojaldre duro de toda la vida entre los años 50 y 60, pero es a principios de los 2000 cuando comienzan a tener una gran repercusión. «La gente comienza a pedir las de forma masiva, a encargarnos, también desde otras tiendas en Madrid», cuenta Fernando Villalaín, alcalde de Morata de Tajuña. «El que sean algo único y hechas de forma artesanal sólo aquí les da exclusividad y la gente

viene sólo al pueblo a por ellas».

¿Qué tienen que atraen a diario a miles de personas que guardan largas colas para comprarlas? No es una palmera compacta, seca y crujiente como la habitual, sino blanda, como un bollo esponjoso, mojada en almí-

Los siete obradores hacen 95.000 kilos al año

Las clásicas son las de chocolate, pero ya hay hasta 35 variedades

bar durante su elaboración. Además, tiene una cobertura. Las clásicas son las de chocolate, pero esto ha evolucionado con los años y hoy ya hay unos 35 tipos de coberturas que van desde pistacho, limón o *kindler* hasta de *cheesecake*, dulce de leche...

«La misma palmera la hacen de diferente manera en cada una de las siete tiendas, y todas gustan. Los vecinos de Morata sabemos distinguir perfectamente de qué obrador viene cada una; por el tamaño, el brillo del chocolate... y todas están buenísimas», dice el alcalde.

No está muy claro quién fue el primero en iniciar esta tradición. Las dos únicas pastelerías de la ciudad, La Torre y Real, se atribuyen la invención. «Mi padre hacía ya las palmeritas secas en los 70 y se ve que en los 80, como vendían pocas, decidió probar cosas distintas, dio con unas más húmedas, y tuvo éxito», dice Loli de la Torre, actual propietaria de Pastede-



OBRADOR EL CARMEN. Merce hace hasta 46 variedades.



CONEJO. Raúl López Velilla regenta esta panadería familiar centenaria.

reía de la Torre. Por su parte, Marisa, de Pastelería Real, asegura que fue su padre, un gran maestro en el oficio, quien empezó a elaborarlas.

Desde hace seis años, la palmerita de Morata tiene su propia feria a mediados de diciembre. El evento es un escaparate para los siete obradores del pueblo, que se lucen con sus creaciones ante las casi 20.000 personas que asisten los dos días que se celebra. En la última edición produjeron 8.200 kilos, unas 150.000 palmeritas, según fuentes del Ayuntamiento. «Todos aprovechan para presentar nuevas variedades y hacer degustaciones», dice el alcalde.

¿Cuáles son estos obradores que han hecho famoso a Morata con sus palmeritas? Aquí la ruta por los siete.

► **LA DULCERÍA.** Abrió como una pequeña panadería familiar a finales de los 70. En 1990, las hermanas Mari Carmen y Violeta deciden darle una

vuelta al negocio e introducen un horno para hacer productos de pastelería allí mismo. Poco a poco, los clientes les iban demandando palmeritas y Mari Carmen pidió a uno de los obradores del pueblo si les podía servir. «Como me dijo que no, hice un cursillo, pedí consejo a un pastelero y me puse yo a hacerlas». Empezaron en 2006. Cuentan con hasta 13 variedades, incluidas las de *kinder*, *cheesecake*, de galleta Lotus, de dulce de leche..., que hacen a diario llenando de color la vitrina principal de la panadería. La Dulcería fue pionera en hacer la palmerita de pistacho, también rellena, que se ha convertido en una de sus superventas, junto con la de fondant. Sacan unos 10 kilos al día y se venden a 17 euros/kg. *Av. de la Constitución, 8.*

► **PASTELERÍA DE LA TORRE.** Es una de las dos pastelerías que hay en Morata. El negocio familiar está instalado en una elegante tienda donde, ade-

más de palmeritas, venden otros productos gourmet. Loli de la Torre es ahora la propietaria de esta empresa que heredó de su padre, ya jubilado y quien le enseñó a hacer los famosos dulces. «Empezó llevándolas a la gente a los trabajos y enseguida tuvieron éxito». Según la repostera, se caracterizan por ser muy jugosas, ya que están más mojadas en almíbar de lo normal. Empezaron sólo con las de chocolate y luego añadieron las glaseadas y las de chocolate blanco porque se las pidió un vecino. Ahora venden ocho variedades. En la trastienda está el obrador, en el que trabajan cuatro personas desde las 5,30 todos los días para servir la gran demanda que tienen. Entre sus clientes en Madrid están la tienda La Palmerita (Abtao, 8) y Cristina Oriá, que le encargan varios kilos al día. Se venden a 17 euros el kg. *Domingo Rodelgo, 12.*

► **PACO-PAN.** En 2001, esta típica panadería de pueblo se convirtió en la primera cafetería de Morata, gracias a Carmen, su propietaria. «Entonces sólo había bares donde iban los hombres a tomar los vinos, pero no había ninguna cafetería». La gente empezó a preguntar por las palmeritas para desayunar y, «como no teníamos, me aventuré a hacerlas yo. Aprendí por casualidad». Carmen se levanta a las 7,00 horas para hornearlas, porque el hojaldre lo deja preparado la noche anterior. Suele hacer unos 10 kilos al día, pero muchos fines de semana, cuando hay cola para comprarlas, se agotan a mediodía y tiene que hacer más. Tiene hasta 15 versiones (fresa, limón, pistacho, oreo, *kinder*, chocolate negro...), que se distinguen de las de otros sitios por estar todas rellenas. Destaca la de Ferrero por su cobertura de chocolate con matices dorados. «¿Cómo lo consigo? Es un secreto», dice. 18 euros el kilo. *Calle del Toril, s/n.*

► **PASTELERÍA REAL.** La mañana está siendo ajetreada en esta pastelería familiar fundada en 1958, la más antigua de Morata. Tienen un pedido de 500 kilos de palmeritas de chocolate que deben entregar a Carrefour antes de mediodía. En el gran obrador detrás de la diminuta tienda, Marisa, hija del fundador, y hasta 11 empleados más trabajan desde las 7 de la mañana. Mientras se estira el hojaldre, que hacen allí a diario, Marisa baña una a una en chocolate negro brillante las palmeritas ya horneadas. En tan sólo unos minutos, cubre más de 100. Están especializados en las de chocolate, perfectamente diferenciadas de la competencia por su brillo. «Los fines de semana tenemos colas y hay que salir para decir que ya no hay más porque, si no, no acabaríamos nunca», dice Marisa. Un día bueno venden más de 500 kilos. Los encargos son sólo por teléfono. El precio, 16 euros/kg. *Calle Real, 15.*

► **PANIFICADORA MORATEÑA.** Negocio panadero de la familia Moral que regenta Encarni y al que tuvieron que añadir la venta de palmeras por demanda popular. Llevan ya unos ocho años elaborando allí mismo unos 12 kilos al día de chocolate negro, con leche, de fresa, blancas, glaseadas,



LA DULCERÍA. Bandeja de palmeritas de 'cheesecake'.



PACO-PAN. En esta cafetería, Carmen hace la mejor palmera de Ferrero.



PANADERÍA ENCARNI. Palmeritas de fresa y chocolate negro.

rellenas de nata... Les gusta innovar y las pasadas navidades hicieron unas de polvorón de gran éxito. La más vendida es la de chocolate negro y el precio es de 17 euros/kg. *Calle Real, 19.*

► **PANADERÍA CONEJO.** Raúl López Velilla dirige este obrador que inauguró en 1904 la familia de su mujer. Es la panadería más antigua de la ciudad. Como casi todos en Morata, venden palmeritas por petición de sus clientes desde 2006. Tiene sólo las tres tradicionales: de chocolate negro, blanco y glaseadas. «Aún no he entrado en la venta de palmeritas de colores, pero acabaré haciéndolo porque hay mucha demanda. Ayer mismo me llamaron de siete tiendas diciéndome que si las hago de colores, me compran», dice Raúl. Es el obrador que más vende, unos 2.500 kg al día, porque repate a muchos negocios de todos los pueblos de la comarca: Arganda Rivas, Perales, Aranjuez, Villarejo...

«Esto no tiene ningún secreto, solo haber hecho algo diferente y artesanal que ha gustado y luego se ha promocionado muy bien», dice. Precio: 18 euros/kg. *Calle Real, 53.*

► **OBRADOR EL CARMEN.** Situado en plena Plaza Mayor, ha sido el último en subirse al carro de la palmeritas. El negocio familiar de Jonatan Loeches se dedicaba antes a servir comida para llevar. La demanda le llevó a cambiar su estrategia hace dos años y a apostar por las palmeritas. Hizo cursos y enseñó a su madre Merce a hacerlas, y ahora es lo que más venden. Destacan por su gran cantidad de variedades, hasta 46: chocolate, glaseada, la blanca y de chocolate negro, rellenas de frutos rojos, oreo, naranja, menta, pistacho... «A la gente joven le encanta experimentar con los sabores y los sábados hacemos la Drácula, con vainilla, fresa y cola», dice Merce. Precio: 17 euros/kg. *Plaza Mayor, 3.*

REDADA. En un narcopiso de Villaverde, la Policía confisca por primera vez en Madrid una dosis de fentanilo, la temible droga que arrasa en Estados Unidos / PÁG. 5

GRAN MADRID

EL MUNDO JUEVES 14 DE MARZO DE 2024



TRANSPORTES SIMULADOR

En la academia de la EMT

GRAN MADRID se adentra en la autoescuela donde se preparan los aspirantes a conductor de autobuses públicos de la capital

CARLOS GUIASOLA

Un candidato a chófer de la EMT realiza, ayer, ejercicios en el simulador
FELIPE DÍAZ DE VIVAR

GRAN MADRID



Los alumnos del Centro de Operaciones de la EMT en Fuencarral, ayer, durante una de las tres horas de clases teóricas. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

EMT CENTRO DE FUENCARRAL

«En la formación, les llevamos al extremo»

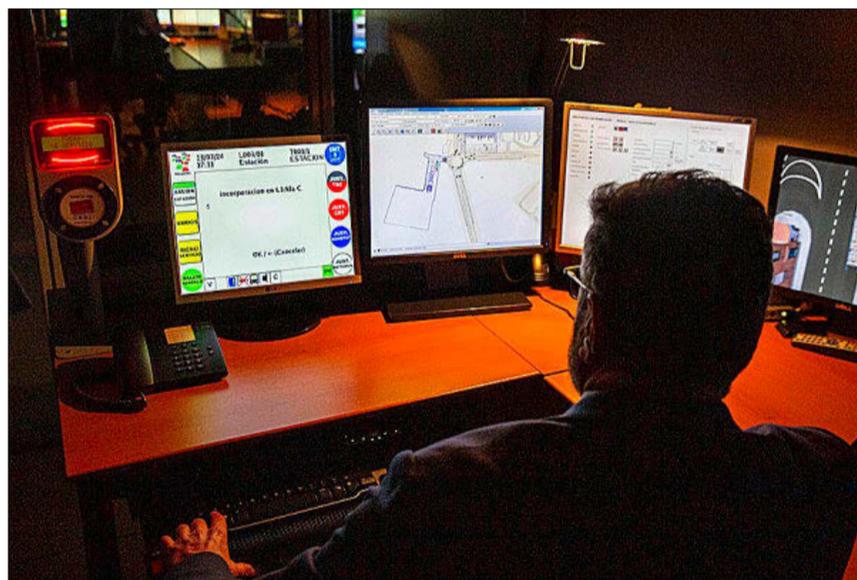
Las aulas se llenan de alumnos que aspiran a ser conductores de autobuses en la capital

CARLOS GUIASOLA MADRID
En una de las aulas del Centro de Operaciones de la Empresa Municipal de Transportes (EMT) en Fuencarral, un vasto complejo de 133.000 metros cuadrados a la sombra de las Cuatro Torres, 15 alumnos de edades dispares atienden las explicaciones de su *profe*. Son algo más de las 10.00 y manejan entre sus manos un parte de incidencias. Hay tres horas de teoría en la que se enseñan todo tipo de asuntos, incluido el de rellenar una de esas hojas que el conductor entrega al final de cada jornada. «Todo lo que les pase tiene que estar reflejado. Una posible reclamación tiene que estar reflejada por escrito. Aquí se les enseña eso. También seguridad vial, primeros auxilios, se les insiste en tema de alcohol y drogas... Esta formación reduce el nivel de incidencias», señala Daniel Fernández Palagán, jefe de Estación, durante la visita de GRAN MADRID a las instalaciones.

«La formación es la última fase tras haberse realizado la criba –cerca de

700–. Han superado las pruebas teóricas, el examen práctico y ahora se encuentran en la última fase. Están seis semanas con nosotros, con un total de 32 días laborables, y las 12 primeras jornadas son teóricas», detalla Luis Miguel Rodríguez Cordero, jefe de División Formación, mientras los alumnos prosiguen con sus lecciones. En esas horas de aprendizaje también se ajusta la destreza con la consola de mandos, dedicándole una hora diaria: «Hay que sabérselo al dedillo, tiene que ser algo automático y rápido. Se trata de saber intuitivamente dónde vas a tocar».

Otro grupo de aprendices siguen su formación en otra de las clases de esta autoescuela de donde brotan los miles de conductores de autobuses de la capital. La EMT tiene más de 10.000 empleados y 6.530 componen el personal de conducción. En esta academia de Fuencarral, donde también hay talleres, lavaderos, unidades de recarga y aparcamiento, se impartieron el año pasado 407 cur-



Uno de los instructores maneja las variables de un simulador. FELIPE DÍAZ DE VIVAR



Gafas de visión de alcohol, drogas o somnolencia. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

sos de pilotaje, con un total de 82.717 horas lectivas. Más de 3.000 aspirantes llegaron a pasar por sus salas. «También les damos formación en código ético, igualdad y atención al cliente. En estos 12 días les hacemos sentirse ya parte de la empresa. Hay gente para la que trabajar aquí es la ilusión de su vida por una cuestión familiar, hay sentimiento de pertenencia. Aprovechamos para que se

sientan parte clave de la empresa», abunda Luis Miguel Rodríguez.

Tres gafas asoman durante la visita. No son unos anteojos cualquiera, sino que se utilizan para comprobar los efectos del alcohol, las drogas y la somnolencia al volante. Alguna deja en los alumnos una incómoda sensación en el estómago. «Se practica mucho dar varias órdenes a la vez. Es una preparación psicológica para

cuando alguien te demande un billete, otro que quiera entrar, otro que te avise de algo, la impresora se atasque... Aunque siempre va a quedar algo sin practicar. Les llevamos al extremo para que el día que les pase tengan una solución», sostiene Palagán. Cuentan que quienes peor lo pasan en estos cursos de conducción son la gente de provincias, acostumbrada a otro tipo de tráfico: «Intentamos que no se desanimen. Hay mucha gente que quiere trabajar aquí».

«Hay gente para la que trabajar aquí se convierte en la ilusión de su vida»

Hay muchos instructores en esta gran academia. Uno de ellos es Juan Carlos Orgaz, que dibuja cómo son esos kilómetros iniciales de los alumnos cuando tienen que volar solos. «La primera vez que se suben a un autobús tienen estrés del bueno. Los nervios revolotean y eso les hace estar más concentrados», recalca como un efecto positivo en los nuevos pilotos. También aporta una receta: «Conducción de anticipación y defensiva, no hay más secretos en las calles de Madrid. La conducción agresiva no te

va a llevar a ningún sitio». Y, finalmente, subraya la importancia de la parada del bus: «Cada una es un mundo».

Junto a las clases teóricas, emerge el simulador. Una pesadilla para algunos, un balneario para otros. Son, como máximo, 15 minutos que pueden resultar un paseo o una eternidad. Se trata de cuatro máquinas, con pantallas de última generación y todo tipo de trampas: climatología, peatones que cruzan de repente y ciclistas que se incorporaron, de forma pionera, en 2019. «La información es lo más real posible. Se ajusta

a las características individuales de cada alumno. Hay que ponerles a prueba», completa Palagán.

Este póquer de simuladores fue desarrollado por Indra, hace ya dos décadas, con un contrato valorado en 3,5 millones. Según asegura la multinacional española, estas máquinas parecidas al videojuego de cualquier salón recreativo, y que permiten adaptarse a los 14 modelos de autobuses, han supuesto un ahorro de más de 100 toneladas de CO₂ al año.

«No todos superan esta fase, aunque siempre intentamos ayudar a quienes quieren trabajar aquí». Son algunos de los secretos de la autoescuela donde se consigue aprender a conducir autobuses de hasta 18 metros de largo, todos ya impulsados por gas o electricidad. Es la mili imprescindible antes de surcar las calles de la capital, a los mandos de una de las más de 2.000 *moles* azules.

GRAN MADRID

EL MUNDO JUEVES 21 DE MARZO DE 2024

Imagen
del frontón
Beti-Jai,
ayer, en su
estreno.
FELIPE DÍAZ
DE VIVAR



CULTURA EN CHAMBERÍ

El frontón de Madrid

El histórico Beti Jai se reabre al público de forma permanente. Inaugurado en 1894, rozó el deshaucio por abandono en los 90

CARLOS GUIASOLA

POLÍTICA. La Comunidad de Madrid amplía a las residencias privadas las auditorías para controlar la calidad de las comidas servidas a los mayores. Los centros públicos se someterán a cinco exámenes durante el año / PÁGINA 3

GRAN MADRID



Panorámica del Frontón Beti Jai, inaugurado en 1894, que llegó a reunir a cerca de 4.000 personas en sus gradas para presenciar espectáculos de pelota. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

AYUNTAMIENTO REAPERTURA AL PÚBLICO

«Es un milagro que el Beti Jai siga en pie»

A punto de cumplir 130 años, se espera que visiten el frontón 120.000 personas en 2024

CARLOS GUIASOLA MADRID

«Es un milagro que siga en pie», se escuchaba ayer, una y otra vez, entre los muros del Frontón Beti Jai. En esa joya arquitectónica de Chamberí que sorteó esa doble condena: la de caer en el olvido y, también, la de descansar en un cotizado rincón de la capital. «Este edificio es un símbolo universal de España, no sólo de Madrid», subrayaba ayer Fernando Rodríguez, comisario del centro de interpretación, que se inaugurará durante el tercer trimestre del año. Servirá para entender lo que ocurrió allí en los 130 años de historia que cumplirá el próximo 29 de mayo. «Por fin podemos anunciar que abrirá sus puertas al público de forma gratuita», anunciaba Marta Rivera de la Cruz, delegada de Cultura, Turismo y Deporte del Ayuntamiento de Madrid. Desde hoy mismo cualquiera se podrá inscribir para realizar visitas guiadas que arrancarán el Jueves Santo y se realizarán durante los fines de semana, con un equipo de mediadores culturales.

«Que haya sobrevivido, después de todas las vicisitudes por las que ha pasado, es casi un milagro», repetía la delegada municipal sobre esa misma cancha de 67 metros de longitud donde, en el ocaso del siglo XIX, los pelotaris estampaban una bola contra la pared, ante el éxtasis del público. En las entrañas del edificio deportivo más antiguo de Europa en pie.

Fue inaugurado en 1894, a instancias del promotor vasco José Arana y siguiendo el proyecto del arquitecto

Joaquín Rucoba. Allí se llegaron a reunir 4.000 personas para vibrar con el evento deportivo y, también, para ganarse unas buenas pesetas. Era un frontón comercial y el objetivo era ganar dinero. Más que competir, el fin prioritario era ofrecer un espectáculo para hacer múltiples apuestas. «Las apuestas no estaban legisladas y, probablemente, eso supuso el principio de su final», detallaba Rodríguez. Su mantenimiento era costoso y no daba los beneficios previstos. A finales de 1897, el Beti Jai, construido a la carrera por las prisas, se dedicó a otros menesteres. En aquel Madrid del ama-

necer del siglo XX llegó a haber 30 frontones y, a su manera, con el epitafio escrito mil veces, sólo sobrevivió él. «La pelota en aquel momento era como el fútbol. Los pelotaris eran como los toreros». Pero...

Tras más de 100 años y cerca de 30 millones en rehabilitaciones, el Beti Jai vuelve a estar vestido para salir de nuevo de fiesta. Otro tipo de fiesta, lógicamente. Porque en las páginas de este icónico frontón asoman capítulos de lo más singular. Como los de aquellos días de 1905 en los que el célebre ingeniero Torres Quevedo, responsable del Centro de Ensayos de Aeronáutica que allí creó el ministerio, realizó asombrosas pruebas con esa suerte de mando a distancia que fue su telekino. Con 300 personas en la grada, un triciclo se desplazó solo. Allí mismo se hicieron las primeras pruebas del dirigible, vital en la I Guerra Mundial, después de cubrir el recinto con un toldo para protegerse de las inclemencias... y de los espías. También ideó Torres Quevedo esa suerte de teleférico que permite conectar la orilla canadiense y estadounidense de las Cataratas del Niágara. El invento sigue allí.

OTROS USOS ALTERNATIVOS

El Área de Cultura del Ayuntamiento trabaja para definir un nuevo plan de usos del inmueble. Tras la redacción y ejecución del

En el Beti Jai hubo conciertos, exhibiciones hípicas, escuelas militares y hasta peleas de perros y ratas. Tal cual. Fue una fábrica de vehículos de la marca Studebaker, concesionario de Harley Davidson en 1923 y, a partir de 1925, un garaje. Se cerraron las gradas y algunas familias llegaron a vivir allí. Aquello quedó reflejado en la película *Madrid* de Basilio Martín Patino (1987). Y desde la década de los 90 hasta 2000 básicamente agonizó. «Es un milagro que siga en pie».

Hay fechas clave en su resurgir, como la declaración de Bien de Interés Cultural (BIC) por la Comunidad de Madrid, en 2011 (siendo José Luis Martínez-Almeida Director General de Patrimonio Histórico de la CAM). O la expropiación del Ayuntamiento de Madrid cuatro años después, cuando aquello era una suerte de jungla en Chamberí. Su restauración concluyó en 2019 y, desde el próximo jueves, se abrirá al público de forma permanente. Y muchos,

políticos incluidos, tuerquen la mirada hacia la Plataforma Salvemos el Frontón Beti Jai. «Hay que darle las gracias a los vecinos y a ellos, que vieron interés en este espacio, trabajaron y pelearon para que se conservara», argumentaba Marta Rivera. Y Fernando Larumbe, apasionado y experto del juego de la pelota, y pelotari hasta que sufrió un accidente, dibujaba una tímida sonrisa de satisfacción. «El Beti Jai es la Capilla Sixtina del deporte de la pelota. Nuestra pelea arrancó hace 30 años, cuando aquí entraban coches y la gente tendía la ropa. Hemos sido muy fieles a nuestro concepto de lo que debe significar este recinto», recalca ilusionado porque, de nuevo, vuelve a ser fiesta.

Con su apertura al público, se estima que pasarán por allí unas 120.000 personas antes de que concluya este año. Miles de personas escucharán el eco de sus voces entre los muros, haciéndose una idea de lo que pudo ocurrir en aquellos primeros días del frontón, cuando la pelota se estrellaba contra la pared una y otra vez.

«Es un milagro que siga en pie».



Escena de los primeros días del frontón. E. M.

proyecto de obras, eso permitirá convertir el antiguo frontón en una nueva infraestructura cultural para la ciudad.



El Beti Jai, en 2015, tras la expropiación municipal, con un aspecto de abandono total. BERNARDO DÍAZ



Una joven hojea recientemente el último libro de Pedro Sánchez, 'Tierra firme', en una librería de Madrid. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

'Tierra firme' no despega: Sánchez se queda fuera del 'Top 10' de libros

Vende 10.000 ejemplares menos que Rajoy y Sonsoles Ónega le multiplica por cinco

VICENTE COLL MADRID

La estampa alcanzó la esfera viral en las últimas semanas: el libro de Pedro Sánchez, *Tierra firme*, aparecía en las estanterías de diversas librerías boca abajo, con el rostro del presidente y el título del revés. Lo volteaban así clientes de estas tiendas como señal de protesta contra la amnistía y la investidura lograda por el líder socialista gracias al respaldo de fuerzas independentistas. A pesar de ser recolocados por los trabajadores de los establecimientos, horas después las portadas volvían a aparecer invertidas en los expositores.

El rechazo al libro de Sánchez, no obstante, no sólo se ha expresado de forma gráfica en librerías y centros comerciales con este repetido gesto. Los datos de ventas corroboran que *Tierra firme* no termina de despegar. A las puertas del parón navideño y en sus dos primeras semanas en el mercado apenas se habían vendido 8.654 ejemplares, según fuentes del sector literario. Cifras muy inferiores a los líderes

Pese al empuje de La Moncloa y Ferraz apenas ha vendido 8.654

de ventas del momento, que doblan o incluso triplican estos números cada semana, y dejan a *Tierra firme*, publicado por Península el 4 de diciembre, fuera del *Top 10* de los libros más comprados en fechas en las que el consumo precisamente se dispara.

El dato contrasta enormemente con la dinámica que experimentaron las memorias de Mariano Rajoy, *Una España mejor*, publicadas a finales de 2019 y que en sus dos primeras semanas de vida vendió 19.000 ejemplares. O, por no cambiar de protagonista, con el primer libro autobiográfico de Pedro Sánchez, *Manual de resistencia*, que vio la luz tras formar Gobierno con Unidas Podemos a principios de 2019 y que sólo en su primera semana logró lanzar tres ediciones y situarse como número uno en ventas en las principales librerías y plataformas online.

Aquel libro, que se convirtió en el primero escrito por un presidente durante su mandato, volvió a repuntar recientemente, cuando Sánchez convocó elecciones generales por sorpresa tras los malos resultados de la izquierda en las municipales y autonómicas de mayo. Ambos, tanto *Manual de resistencia* como *Tierra firme*, han sido escritos por la periodista y ex secretaria de Estado para el Deporte Irene Lozano. Si bien el primer

título giraba en torno al ascenso de Sánchez tras recuperar el control del PSOE y sus negociaciones con Podemos para formar Gobierno, el libro publicado a principios de diciembre narra la andadura del líder socialista a los mandos del Consejo de Ministros

TRADICIÓN POLÍTICA

TODOS LOS PRESIDENTES. Todos los presidentes del Gobierno publicaron sus memorias al finalizar sus mandatos salvo Pedro Sánchez, que lleva dos libros autobiográficos escritos desde que está al frente de La Moncloa: 'Manual de resistencia' (2019) y 'Tierra firme' (2023).

UN LIBRO 'DESCONOCIDO'.

Lo que no todo el mundo sabe es que Sánchez ya firmó otro trabajo literario antes de ser presidente: 'La nueva diplomacia económica española' fue un estudio que el líder socialista coordinó sobre las relaciones económicas internacionales en 2013.

durante la pandemia, la guerra de Ucrania o la erupción del volcán de La Palma, así como los días en los que Sánchez decidió ejecutar el adelanto electoral de cara al 23 de julio.

Los números chocan, además, con el empuje que tanto La Moncloa co-

mo Ferraz han ejercido sobre el libro en sus primeros días en las estanterías. Hasta catorce ministros acompañaron al jefe del Ejecutivo en la presentación de *Tierra firme* en un acto dirigido por el presentador de televisión Jorge Javier Vázquez. Tal fue la importancia que el Gobierno le dio a la presentación del libro el pasado 11 de diciembre que Sánchez aprovechó la ocasión para comenzar a rebajar la tensión en torno a la amnistía e incluso bromear y hacer chascarrillos con la figura del mediador internacional que supervisa las negociaciones mantenidas con Junts en el extranjero.

Pero la expectación no se ha traducido en el éxito de ventas de manera inmediata que sí se apreció con el anterior libro de Sánchez o con el de Rajoy ven el mismo periodo. Según estas mismas fuentes, *Tierra firme* no es ni siquiera líder entre los títulos de *no ficción*, y queda a una gran distancia de los *superventas* nacionales en la clasificación global. En la segunda semana de diciembre, cuando Sánchez presentó su libro, lo compraron 5.833 personas. En ese mismo tiempo, según fuentes conocedoras del sector editorial, Santiago Posteguillo -*Maldita Roma*- vendió el doble de ejemplares, Arturo Pérez-Reverte -*El problema final*- triplicó sus cifras y la actual premio Planeta, Sonsoles Ónega -*Las hijas de la criada*-, las multiplicaba por cinco.

El PP reclama a dos ministras negociar el plan anticrisis

V. COLL MADRID

El Partido Popular reclamó ayer una reunión con el Gobierno para abordar el nuevo decreto anticrisis de cara a 2024. En concreto, Génova exige a Pedro Sánchez un encuentro con las ministras de Hacienda, María Jesús Montero, y de Transición Ecológica, Teresa Ribera, en el marco de la renovación de las medidas contra la inflación que el Consejo de Ministros prevé aprobar hoy y que ha generado el primer gran choque intestino de la legislatura en el seno del Ejecutivo.

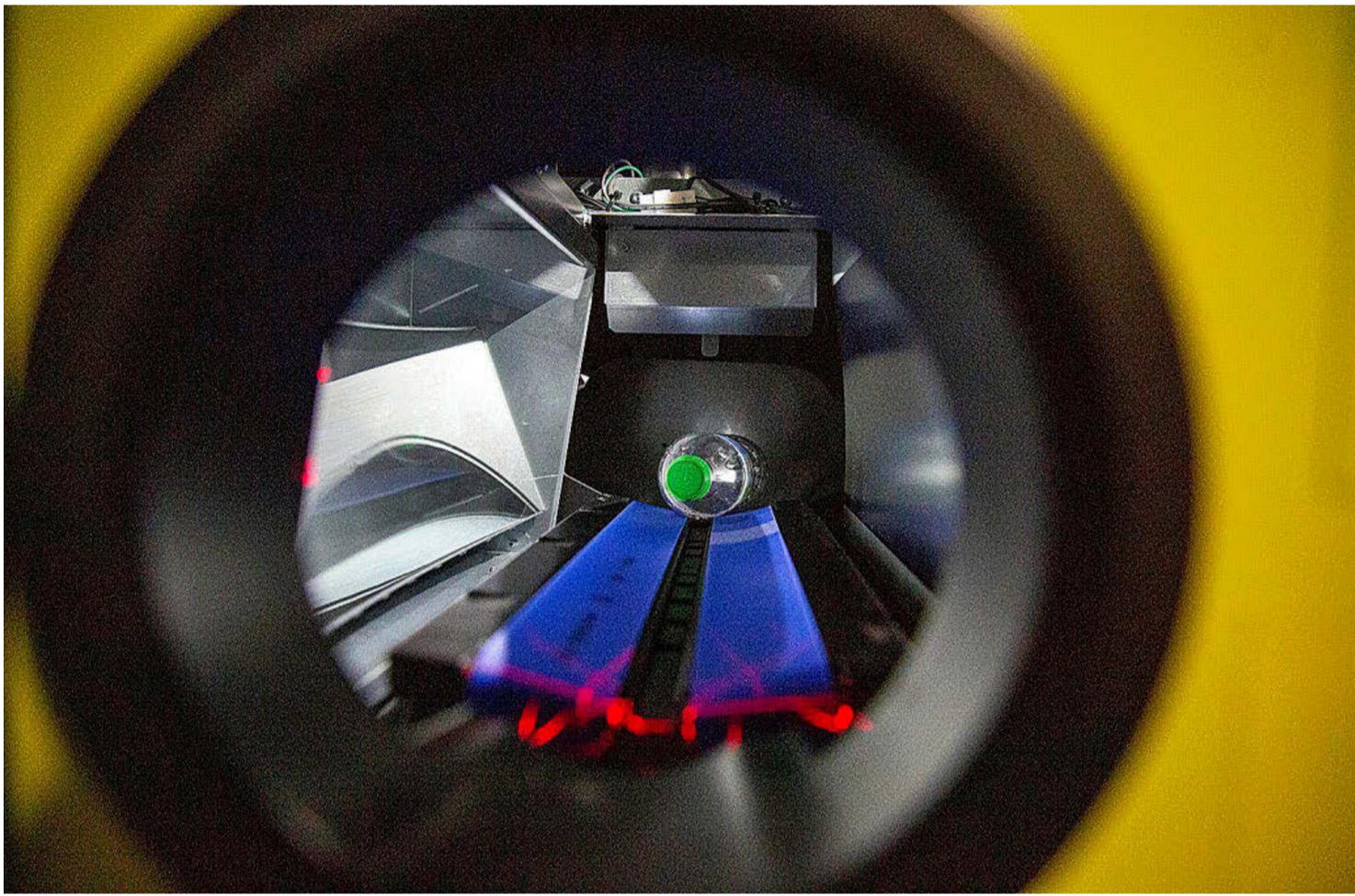
«Pedimos al Gobierno que salga del letargo», lanzó el vicesecretario económico del PP, Juan Bravo, que, junto a la vicesecretaria de Desarrollo Sostenible, Paloma Martín, remarcó la necesidad de que el principal partido de la oposición se reúna en las próximas fechas con representantes del Gobierno porque «a cinco días» para su aplicación los españoles no conocen ni un detalle del nuevo plan de medidas económicas que está diseñando el Ejecutivo.

Tal y como contaba ayer EL MUNDO, el PP pide al Gobierno que mantenga en el 5% el IVA de la electricidad, una medida que Pedro Sánchez adoptó en junio de 2022 después de que Alberto Núñez Feijóo propusiera la rebaja del impuesto, que era entonces del 10%. Los *populares* defienden la prórroga «por el margen que ofrece el superávit de las cuentas públicas, y que se ha logrado gracias al incremento en la recaudación de impuestos pagados por los españoles».

El PP pide también alargar la suspensión del impuesto energético, mantener la prohibición de suspender el suministro energético a familias vulnerables y la vigencia de la tarifa de último recurso para gas y electricidad. Los *populares* reclaman además una reducción de ministerios, así como de «gasto político superfluo» y afean al Gobierno el gasto destinado a la compra de su participación en Telefónica. «Los españoles o Sánchez», dicen en el PP sobre las «prioridades» entre las que el presidente debe escoger desde el punto de vista económico para el nuevo año.

En cualquier caso, en el corazón del partido dicen tener pocas esperanzas de que Sánchez acepte que varios ministerios se reúnan con el PP antes de que finalice el año con tal de negociar las medidas antes de anunciarlas a la ciudadanía. Feijóo reunirá durante la mañana de hoy a su dirección para analizar el plan que presentará el Ejecutivo tras el Consejo de Ministros.

PAPEL | MEDIO AMBIENTE



EL RECICLAJE INTELIGENTE HA IMPULSADO YA 500 PROYECTOS SOCIALES

Programa RECICLOS. El Sistema de Devolución de Ecoembes funciona con una 'app' que da puntos al reciclar latas y botellas de plástico. Gracias a las recompensas acumuladas, los usuarios colaboran con iniciativas solidarias

Por **Amado Herrero**

Crear un círculo virtuoso que permita reducir y reutilizar residuos, al tiempo que se fomenta la solidaridad y se apoyan las causas sociales. Ése es el objetivo de RECICLOS, el Sistema de Devolución y Recompensa (SDR) que permite a los ciudadanos acumular puntos por reciclar. Más de 585.000 personas ya han recibido esas recompensas canjeables al depositar sus latas y botellas de plástico en contenedores especialmente equipados. Así, los ciudadanos que utilizan este sistema pueden ayudar a

colectivos vulnerables, proteger el medio ambiente o simplemente participar en sorteos con un gesto tan sencillo como reciclar.

El SDR desarrollado por Ecoembes, la organización ambiental que coordina el reciclaje en España, ha ido creciendo hasta estar presente en más de 44.000 contenedores amarillos de 152 municipios de todas las comunidades autónomas, a los que se les ha incorporado la tecnología necesaria para que el usuario pueda recibir esas recompensas cada vez que introduce sus envases. Además, más de 300 máquinas adicionales han sido instaladas en puntos de gran

afluencia como estaciones de transporte, universidades, hospitales o centros comerciales, para facilitar el reciclaje también fuera del hogar.

Los ciudadanos que utilizan este sistema, implantado desde 2019, han podido colaborar en los últimos cuatro años con más de 500 proyectos solidarios de organizaciones como Banco de Alimentos, la Asociación Española Contra el Cáncer, Cruz Roja, Fundación Grandes Amigos o Aldeas Infantiles. También se han apoyado diversas causas medioambientales como la recuperación del quebrantahuesos, la protección de salinas y viñedos o la promoción de zonas verdes en diferentes municipios.

Uno de esos ejemplos ambientales es el Bosque RECICLOS, que nació de una colaboración con la empresa de reforestación ReTree. Este proyecto ha permitido recuperar zonas incendiadas en las que ya se han reforestado más de 10.000 árboles en diferentes zonas de la sierra madrileña, como en el Valle de los Sueños, declarado reserva de la Biosfera en 2005 por sus excepcionales ecosistemas. «El Bosque RECICLOS se encuentra en plena sierra madrileña, una zona muy interesante para repoblar, ya que sufrió incendios y una sobreexplotación agrícola muy fuerte», explica Pedro Pérez de Ayala, CEO y fundador de ReTree. «La repoblación forestal es fundamental para regenerar la materia orgánica del suelo y convertir el monte en un ecosistema equilibrado con biodiversidad y que a su vez absorba CO₂. También para frenar la erosión».

Además de emplear plantas autóctonas como encinas, melojos, pinos, enebro y sabina –con el pasaporte de la UE y certificado de calidad para favorecer la adaptación al medio– han colocado hoteles de insectos para impulsar la recuperación de la biodiversidad. También se utilizarán sistemas de digitalización para monitorizar en tiempo real el estado de cada uno de los árboles. Con este proyecto de reforestación apuntan a revitalizar la región, recuperando el ecosistema, generando empleo y dando visibilidad a esta zona. Pinares, robledales, acebedas, encinares y fresnedas conformarán este bosque RECICLOS, que aspira a repoblar una superficie de más de 90.000 metros cuadrados, con la que se estima que se conseguirán absorber 36.426 kilogramos de CO₂.

Una botella de plástico dentro de una máquina RECICLOS, lista para ser reciclada.
FELIPE DÍAZ DE VIVAR

Otro proyecto es *La Mar de Limpio*, una campaña de educación ambiental para concienciar sobre la importancia de cuidar el medio marino. El objetivo es promover la reutilización, el reciclaje y el ahorro de materiales, así como iluminar soluciones que ayuden a reducir nuestra huella ecológica. También busca implicar a la sociedad en la eliminación de las basuras marinas y fluviales, promoviendo el voluntariado ambiental como una herramienta necesaria para mejorar el entorno, educar y limpiar activamente ríos y playas.

Un equipo de voluntariado ha organizado ya 40 jornadas de limpieza de residuos y una exposición itinerante en 10 comunidades autónomas a lo largo del próximo año. Las que tratan sobre los ríos se llaman *Ciudadanía Socialmente Implicada. CSI Ríos*. «El valor más importante de nuestra colaboración con Ecoembes es que nuestro proyecto educativo y ambiental, es elegido, seleccionado por muchas personas anónimas que prefieren ayudar con su dinero o su voto a una oenegé como la nuestra, frente a la obtención de un regalo material; sin olvidar que los diferentes agentes sociales y económicos debemos colaborar cada vez más para mejorar nuestra relación con el planeta», afirma Roberto Lozano, presidente en Fundación Oxígeno.

Además, la misma fundación lleva a cabo un segundo proyecto en colaboración con Ecoembes: *1.000 y 1 ABEJAS. Polinizadores esenciales para la vida*, que apunta a sensibilizar a la ciudadanía. «Los insectos polinizadores son esenciales para la vida en el planeta, su función es imprescindible para los humanos y para el resto de especies», señala Roberto Lozano. «La agricultura, la biodiversidad y el paisaje dependen de los polinizadores, sin ellos no hay vida». Así, hasta junio habrá una exposición itinerante con visitas guiadas en Cataluña y Galicia, con 40 talleres educativos y 1.200 participantes

Aldeas Infantiles, Cruz Roja o el Banco de Alimentos están entre las organizaciones beneficiadas

El bosque RECICLOS ha permitido recuperar zonas incendiadas reforestando 10.000 árboles

(escolares, asociaciones y público en general). Además de dos cursos formativos para el sector apícola, al que pretende concienciar sobre los beneficios socio-ambientales y económicos de la apicultura más tradicional y sostenible.

EL RECICLAJE DEL FUTURO

Serie sobre Economía Circular en colaboración con Ecoembes

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

En una de sus primeras canciones, Orovega (Madrid, 1996) canta que quiere ser una estrella «como Aretha o Lola Flores». Lo recuerda y se ríe: «Son dos mujeres que no piden permiso ni perdón para nada. Muy, muy viscerales, muy auténticas, muy icónicas. Con todo el respeto en esa frase, que ahora mismo creo que no escribiría, pero sí que son dos figuras que me inspiran tanto en su forma de ser, en su manera de cantar, en su manera de ver el mundo y de hacer de su vida una obra de arte de verdad».

En cualquier caso, la reina del *soul* y la Farona son dos ejes que sirven para situar la música de esta joven enamorada de México (su gran referente, junto con Lhasa de Sela, es Chavela Vargas) que busca su camino con canciones que beben de fuentes muy diversas.

«Yo quería buscar, siempre hacia adentro, hacia mis raíces, hacia lo que yo soy, tanto a nivel sonoro como de letras, narrativo», explica. «Y creo que ese mirar hacia adentro, por mucho que siempre puedas descubrir muchas más cosas, siempre es un buen punto de partida. Digamos que no siento que pueda en unos años mirar hacia atrás y decirme que no fui honesta con lo que estaba sintiendo en el momento en que escribí esas canciones».

Tras un álbum de debut en 2020 (*Cantes de amor y muerte*), la cantante acaba de sacar un EP titulado *Negocios*, cuyo tema de referencia vuelve a su nombre artístico: *Compro oro*. Un metal que tiene mucha historia para ella: «El motivo por el cual mi nombre lo contiene es porque el oro siempre es un símbolo de todos estos pueblos que han tenido que irse de un sitio a otro. Para estos pueblos, nómadas o diásporas, la moneda del sitio del que parten pierde su valor, mientras que el oro siempre lo conserva. Se ve en mi caso, el pueblo judío sefardí, pero también el pueblo gitano lo utiliza mucho. Y co-



La cantante Orovega (Madrid, 1996), fotografiada en su oficina de Madrid. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

OROVEGA La joven apela a sus orígenes sefardíes en sus canciones, que toman prestados elementos diversos, de la electrónica al flamenco

La heredera musical de la estirpe de Antonio y Nacho García Vega

DARÍO PRIETO MADRID

mo me estaba dando cuenta de que estaba entrando de alguna manera todo este mestizaje en mi música, quise retomar este elemento, un poco como símbolo de dónde vengo».

«Cuando mi familia se fue de Marruecos en los años 60, la moneda marroquí no tenía ningún valor en España», prosigue su relato. «Entonces, vendieron todo lo que tenían por oro,

incluso en casa se habla de un gran collar, para hacer una nueva vida en España. Eso me parecía bonito, que mis abuelos hubiesen construido su vida ya muy mayores, con 50 y pico años. Y se vinieron a España sólo con esto, con oro».

La otra parte de su nombre artístico es uno de los apellidos más señeros de la música española. En efecto, está emparentada con Antonio Vega y Nacho García Vega, creadores de Nacha Pop. «Al principio yo pensaba que el apellido no iba conmigo en el sentido de que yo había hecho mi trayectoria por mi cuenta», cuenta al respecto. «Lo he tenido siempre cerca, lo he visto desde pequeña, he asistido a todos sus conciertos y he estado mucho tiempo con ellos, sobre todo mi tío Nacho. Pero últimamente sí que es cierto que me hace mucha ilusión. Que hayan dejado y sigan dejando un legado muy bonito, que la gente les recuerde, que la gente se interese,

que la gente se emocione. Por eso me parece un honor el venir de estos orígenes. Y con el tiempo me doy cuenta de que no es una mochila que pese, sino una referencia y también una enseñanza de decir que hay que hacer algo que emocione, como ellos lo hicieron».

Orovega dice necesitar la naturaleza —«me agobia el crear desde una ciudad»—, pero Madrid le parece «un lugar increíble». Dice. «Cuando vivía en Londres, siempre que volvía a Madrid me decía: '¿Cómo me puedo ir de aquí?'».

¿Y qué le parece Rosalía? «Es una bendición para la cultura española a todos los niveles», sentencia. «El hecho de que una artista como ella haya podido llegar tan lejos a través del esfuerzo, el talento y un toque divino... hace que sea una bendición el poder vivir en la misma época que alguien como ella. Por no hablar de lo que se aprende de alguien así. Y como espectadora también me parece increíble que haya alguien como ella, rompiendo todas las barreras».

ADN. OROVEGA ACABA DE PUBLICAR EL EP 'NEGOCIOS' • HA ACTUADO EN CIUDAD DE MÉXICO, UNA TIERRA QUE MARCA SU MÚSICA • SU ÚLTIMO TEMA ES 'COMPRO ORO'



TEJADO
DE ZINC
JAVIER
CID

'La sociedad de la nieve': mi última obsesión

Le hincó el diente a *La sociedad de la nieve* —se me disculpe la metáfora gastro— un domingo en las postrimerías de la siesta. No conseguí pasar del accidente de avión en la trituradora rocosa de los Andes. Semejante experiencia inmersiva de muerte helada y

crujido de tibias fue demasiado para mis tristuras dominicales. Qué necesidad tengo yo de meterme un atracón de canibalismo a 40 grados bajo cero habiendo puesto Dios a Jennifer Aniston en nuestras vidas. Tres días después, ya con la calma chicha de un miércoles y rendido al fenómeno cinematográfico del año, le di una *second chance* a la tragedia más espeluznante jamás llevada a la gran pantalla en lengua hispana (con la venia del hartaburras de la Guerra Civil, que ya es un género en sí mismo de puro empecinamiento).

Desde entonces vivo en un constante estado de obsesión; una enajenación que espero transitoria y que apenas me deja descansar con el sosiego que merezco. Me despierto pensando en aquellos 72 días de supervivencia milagrosa y me acuesto

elucubrando cómo sabrá la carne de algún compañero de oficina. Si será tierna, si estará dura, si me asaltaría la morralla ética en el crítico momento de almorzarme a un semejante. He visto todos los documentales que versan sobre el accidente, he leído el libro que inspiró la película, he consultado con la voracidad de un opositor miles de datos, curiosidades, noticias de la época, la biografía de los supervivientes, los obituarios de los fallecidos, cuadernos del rodaje, cartas de navegación, tratados de biología, post, reels, tuits... Desayuno con la cabeza puesta en el Valle de las Lágrimas y me quedo dormido allá en Montevideo, a donde regresaron de una muerte segura Roberto Canessa, Daniel Fernández Strauch, José Luis Inciarte y compañía.

Hace unos días sobrevolé Los Andes a

bordo de un Airbus y semejante estallido de belleza a punto estuvo de desembocarme en un síndrome de Stendhal —a la gente de bien le sucede en Florencia, a mí en los albores de la catástrofe—. Me pregunto, pues, qué hay detrás de mi fascinación por tal sucesión de hambrunas metálicas, de fríos y desgarros, de avalanchas en la cresta de la noche, de incertidumbres morales en el filo de la vida, que es también el filo de la muerte. Por qué encuentro excitante la adversidad, el lado oscuro, la zancadilla, como si habitara en una tragedia de *Sófocles*. Ahora entiendo todo: solo una ciudad como Madrid podría darme todos esos peligros que son mi alimento, mi gasolina, el motor que necesito para seguir existiendo. Madrid es mi accidente de Los Andes. Mi milagro. Y yo su mejor superviviente.

ACTUALIDAD ECONÓMICA



Un hombre haciendo la compra en un supermercado. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

La inflación se enquistada en el súper: la cesta se dispara un 20% en un año

Las cadenas piden margen a Consumo para demostrar que aplican el IVA rebajado

CRISTINA ALONSO MADRID
La inflación se ha enquistado en el supermercado. Ni la rebaja del IVA aprobada por el Gobierno para los productos de primera necesidad ni la guerra de promociones desatada entre las principales cadenas de distribución se dejan sentir en el *ticket*. Mientras el IPC general encara el retorno a niveles de crecimiento moderados, los precios de los alimentos continúan disparados, hasta el punto de que la cesta de la compra básica es un 20% más cara ahora que hace un año.

La *nueva normalidad* en la cesta de la compra es el resultado de más de dos años de subidas sin tregua. Cuando el ministro de Economía, Carlos Cuerpo, valoró el pasado jueves la bajada del IPC al 2,8% gracias a la «evolución a la baja de los precios de la electricidad y la estabilidad de los precios de los alimentos» obvió lo básico: que en la inflación alimentaria llueve sobre mojado. El último dato confirmado por el INE sitúa la tasa anual del IPC de los alimentos en el 7,4%, lo que quiere decir que la misma compra es hoy un 7,4% más cara que hace un año. Pero hay que tener en cuenta que en enero de 2023 los precios en el supermercado ya subían más de un 15% respecto a un año antes. Es, por tanto, una escalada acumulada.

El Gobierno rebajó el IVA de una serie de alimentos considerados básicos desde enero de 2023 para intentar contener la inflación y, por su parte, los supermercados se lanzaron a una guerra de promociones y descuentos para proteger su cuota de mercado a costa de ceder algo de margen de beneficio. Pero ni una ni otra actuación ha derivado en una contención real de los precios de los alimentos. El ciudadano medio no lo percibe en su bolsillo. Y la prueba está en que la misma cesta de la compra que en enero de 2023, una vez apli-

cada la rebaja impositiva, costaba 30,11 euros, a día de hoy alcanza los 36,49 euros. Es un 21,18% más cara.

Este carrito incluye alimentos con IVA rebajado del 4% al 0%, como leche, huevos, plátanos o arroz, y otros con IVA reducido del 10% al 5%, como macarrones o aceite de oliva (recordemos que la eliminación total del IVA del aceite que pactó el Gobierno con Junts para salvar el decreto anticrisis todavía no ha entrado en vigor).

La Asociación de Usuarios Financieros (Asumin) lleva más de un año

haciendo seguimiento a los precios de este carro de productos básicos en cinco supermercados: Alcampo, Carrefour, Dia, El Corte Inglés y Mercadona. En concreto, desde finales de diciembre de 2022, antes de la aplicación de la rebaja del IVA, cuando la cesta media costaba 33,67 euros. El 2 de enero de 2023, con la medida ya en vigor, el *ticket* medio en estas cinco cadenas se abarató hasta los 30,11 euros, pero a finales de ese mismo mes ya se empezó a diluir el impacto inicial y los precios de los productos con IVA rebajado

comenzaron a escalar. El 9 de enero de este año la cesta salía por 34,23 euros y sólo 20 días después, el 29 de enero pasado, alcanzó los 35,81 euros, un 4,37% más que en diciembre de 2023. A cierre del pasado mes de febrero se alcanzaron los 36,49 euros, un 1,9% más.

OCHO SÚPER EN EL FOCO

La asociación de consumidores Fagua también está haciendo un seguimiento de los precios en ocho de los grandes supermercados que operan en España (Alcampo, Aldi, Carrefour, Dia, Eroski, Hipercor, Lidl y Mercadona) y ha demostrado que más de la mitad de la cesta rebajada es más cara en estos momentos que antes de la reducción del IVA.

Fruto de sus denuncias ante el Ministerio de Consumo, el departamento que dirige Pablo Bustinduy ha solicitado información a los principales operadores de ámbito nacional para investigar si están trasladando correctamente al consumidor final la bajada del IVA y no están aprovechando para engordar sus márgenes, algo prohibido en el decreto-ley. Los requerimientos se enviaron hace dos semanas y, según ha podido saber EL MUNDO, varias compañías han pedido al Ministerio que amplíe el plazo inicialmente concedido para remitir la información solicitada.

Cabe recordar que en agosto del año pasado la CNMC certificó en un informe elaborado a petición del Ministerio de Economía que dirigía entonces Nadia Calviño que los supermercados estaban trasladando correctamente la rebaja del IVA a los precios finales, pero no entró a valorar si estaban incrementando sus márgenes de beneficio.

EL LITRO DE ACEITE DE OLIVA LLEVA SEIS MESES 'ANCLADO' AL BORDE DE LOS 10 EUROS

En su informe de seguimiento mensual, Asumin constata una «preocupante concertación de precios en determinados productos, como los aceites, la leche o los fideos». En el caso del aceite de oliva, alcanza los 9,90 euros exactos en Mercadona,

El Corte Inglés y Dia, y los 9,89 euros en Carrefour y Alcampo.

El precio del oro líquido lleva seis meses estancado en el entorno de los 10 euros, en concreto, desde agosto de 2023. Y, por ahora, no da señales de abaratare a corto plazo.

El economista Javier Santacruz espera que se produzca una bajada «coyuntural» de los precios, por varios motivos. Primero, porque «la cosecha final ha estado ligeramente por encima de lo esperado, unas 775.000 toneladas, frente a las 740.000 previstas»; segundo, porque las importaciones están creciendo respecto a la media de las cuatro últimas cosechas;

tercero, porque las exportaciones están muy por debajo; y cuarto, porque «el consumo en España está flojo, pero no está yendo demasiado mal».

«Esta prudencia a la hora de exportar y con cierta moderación del consumo hace que los inventarios totales estén recuperando algo de posición para destensar los precios de aquí a junio o julio», augura.

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

Se define como una peluquera de nacimiento, como su madre. De hecho, se crió en el salón que regentaba, al que iba todas las tardes al salir del colegio. «Cuando me portaba bien, me dejaba pintar las uñas o lavar el pelo a sus clientas. Cogía el taburete y era lo que más gustaba del mundo».

Al terminar los estudios básicos, se marchó a Londres para formarse en el oficio, porque «en aquel momento las mejores escuelas estaban allí». A su regreso trabajó cinco años en la peluquería familiar, «un local a pie de calle que me estresaba mucho, porque llevábamos un ritmo frenético de un corte tras otro sin parar. Un cambio radical viniendo de Londres, donde todo es calmado, y te recreabas dos horas en hacer un buen corte». Decidió poner tierra de por medio y cruzar el charco. «Me fui a Los Ángeles a estudiar maquillaje para cine, a la aventura. Después de ver la película *La Roca* decidí aterrizar en San Francisco, pero enseguida me di cuenta de que me había equivocado. Conocí a un director de cine que me contactó con uno de maquillaje y me mudé a LA, donde conseguí plaza en una escuela. Me pasé año y medio trabajando los fines de semana en bodas o fiestas de quinceañeras para costearme los gastos».

Al terminar, se topó con un agente de modelos que la introdujo en el mundo de la moda. «Me fascinó porque cada día era distinto. El fotógrafo era el mejor amigo de Keanu Reeves y le veía constantemente como si fuera uno más». De vuelta en España, se introdujo en las editoriales de moda, sector en el que ha estado trabajando 20 años, con modelos como Martina Klein o Vanesa Romero. Con la primera recuerda una anécdota de la que todavía se ríe. «Nos fuimos a una producción al Caribe y nos pilló un huracán. Nos encerraron en los *bungalows* porque allí volaba todo. El último día hicimos una portada en la playa, y la pobre sale como si



La peluquera y maquilladora Eva Villar, posa divertida en su salón. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

EVA VILLAR Formada en escuelas internacionales, su filosofía de ritmo pausado sigue conquistando: acaba de estrenar nuevo salón más amplio

La peluquera con dotes de psicología que recibe clientes de Miami

ESTEFANÍA RUILOPE MADRID

acabara de bajarse de la moto del viento que hacía ¡no sé para qué la peiné!».

Poco tiempo después llegaron sus dos hijas, lo que supuso el empujón para darle un vuelco

a su vida: «Ese ritmo descontrolado no era nada fácil, así que decidí crear mi propio espacio, Eva Villar Beauty». No era un salón normal, ya que era imprescindible que no estuviera a pie

de calle, sin tiempo limitado para atender a cada cliente, y que cerrara las puertas a las cinco. «Recuerdo que mi madre me decía: Eva te vas a hundir con ese horario. Pero han pasado diez años, y aquí sigo», añade orgullosa.

Los inicios no fueron fáciles, ya que confiesa que llegó a tener apenas dos clientes a la semana. Pero siempre tuvo claro que debía apostar por ese formato, y no era tan descabellado a tenor de su éxito: acaba de estrenar un salón más espacioso.

Cabe resaltar el talento de Eva en la técnica del corte, y su don extraordinario para saber cuál es el estilo perfecto para cada persona. «Es algo que nace de manera natural. Al cliente hay que darle lo que necesita, que a veces no es lo que pide». Su objetivo es que conozcan su piel y su pelo, que sepan su potencial. «Hay personas que buscan cualidades que no tienen, y eso les frustra».

Experta también en maquillaje, afirma que el mayor error es el exceso. «Hay que utilizar poca cantidad de producto, porque aguanta más», explica. Apasionada del conocimiento y de viajar, siempre está estudiando otras culturas. «Me apasionan las tribus, a las que siempre les diferencia su imagen».

En su extenso CV figura también la publicación de un libro centrado en el autocuidado en el que enseña cómo conectar con uno mismo en las cuatro estaciones del año. Además, cuenta con una línea de productos propios que vieron la luz tras un viaje a la India, con 19 años, donde descubrió el Ayurveda y el automasaje. «Me apunté a un viaje sin tener ni idea, y llevé la maleta repleta de plataformas. Allí descubrí que el aceite limpia y purifica, y desde entonces recomiendo su uso para la ducha».

Preguntada por lo que le queda por hacer, lo tiene claro. «Llegar a los 70 y disfrutar aún más de la vida. Más a corto plazo, hacer un retiro en Sri Lanka para conocer nuevas técnicas».

ADN. HIZO PRÁCTICAS DE EFECTOS ESPECIALES EN LA PELÍCULA 'FORREST GUMP' • TIENE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS PROPIOS • SU SALÓN ESTÁ EN CLAUDIO COELLO, 32



CASTIZA
DE PALO
SARA
POLO

Retorno a la adolescencia en horario de tarde

Qué tiempos aquellos, qué nervios aquellos cuando veías al portero cada vez más cerca y rezabas fuerte para que no mirara el DNI muy a fondo. O que no lo mirara en absoluto, mejor. Te aprendías el signo del zodiaco de alguna amiga mayor que te

prestaba su carné, no te fueran a interrogar; llevabas en un bolso demasiado grande la ropa con la que habías salido de casa y el maquillaje que te habías aplicado en el ascensor, también las toallitas con las que, creías, borrarías todo rastro antes de volver; peleabas 10 minutos más en la hora de vuelta con una pasión y un convencimiento que ya te hubiera gustado emplear en tantas cosas tanto tiempo después. Qué momento la adolescencia, cuando surcabas las calles arregladísima antes de que cayera el sol. Y qué gusto volver de vez en cuando a eso.

Traumas aparte, la pandemia nos dejó a muchos algo que deseábamos fuerte pero no decíamos muy alto no nos fueran a tildar de sosos, de abuelos, de acomodados. Qué pereza, de repente, volver a

trasnochar, qué liberación la del tardeo: liarte de aperitivo, comer por ahí con su copita de sobremesa y echarte unos bailes para volver a casa antes de que la carroza se te convierta en calabaza. **Charles Perrault** no lo sabía, pero su *Cenicienta* sería una historia adelantada a su tiempo, ¿o no va todo aquello de un buen tardeo?

El sábado el escenario fue el **Lula Club**, que saltó a la fama tras el matrimonio —primero, frustrado; después, presuntamente exitoso— de su fundador **Iñigo Onieva** con **Tamara Falcó**. La cosa arrancó tímidamente a eso de las seis de la tarde y a las siete ya estaba hasta los topes. Norma primordial: prohibida la entrada a menores de 25, así que el público eran treintañeros tardíos y cuarentones tempranos. Perfecto. A medianoche, cuando cerró el garito, nos

había dado tiempo a todo: varias *putivuel-tas* con resultado desigual, se ve que la cosa del ligoteo está complicada a cualquier hora; un corazón roto después de un rato de contacto visual aparentemente fructífero, seguido de un «a mi amiga le gusta tu amigo» y un jarro de agua fría: «La de la coleta es su novia, ya lo siento»; un reencontro con *ghosting* en el ropero incluido.

Qué tiempos aquellos en que todo sucedía rápido y temprano, y qué gusto amanecer el domingo con todo el día por delante para comentar a jugada. La pandemia nos robó años de vida, todos salimos de ahí más viejos, pero si algo tenemos los españoles es la capacidad de adaptación. Si me da pereza la noche pues me monto la fiesta de día. Chimpún. Y el famoso *Resistiré* se convirtió en *tardeo*.

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

Se resiste a hablar del pasado, porque «pasado está», y de «las cosas negativas». Pero desde su trayectoria artística y desde esa crítica posibilitada por más de cinco décadas de experiencia cultural, el director teatral Juan Pastor (Alicante, 1943) ofrece «otros modos de hacer» para lograr «utopías posibles», como certera apunta a su lado la productora escénica, y también su esposa, Teresa Valentín-Gamazo (Madrid, 1956). Ambos forman un tándem de sabiduría e imaginación, que levantó en 1996 la mítica compañía Guindalera, con su propia sala de butacas repletas desde 2003 hasta 2019, y que redondea «el punto y final» con el estreno ayer, en el Teatro Fernán Gómez, de *Tío Vania*, uno de los clásicos más populares de la dramaturgia de Antón Chéjov. Y otra prueba de lo que soñaron sobre los escenarios desde una certeza tan sólida como una montaña: «El teatro es una necesidad del ser humano, es imprescindible. Sobre todo, cuando desaparecen las religiones, los templos, porque se necesita confrontar el comportamiento del resto de seres humanos», explica Juan Pastor.

En esa tarea, aquel maestro ruso, que no «es de este mundo, es un ser especial», se proclamó eterno. «Lo destacable en las obras de Chéjov es lo que sucede, no lo que se dice. En el comportamiento de los seres humanos solemos llevar la atención a lo que decimos, no a lo que está sucediendo, que es bastante más importante. Eso fue un invento en teatro: el subtexto». Lo que quizá explique que Juan Pastor se haya volcado en este genio y sus maneras durante buena parte de su vida y que, a sus 80 años, no renuncie: *Tío Vania* es el tercer montaje que levanta con Guindalera, después de *La gaviota*, que presentó en su propio espacio, y de *Tres hermanas*, acogido en Teatros del Canal. Igualmente, a partir de Chéjov, Guindalera representó una



El director teatral Juan Pastor, en el Teatro Fernán Gómez, en una pausa en los ensayos esta semana. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

JUAN PASTOR A sus 80 años, el fundador de la mítica compañía Guindalera estrena el clásico de Antón Chéjov en el Teatro Fernán Gómez

El hacedor de las utopías teatrales de Madrid culmina con 'Tío Vania'

RUTH DÍAZ MADRID

versión de *Tres años*; piezas como *La petición de mano*, *El oso* o *Los prejuicios del tabaco*, y *El juego de Yalta*, adaptación de *La dama del perrito*, que compuso el dramaturgo Brian Friel. Apoda-

do el *Chéjov irlandés*, fue «un fetiche para Juan», señala su compañera, pues mantuvo con Friel «una relación estrecha y se carteaban». Sobre él quedó en el aire otro deseo: trasladar a la carte-

lera capitalina el ciclo con otras tres obras del irlandés que Pastor sí subió a las tablas en su santuario. Chéjov, Friel, Pastor... Incluso a su hija María le legaron la pasión por esa pareja de creadores.

También faltó *El jardín de los cerezos*, la última del cuentista ruso antes de su muerte. «Es que es muy duro trabajar en España. Pero no quiero ponerme negativo». Bien lo saben ellos que sustentaron Guindalera, con «vida, capital y energía» propias, y con todos sus integrantes contratados.

«Fue un milagro. El problema en este país es la educación, que no es la acumulación de datos, es el desarrollo de unas sensibilidades. Y hay un déficit tremendo de educación. Intentamos algo imposible en este país».

«Y lo hicimos durante 20 años», replica su cofundadora, que, además, creó el Centro de Tecnología del Espectáculo.

«Con problemas. Muy difícil», insiste él.

«Pero fue un referente para los profesionales, para demostrar que otras formas de hacer y de producir son posibles. Cuidado, ¿cómo que no se puede? Con esfuerzo, 20 años pudimos».

Aunque Pastor, también alumno de William Layton y Arnold Taraborrelli, replica que, al igual que en la cocina, lo vital es «el tiempo para desarrollar los procesos, acompañado de medios y gente que trabaje para un resultado». Un método que casa poco con la prisa actual de «montar una obra en 45 días, recibir un dinero, hacer 20 funciones y chimpún». Con otras miras, él mismo dejó en los 80 la interpretación, «mientras duró la pasión», tras actuar bajo Juan Antonio Bardem o José Carlos Plaza, aunque durante décadas la enseñó en la RESAD y juega a reconocer en cartel al alumnado. Al estilo Chéjov, protesta sobre el pasado en lo que dice, pero sus acciones no cejan en esa utopía, que ahora «le toca a los jóvenes». La última, *Tío Vania*. «No hay que perder la esperanza». Sonríe.

ADN. EN CARTEL HASTA EL 28 DE ENERO • 'LA ESTANQUERA DE VALLECAS', SU PRIMERA DIRECCIÓN • LA ACTRIZ MARÍA PASTOR, EN LA OBRA, GESTIONA AHORA GUINDALERA

FIN DE SEMANA DEL 20 Y 21 DE ENERO GRATIS CON **Expansión**
Fin de Semana

¿ESTÁ USTED BIEN PAGADO?

TODOS LOS SUELDOS POR CARGO, SECTOR Y TAMAÑO DE EMPRESA

Conozca todas las tendencias salariales para saber si está bien pagado y qué perfiles están entre los mejor remunerados



TEATRO REAL
CERCA DE TI

GUÍA FISCAL DEL AHORRO PARA 2024

Cómo tributarán dividendos, acciones, bonos, fondos, seguros y pensiones en 2024



CON EJEMPLOS
PRÁCTICOS

Diseña su propia estrategia para rentabilizar sus ahorros y pagar menos a Hacienda.

economistas
Consejo General
REAF asesores fiscales

Expansión
Fin de Semana

BOLSA

INDITEX

Último cierre: 39,43 euros ▲ 58,67%

Evolución de Inditex en 2023



MAYORES SUBIDAS DEL IBEX %	MAYORES BAJADAS DEL IBEX %	TIPOS OFICIALES	
Grifols +8,61	IAG -1,11	España	4,50
Banco Sabadell +1,60	Cellnex Telecom -0,92	Alemania	4,50
Sacyr +1,23	Colonial -0,83	Zona euro	4,50
Logista +1,07	Arcelor Mittal -0,83	Reino Unido	5,25
Ferrovial Se +0,58	Rovi -0,82	EE.UU.	5,50
BBVA +0,42	Fluidra -0,74	Japón	-0,10
CaixaBank +0,40	Solaria -0,69	Suiza	1,75
Iberdrola +0,38	Acerinox -0,61	Canadá	5,00

IBEX 35

TÍTULO	ÚLTIMA COTIZACIÓN	VARIACIÓN DIARIA EUROS %	AYER MIN.	MÁX.	VARIACIÓN AÑO % ANTERIOR ACTUAL
Acciona	133,300	0,200 0,15	133,000	134,050	7,83 -22,45
Acciona Ener	28,080	-0,160 -0,57	27,960	28,500	14,29 -22,30
Acerinox	10,655	-0,065 -0,61	10,620	10,810	-8,90 15,29
ACS	40,160	0,050 0,12	40,000	40,740	32,48 50,02
Aena	164,100	-0,250 -0,15	163,950	165,450	-12,78 39,90
Amadeus	64,880	0,120 0,19	64,800	65,300	-17,67 33,64
ArcelorMittal	25,665	-0,215 -0,83	25,620	25,985	-12,00 4,37
B. Sabadell	1,113	0,018 1,60	1,092	1,121	62,48 26,36
B. Santander	3,780	-0,008 -0,21	3,772	3,802	3,54 34,86
Bankinter	5,796	0,002 0,03	5,780	5,820	57,87 -7,53
BBVA	8,226	0,034 0,42	8,182	8,266	23,36 46,01
CaixaBank	3,726	0,015 0,40	3,710	3,734	70,49 1,47
Cellnex Telecom	35,660	-0,330 -0,92	35,550	36,100	-39,42 15,33
Colonial	6,550	-0,055 -0,83	6,530	6,635	-20,60 8,99
Enagás	15,265	-0,035 -0,23	15,235	15,365	-7,65 -1,67
Endesa	18,460	-0,045 -0,24	18,455	18,625	1,67 4,68
Ferrovial Se	33,020	0,190 0,58	32,800	33,200	
Fluidra	18,850	-0,140 -0,74	18,800	19,080	-54,77 29,82

TÍTULO	ÚLTIMA COTIZACIÓN	VARIACIÓN DIARIA EUROS %	AYER MIN.	MÁX.	VARIACIÓN AÑO % ANTERIOR ACTUAL
Grifols	15,455	1,225 8,61	14,220	15,920	-36,18 43,50
IAG	1,781	-0,020 -1,11	1,777	1,805	-18,40 28,08
Iberdrola	11,870	0,045 0,38	11,855	11,920	14,59 8,60
Inditex	39,430	0,050 0,13	39,340	39,670	-5,60 58,67
Indra	14,000	-0,060 -0,43	13,950	14,210	16,16 31,46
Logista	24,480	0,260 1,07	24,220	24,580	52,48 3,73
Mapfre	1,943	-0,002 -0,10	1,937	1,951	16,95 7,35
Meliá Hotels Int.	5,960	-0,015 -0,25	5,935	5,995	-23,73 30,19
Merlin Properties	10,060	-0,040 -0,40	10,050	10,160	9,31 14,64
Naturgy	27,000	0,100 0,37	26,880	27,040	-7,70 11,07
Redeia	14,910	-0,005 -0,03	14,880	14,945	-4,10 -8,30
Repsol	13,450	-0,020 -0,15	13,365	13,530	56,21 -9,43
ROVI	60,200	-0,500 -0,82	59,050	61,050	-48,79 66,94
Sacyr	3,126	0,038 1,23	3,084	3,132	24,98 20,23
Solaria	18,610	-0,130 -0,69	18,550	18,770	0,00 8,70
Telefónica	3,534	-0,006 -0,17	3,525	3,546	2,50 4,40
Unicaja Banco	0,890	-0,002 -0,17	0,889	0,895	27,90 -13,68

El Euríbor inicia la desescalada con la mayor caída registrada en 14 años

Las hipotecas variables serán las más beneficiadas con bajadas de entre 30 y 60 euros

MARÍA HERNÁNDEZ MADRID

El Euríbor empieza a dar un respiro a las hipotecas. El índice al que se referencian la mayoría de los créditos para vivienda a tipo variable en España cerrará el mes de diciembre en el 3,679% tras registrar el mayor descenso mensual en los últimos 14 años, desde el ejercicio de 2009.

Tras más de un año y medio de ascensos continuados desde que el Banco Central Europeo (BCE) comenzase a alentar la subida de tipos en la Eurozona, el indicador confirma ahora el inicio de su desescalada y por primera vez desde el mes de junio se sitúa por debajo del nivel del 4% en su media mensual.

El mercado interpreta así que los bancos centrales comenzará a aflojar los tipos de interés en algún momento de 2024, más pronto que tarde, pero aun así, los expertos llaman a la cautela. «Esta bajada del euríbor confirma un cambio de tendencia, pero tenemos que ser cautos: lo más probable es que se mantenga en un entorno del 3% bastantes meses antes de continuar su caída», afirma Simone Colombelli, director de Hipotecas del comparador financiero iAhorro.

El descenso de diciembre repercute, sobre todo, en las personas que tienen una hipoteca variable y les toca este mes hacer la revisión de su cuota. Por un lado, la mayor (y mejor) sorpresa se la llevarán aquellos que tengan por contrato una revisión semestral, ya que verán, tras tres revisiones al alza, que sus cuotas mensuales bajarán entre 30 y 60 euros según el importe de su hipoteca.

Eso sí, quienes tendrán que esperar todavía unos meses para ver esta bajada serán los hipotecados que



Una pareja consulta los anuncios de compraventa en el escaparate de una inmobiliaria. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

Desde junio, es la primera vez que el Euríbor se coloca por debajo del 4%

tienen la revisión anual. En este caso, las cuotas seguirán aumentando, aunque de manera menos agresiva que en meses anteriores, entre 60 y 110 euros al mes.

El comparador realiza una estimación a partir de un ejemplo con la contratación de una hipoteca a tipo de interés variable en diciembre de 2021 a 20 años, con un diferencial del 0,99% + Euríbor, pero con revisión anual. «En estos tres años,

con dos revisiones al alza, su cuota se ha incrementado más de 300 euros. Por un lado, en la revisión de diciembre de 2022 su cuota pasó de 448 euros al mes a 707,01 euros (+250,01 euros), y ahora también subirá hasta los 762,29 mensuales (+55,28 euros)», recoge. En el caso de una hipoteca de 300.000 euros, con las mismas condiciones que en el ejemplo anterior y con revisión anual, el encarecimiento de este año se incrementa hasta los 110,56 euros.

Respecto a las perspectivas a medio y largo plazo, los expertos coinciden en señalar que estamos sólo ante el inicio de un descenso que será continuado y también con cierto dinamismo. En Asofin, la Asocia-

ción de Usuarios Financieros, prevén que el Euríbor de marzo se pueda situar ya en el 3,30%; el de junio, en el 3%, y el de septiembre, en el 2,80%. «El cierre del año que viene podríamos asistir a un Euríbor en el 2,60%», aseguran.

Para Manuel Pinto, analista de XTB, «el Euríbor continuará bajando en las próximas semanas, gracias al impulso a la baja de la inflación derivada de una menor demanda y a las futuras decisiones de los bancos centrales, con el fin de estimular la economía». En este contexto, «no sería de extrañar que el tipo de interés de referencia caiga hasta niveles cercanos al 2% a lo largo del año», vaticina.

SUBE UN 8,6%

GRIFOLS CELEBRA EN BOLSA LA VENTA DEL 20% DE SHANGHAI RAAS

Grifols anunció ayer la venta de un 20% de su participación en Shanghai Raas (del total del 26% que ostenta) a Haier Group por un valor cercano a los 1.628 millones de euros. La farmacéutica ha calculado plusvalías por la operación de 250 millones, lo que fue celebrado por los inversores en bolsa. Su acción se disparó un 8,6%, hasta los 15,46 euros.

A 3,71 EUROS

CRITERIA INVIERTE 81 MILLONES EN TELEFÓNICA, LA MITAD QUE EN 2022

Criteria Caixa ha adquirido un total de 21,76 millones de acciones de Telefónica a lo largo de 2023 por un valor de 81 millones de euros. Esto es menos de la mitad de los 186,5 millones que desembolsó en 2022. El precio medio de adquisición del holding que preside Isidro Fainé fue de 3,71 euros, cuando cotiza en los 3,53.

HASTA 0,82 EUROS

CORREOS SUBIRÁ UN 5% EL PRECIO DE LOS SELLOS EL PRÓXIMO AÑO

Correos subirá un 5,1% el precio de los sellos necesarios para el envío de cartas y tarjetas postales y de hasta veinte gramos de peso a destinos nacionales para 2024. A partir del 1 de enero, la tarifa pasará a ser de 0,82 euros, cuatro céntimos más.



El misterio resuelto de las ostras 'salvadoras' del Mar Menor: no son gallegas

Algunas de las ostras planas nacidas en el laboratorio del IEO.



Y UNA RECETA PARA PURIFICAR SUS AGUAS: 60 MILLONES DE OSTRAS FILTRANDO

La científica, que ha ayudado a resolver el enigma siguiendo el ADN de la ostra, nos adentra en la investigación en marcha

para 'cultivar' los bivalvos que podrían depurar las contaminadas aguas del Mar Menor. Se calcula que harían falta unas 60 millones de ostras 'no gallegas'. En el Instituto de Oceanografía de Murcia, donde han empezado a reproducirlas en laboratorio, ya tienen las 15.000 primeras. Y también la verdad de la leyenda que atribuía su proliferación en esta orilla del Mediterráneo a un accidente con dos cajas de ostras gallegas que cayeron al agua. La murciana es plana, de 6 a 7 centímetros y filtra como la que más. No tiene perla, es comestible y hermafrodita, pues altera su sexo entre macho y hembra. Nos adentramos con la bióloga Marina Albentosa en las salinas de San Pedro del Pinatar. Espera un fuerte apoyo del CSIC

Por **Angélica Reinoso**
Fotos: Felipe Díaz de Vivar
Cuenta una leyenda que, a finales de los 60, se enterraron dos cajas de ostras gallegas en el Mar Menor. Un temporal las desperdigó por la laguna y propició la multiplicación de bivalvos. En 1984 se hablaba incluso de una «plaga» de ostras. Pero ha resultado ser que no eran de Galicia. El Instituto Español de Oceanografía (IEO), integrado en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha descubierto el origen real de los ancestros de la ostra en la región de Murcia, gracias a un proyecto para recuperar estos moluscos y su hábitat. Frente a la leyenda, ciencia. Y al frente de esta ciencia, Marina Albentosa, bióloga, investigadora y científica

del IEO, que acompañará a *Crónica* en un paseo por San Pedro del Pinatar (Murcia) para conocer las verdades (y falsedades) de la ostra.

El Mar Menor solía ser un ecosistema con aguas transparentes y bajos niveles de nutrientes, favorables para la vida marina. Sin embargo, por culpa del ser humano, pasó a ser un hábitat contaminado por el aumento de nutrientes inorgánicos —principalmente de nitrógeno y fósforo—. La iniciativa del IEO busca recuperar ese ecosistema oligotrófico que alguna vez fue el Mar Menor a través de Soluciones basadas en la Naturaleza (SbN). Y los bivalvos, nos explica Albentosa, son ideales para ello.

La sola presencia de las ostras aporta múltiples benefi-

SIGUE EN PÁGINA 14

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

Álex, Edu, Fabián y David no son una banda al uso. Puede parecerlo a simple vista: vocalista, guitarra, bajo y batería, respectivamente, forman Kitai. Pero estos «obreros del rock», como se definen y como han bautizado su última gira, son algo más. Son unos locos de la música.

Solo así se entiende que hayan dado un concierto en un globo aerostático surcando los cielos de Valladolid, hayan roto el récord del bolo más largo del mundo con más de 24 horas seguidas, hayan tocado tal y como dios los trajo al mundo, o hayan entrenado durante horas a un videojuego de tenis para ganar un campeonato y financiarse así un disco.

Edu y Álex se conocieron a través de una página web de contactos musicales. Una especie de *Tinder* melómano en el que «bajista busca grupo», «banda busca guitarrista», etc. Así hasta que Edu, Alex y Fabi formaron Kitai. David llegó a la banda por otra vía: un amigo de Edu jugaba al fútbol con él. Le comentó que a la banda de rock de su colega le hacía falta un batería y así nació el grupo, cuya formación sigue tal cual una década después de aquel primer disco que vio la luz en 2013.

Los cuatro tienen muy claro el porqué hacen esas locuras. «Nuestras inquietudes van más allá de la música, queremos tener la sensación de hacer algo más», resume Edu Ventura, bajista de la banda. «Somos rockeros en la música y en la actitud. Nos sale solo», añade David, batería del grupo, también conocido como Deivhook.

Su última locura sea quizá la más *tranquila* de todas y a la vez la que les lleva poniendo nerviosos a los cuatro desde hace semanas. Celebran su décimo aniversario con un concierto en el Teatro Eslava con las entradas agotadas desde hace un mes. Lo hacen, ade-



David, Edu, Fabián y Álex en el local de ensayo donde preparan su concierto para celebrar sus 10 años de música. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

KITAI El grupo de rock madrileño que tocó durante 24 horas seguidas celebra sus 10 años en vida con un concierto en el Teatro Eslava

La banda que ha batido mil récords tras conocerse en un 'tinder' musical

LUIS BLASCO MADRID

más, acompañados de varios de los amigos que han ido haciendo en estos diez años: David Summers y Rafa Gutiérrez, de Hombres G, las bandas Arde Bogotá, Sexy Zebras y Pig-

noise y Gabriel de la Rosa, de Shinova. Antes de llegar a esta meta volante, Kitai ha vivido una «década muy intensa», como la define Alex, cantante del grupo. «Hemos hecho mu-

cha música», añade. Y esa música la han volcado en sus directos, lo que más les gusta hacer, y en los escenarios, donde más les gusta estar. «Estamos enganchados al directo», resume David.

Entre micros, amplificadores y backstage han vivido de todo. Desde experiencias como tocar en grandes festivales como Download o Sonorama hasta pequeñas salas con apenas una decena de espectadores. Se han roto alguna pierna tocando o se han caído de la batería mientras iban en volandas sobre el público, un clásico que no falta nunca en sus bolos.

Entre esos primeros conciertos que daban tras llamar a decenas de salas y el lleno absoluto en el Teatro Eslava han pasado muchas cosas. Varios EP, muchos videoclips, incluso ocupando el trastero de algún familiar, encierros creativos en casas rurales, muchos kilómetros en la carretera, con dos giras por Mé-

xico incluidas, y cuatro álbumes, el último de ellos titulado con una clara declaración de intenciones: *No somos tu puta banda de pop*.

La pandemia paró al grupo, «que vive en una gira inacabable», como califica estos años Fabián y en los que calcula que han hecho cerca de 300 actuaciones. El confinamiento les hizo «replantear lo que buscaban y el mensaje que querían dar al mundo», dice David. El resultado fue un cambio de sonido, dejando atrás la variedad de estilos que tocaban en sus primeros LP y abrazando «un rock más actual y moderno».

Esta década no ha estado exenta de «momentos de flaqueza», fruto de mucha convivencia, pero la «energía de la gente» les ha ayudado a seguir conquistando metas. «Han sido años de constancia y de estar al pie del cañón luchando por un sueño», cuenta Fabi. Un sueño que tiene como premio «seguir disfrutando juntos de la música».

ADN. HAN DADO UN CONCIERTO EN UN GLOBO AEROSTÁTICO • EN ESTOS AÑOS TAMBIÉN HAN ACTUADO DESNUDOS • AGOTARON SUS ENTRADAS UN MES ANTES DEL 'SHOW'

CALENDARIO
DE ADVIENTO
MARCA



Ya está aquí el calendario más esperado del año con 24 entrevistas exclusivas y premios sorpresa

Descubre la entrevista del día en

marca.com/calendario-adviento.html



GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

El maestro pastelero Miguel Moreno es una de las personas que más sabe de cruasanes en España. Porque es su bollo preferido para consumir, porque lleva prácticamente toda la vida haciéndolos, porque ha comido «miles» como presidente del jurado del concurso al Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España que se celebra cada año y porque ha probado todos los que se han puesto en su camino en los viajes que ha realizado por el mundo. «Los argentinos, los italianos, los franceses, los alemanes... Cada uno tiene unas especificaciones diferentes, lo que no significa que sean ni mejor ni peor, sólo distintos», recalca. «Creo que sé bastante de estos bollos, pero hay gente que sabe más», comenta, humildemente y con una sonrisa, el experto.

Desde hace unos meses, Moreno los elabora a diario y a su estilo en su propio obrador Pan y Cacao (Clara del Rey, 51), un taller de pan y repostería artesanal con su propio espacio para degustación que abrió el pasado otoño tras desvincularse de Pastelería Mallorca, donde ha desarrollado prácticamente toda su carrera profesional (forma parte de la tercera generación de la familia fundadora del grupo pastelero madrileño). Del obrador que hay en la tienda salen todos los días unos 300 cruasanes, y los vende todos.

«Lo principal es que los hago *in situ* y que los horneo cuatro, cinco veces al día partiendo de la masa en crudo; no hago ni precocidos ni congelados ni otros procesos atípicos, simplemente lo de toda la vida: los enrollamos, los fermentamos, los pintamos con huevo y los horneamos», cuenta el pastelero, sobre cómo elabora su producto estrella. Un proceso que, en realidad, y aunque pueda parecer lo contrario, no es nada sencillo. Dura tres días debido a la complejidad de las dos ma-



El maestro pastelero Miguel Moreno en su obrador Pan y Cacao, especializado en pan artesano y repostería. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

MIGUEL MORENO Abrió hace unos meses Pan y Cacao, un taller artesanal de pan y repostería con espacio para su degustación

El pastelero que más sabe de cruasanes: «Es el bollo más difícil»

MARÍA CANALES MADRID

sas que tiene que preparar, la levadura y el laminado. «La verdad es que se trata del bollo más difícil de hacer, pero toda pastelería que se precie debe tener un buen cruasán».

A un precio de 1,80 euros la unidad, el clásico de mantequilla es el *bestseller* de Pan y Cacao (y el que en mayor número sale del horno), seguido del de chocolate y los rellenos. Moreno,

formado en el Instituto Glion de Gestión Hotelera (Suiza) y en Fauchon París antes de trabajar en Pastelería Mallorca, ha creado hasta ocho innovadoras variedades de este bollo que cambia según la temporada, como el de almendra a base de mazapán, el de Jijona y naranja, el de queso mascarpone cubierto por una glasa de frutas rojas, o el de pistacho, relleno y coronado por un praliné de pistacho con crema pastelería (2,50 euros).

«Un cruasán sin más es excepcional. Creo que hay ciertos productos que una pastelería debetener obligatoriamente, y uno de ellos es éste, es el más importante», dice Moreno. «De hecho, todo el mundo ve ahora necesario hacer un buen cruasán para triunfar». Es tan importante que hasta se celebra un Día Internacional en su honor (el 30 de enero).

Según el chef, presidente de la Confederación de Pasteleros de España, desde que se celebra todos

los años en Barcelona el concurso Mejor Cruasán Artesano de Mantequilla de España, que va ya por su decimosexta edición, la calidad de estos bollos ha aumentado drásticamente. «Si al principio había tres cruasanes buenos y 40 malos, este año, que se han presentado 90 concursantes, ha habido 70 excepcionales».

Y es que, por fin, los pasteleros se han dado cuenta de que el cruasán es la base para atraer a sus clientes a sus tiendas, según este experto, quien admite que, entre sus preferidos están los de La Duquesita, cuya amplia propuesta es elaborada por el pastelero catalán Oriol Balaguer, y los de la panadería artesanal Panem, de Antonio García.

Además de cruasanes, en el local diseñado por la firma de interiorismo Remai, con zona de cafetería con capacidad para 80 comensales, se pueden adquirir productos dulces y salados, así como hasta 10 tipos de panes artesanos. También tiene servicio de *delivery*.

ADN. ELABORA A DIARIO UNOS 300 • HA TRABAJADO SIEMPRE EN LA PASTELERÍA MALLORCA • ES JURADO DEL CONCURSO AL MEJOR CRUASÁN ARTESANO DE ESPAÑA



INDIANO
EN CHAMBERÍ
**VÍCTOR
DE LA SERNA**

Violencia política, simbólica y real

El manto del pelele es una tradición en muchas localidades españolas, y en Madrid destaca esta fiesta en Pozuelo de Alarcón, que según explica la Asociación Cultural La Poza «está vinculada a la festividad de San Sebastián que viene

celebrándose en nuestra localidad el 20 de enero desde el siglo XVI, época en que se crea la Cofradía dedicada a este santo mártir». Mientras los hombres del pueblo bebían y cantaban, las mujeres se dedicaban a «un juego pícaro y carnavalesco que tenía por protagonista un monigote hecho de trapos viejos al cuál denominaban pelele y que no era otra cosa que la representación bufa del hombre soltero».

Si se traslada al terreno político esta vieja tradición puede encerrar un riesgo que hemos visto revolotear por la calle de Ferraz en las últimas fechas. El pasado día 28, en una de las protestas por la amnistía, fueron manteados dos muñecos que representaban a **Sánchez** y a **Puigdemont** mientras los manifestantes gritaban «1,2,3, colgado por los pies», «pelele», «Puigde-

mont a prisión», «delincuente» y «psicópata». Más agresivo fue lo de Nochevieja en el mismo lugar, cuando los que protestaban por esa ley colgaron un muñeco que representaba a Pedro Sánchez y procedieron a apalearlo al grito de «¡hay que hacer esto al de verdad!». En aquella ocasión el PSOE y los medios próximos a la izquierda protestaron airadamente contra el acto de violencia simbólica.

La izquierda, y no digamos los nacionalistas vascos y catalanes, no tienen mucho que aprender de todo tipo de señalamientos que han abundado en este país, con o sin peleles de por medio. Y algunos de esos señalamientos sí que desembocaron en actos de violencia física contra los señalados.

Es larga en España la historia del paso de una forma simbólica de ataque a una

forma real, antes aún de viejos episodios como el, probablemente apócrifo, de la amenaza de **Dolores Ibárruri** a **José Calvo Sotelo** antes de que éste fuese asesinado. Y puede ser exagerado el rechazo a los manteos de Ferraz, pero en el de Nochevieja ya vemos alguno de los ingredientes de esas amenazas simbólicas que pueden acabar mal. Esperemos que sea posible que todo el mundo, en Madrid al menos —ya sabemos que hay zonas en el norte de nuestro país donde la violencia simbólica y la real van de la mano desde hace tiempo—, evite simbolismos de ese género y canalice las protestas, sobre todo si están tan justificadas como las que se alzan contra la amnistía de unos delincuentes peligrosos, de manera firme pero cívica.

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

Cuando uno se cruza con Javi por la calle no lo distingue de otro veinteañero cualquiera. Complexión fina, barba ligera y pelo alborotado en el flequillo como tantos jóvenes. Todo cambia cuando se ajusta una camiseta blanca, o una blusa con chorreras y chalequillo en un concurso, y se transforma en uno de los mejores recortadores del panorama nacional, de esos que se cuentan con los dedos de una mano, y es ovacionado a rabiar por miles de espectadores.

Por eso no es extraño que OneToro y Tauroemoción lo eligieran, junto a Jonatan Estébanez, El Peta, para presentar su I Campeonato de Recortadores, una apuesta fuerte en la que 60 profesionales de toda España participarán en tres rondas, dos semifinales y una final en otoño, televisadas por la plataforma online, y en las que se repartirán cerca de 40.000 euros en premios, 10.000 sólo para el ganador.

La suerte del recorte es sencilla de explicar y emocionante para el espectador, pero con una dificultad y un riesgo tremendos. Porque, en contra de lo que pueda parecer, recortar no es huir del toro, sino dejarlo aproximarse al límite de lo que permite la física y evitar la cogida. Javier Daganzo lo tiene claro: «El recorte perfecto es en el que no sabes hasta el último momento si te va a coger o no. Cuando no corro todo el peligro que puedo no disfruto el recorte». Lo cuenta con serenidad, sin alardes. ¿Y qué siente cuando evita en el último suspiro ser empujado por un morlaco astifino que llega al galope y al que burla en décimas de segundo flexionando la cintura? «Cuando paso lo más cerca posible del pitón es como si volviera a nacer, es euforia, felicidad, amor... una mezcla de sentimientos. Dos centímetros te llevan a la enfermería o a celebrarlo. Sentir el bufido del toro tan cerca es algo que no he vivido en otro ámbito de la vida».



Javier Daganzo, junto a la escultura al recortador instalada en Arganda del Rey. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

JAVIER DAGANZO Desde niño lo tenía claro: quería ser recortador. Hoy es de los mejores de España y arranca la temporada el día 16 en Fallas

«El recorte perfecto es en el que no sabes si el toro te va a coger o no»

JOSÉ LUIS M. VADILLO ARGANDA

Dar el salto de la afición a la élite no es sencillo, aunque en el caso de Daganzo sí fue un proceso rápido. Nacido hace 26 años en Arganda, la cantera de la cantera madrileña, empezó a

salir a los toros con 16, aún a escondidas de sus padres, y de forma más seria con 18. Un par de actuaciones destacadas en capeas le sirvieron para hacerse un hueco en el concurso de Argan-

da y ganarlo. Eso le valió 15 o 20 festejos la siguiente temporada, a la espera de la llamada de empresarios, como cualquier profesional taurino. Llegaron en seguida plazas importantes, como Salamanca en 2017, y de ahí a sobrepasar las 80 tardes las dos últimas temporadas. Triunfos en muchos cosos, como en los sanfermines 2022. Pero...

«El año pasado ya esperaba la cornada, porque venía de una temporada muy buena. Cuando estás a ese nivel la cabeza te hace cruzar una línea roja, te confías y ahí vienen las cogidas», explica con calma Daganzo cuando habla de la herida que recibió hace un año en Guadalajara: una trayectoria de 15 centímetros y otra de 20. La última de las cuatro que ha sufrido. «Gracias a Dios», añade, «porque si los toros no pegaran cornadas, esto lo haría cualquiera».

Cuando llegan los momentos malos, el dolor, el quirófano, las recupera-

ciones, es cuando algunos lo dejan. Cuenta Daganzo que se considera «un afortunado» porque la cabeza le *deja* estar delante de los toros, aunque admite que con cada percance se marcha una pizca de valor. Para enfrentarse a ese miedo, que reconoce sin pudor, hay que tener la mente bien entrenada. El físico no lo cuida de forma específica, le basta con sus estudios de Cafyd (Ciencias del Deporte), donde sus compañeros lo miran entre estupefactos y admirados, y varios ya se apuntan a sus actuaciones.

La próxima, con la que abre la temporada, será el sábado en Fallas, en Valencia, una tierra complicada para los recortadores madrileños. Ganar allí equivale a ser plaudido con la camiseta del Real Madrid en el Nou Camp. Una plaza, además, de gran responsabilidad. Daganzo se pone serio, más aún, para subrayar lo importante que es para él ese concepto: «Siempre que voy a una plaza no pido que no me coja el toro, sólo no defraudar al público. Siempre».

ADN. TIENE 26 AÑOS Y NACIÓ EN ARGANDA • COMENZÓ A SALIR A LOS TOROS CON 16 AÑOS • ES UNA DE LAS GRANDES FIGURAS DE LOS RECORTADORES EN ESPAÑA



EL
ROMPEOLAS
**ANTONIO
LUCAS**

Invocación del Premio Loewe de Poesía

A quien le interesa la poesía sabe que existe el Premio Loewe. Al menos aquí, en esta España que no ayuda. Lo sabe, a quien la poesía interesa, porque la Fundación Loewe lleva 36 años confirmando y descubriendo poetas. Mujeres y hombres.

De España y Latinoamérica. De izquierdas y de derechas. Calvos y con pelo. Con descendencia y sin ella. Son más de tres décadas fijando un mapa exhaustivo. Provocando, pues es necesario, que más gente lea más poesía para amortiguar mejor, entre otras desgracias, las trampas feas de este perro mundo.

Debo gratitud a la familia Loewe porque antes de ganar este premio mismo –en 2013– abrevé en la escritura de quienes lo ensancharon previamente. Unos y otras agitaron mi adolescencia y mi juventud de después. Esto es así. Las montañas se hacen de las arenas y las rocas que el tiempo deposita. Y detrás viene más arena y más roca que asienta sobre aquellas y así alguien sube un día más alto. En la poesía ocurre igual que con la tierra prieta de la

montaña o el farallón. Cada tiempo suma sedimento a lo fijado. Palabras que no se gastan. Revelaciones.

Cuando Enrique Loewe echó a rodar la Fundación parecía aventura de un rato. Pero él la ideó principal, duradera. Y así continúa en pie. Un faro de apoyo a las expresiones más poderosas y delicadas de una cultura. A lo más frágil de decir: poesía, danza, artesanía. Después llegó Sheila, con su joven brigada, a continuar el prodigio del padre. Somos muchos los poetas sin reparo en gritar que la gente de Loewe, por amor a eso, por amor a los poemas, por lealtad a la utilidad de lo inútil, ha logrado ensanchar el alcance de la poesía en español. El milagro de que unos y otros, los de allá y los de acá, nos pongamos cara. Lectores y autores. Y sepamos de libros mutuos.

Nadie reúne un aforo de orígenes tan distintos (y antitéticos), de linajes tan dispares, alrededor de un par de libros de poemas cada año. En esta edición han sido premiados un argentino del 80, **Diego Roel**, y un cubano del 96, **Ernesto Delgado**. La poesía del más joven es impetuosa, en línea con **Gastón Baquero**, de aullido alto. Entre lo fulgurante y su desengaño. Pero lo que quiero decir es otra cosa: a Enrique Loewe, generoso, sagaz y elegante sin pedir retorno alguno, le debemos algo casi imposible: hacer de la poesía, de los poetas, de la edición (**Chus Visor** al frente) una ceremonia también para quienes no tienen costumbre de acercarse a unas páginas encuadernadas, que de esos/as también vi alguno ayer en el Ritz. Gracias.

GRAN MADRID

LAS CALLES DE RÉPIDE A HOY

El recorrido por Méndez Núñez nos recordó la semana pasada aquella batalla del Callao durante la guerra del Pacífico, y el lógico paso siguiente es subir, Alcalá y Gran Vía arriba, hacia, precisamente, la plaza del Callao, largo tiempo el gran centro de los cines más concurridos y los grandes almacenes de la ciudad de Madrid.

Cuando Pedro de Répide narró las calles de nuestra ciudad en su recorrido periodístico de principios de los años 20 del siglo pasado, estaba en plenas obras, iniciadas en el año 1917, la Gran Vía, pero ya existía una pequeña plaza del Callao que estaba creciendo empujada por el desarrollo de la nueva avenida, y el cronista de la villa así lo resaltaba: «Considerablemente reformada por el segundo tramo de la Gran Vía, ha cambiado mucho su aspecto de cuando daba a ella el sórdido callejón, más que calle, de San Jacinto y servía de paso a la calle de Jacometrezo y a la travesía de Moriana. Ahora queda abriéndose ampliamente a la nueva avenida, que iba a comenzar en la Red de San Luis».

De plazuela modesta a la plaza más activa e imponente de Madrid: Callao fue la hija aventajada de la Gran Vía. No tenía entonces mucho más que contar Répide de ese espacio entonces incipiente, salvo recordar una vez más que, desde el siglo anterior, debía su nombre a la batalla naval del puerto peruano del Callao que hizo famoso a contralmirante español Méndez Núñez.

Eso sí, el cronista nos dejaba una nota sobre lo que fue el modestísimo inicio de la vida comercial de este lugar: «La plaza del Callao ha venido siendo durante las Pascuas de Navidad uno de los lugares para la instalación de feria de libros. Hasta hace pocos años, y también durante esa misma época, solía exhibirse allí en una barraca el Nacimiento, con figuras en movimiento, que anteriores generaciones conocieron durante su infancia en la plazuela de Navalón».

El primer edificio notable de la ensanchada y mejorada plaza es el que ya no está: fue el Hotel Florida, elegante obra del arquitecto gallego Antonio Palacios, muy famoso durante la Guerra Civil porque allí se alojaron muchos corresponsales de prensa extranjeros, incluidos nada menos que Ernest Hemingway, John Dos Passos y la gran figura entonces de *The New York Times*, Herbert L. Matthews, recordado porque 20 años más tarde entrevistaría a Fidel Castro en la Sierra Maestra cubana.

Hemingway, como todos ellos próximo al bando republicano, regresó muchas veces a



Acogió la disputa comercial entre Galerías Preciados y El Corte Inglés y en 1977 sirvió de punto de arranque para la cadena Rodilla

La hija privilegiada de Gran Vía, entre cines y grandes almacenes

VÍCTOR DE LA SERNA MADRID



Vista aérea de la Plaza de Callao, aledaña a la Gran Vía. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

España bajo la dictadura, y disfrutaba sin tapujos de Madrid. Justo a unos metros de Callao, en la calle de la Ternerera, en una modesta tasca ilustrada con buena cocina, llamada El Callejón, tenía Hemingway, en los años 40, una mesa permanentemente reservada.

El Florida, que varias veces recibió el impacto de proyectiles durante el conflicto español, fue derribado en 1960 para construir la segun-

da sede de Galerías Preciados, el emporio comercial fundado por el asturiano, antes emigrante a América, Pepín Fernández. Junto a la plaza del Callao, en las calles de Preciados y del Carmen, se inició la famosa competencia posbélica de grandes superficies entre Galerías Preciados y El Corte Inglés, creado por otros dos asturianos de la emigración a Cuba, César Rodríguez y su sobrino Ramón Areces.

La arriesgada política de expansión y endeudamiento de Galerías Preciados llevó a su desaparición en los años 90, y el edificio situado donde estuvo el Hotel Florida pasó a El Corte Inglés, mientras que en otro almacén más moderno, también sobre la plaza, se instaló la FNAC, originaria de Francia.

Siguen en pie los demás edificios notables construidos en la plaza a partir de los años 20 del siglo pasado, y en ellos tres cines famosos, de los de estreno de toda la vida – hoy divididos en varias salas más pequeñas, tendencia universal, como sabemos –, que son el Cine Callao, de Luis Gutiérrez Soto (1926), junto a él – con la calle de Jacometrezo entre ambos – el Edificio Capitol, también llamado Carrión, obra en 1933 de Luis Martínez-Feduchi y Vicente Eced y Eced, y del otro lado de la Gran Vía el Palacio de la Prensa, de Pedro Muguruza (1928), donde ya no mora la Asociación de la Prensa pero sigue su cine, ahora con tres salas.

Arquitectónicamente llama sobre todo la atención el más moderno de ellos, el Capitol, por sus líneas curvas y puras, inspiradas en el expresionismo centroeuropeo de la época, que sorprende con sus más de 90 años de edad. Y, desde hace medio siglo, el enorme anuncio de Schweppes en lo más alto es famoso en Madrid: fue parte de la intensa campaña publicitaria para lanzar en España el agua tónica, cosa que al principio no fue fácil. La televisión de la época repetía aquel anuncio de «aprende a amar la tónica»...

Mucho más pequeña y menos espectacular que Galerías Preciados, El Corte Inglés y los grandes edificios de los cines fue la tiendecita de repostería que, en la misma plaza, esquina a Preciados, y justo al terminar la Guerra Civil, abrió un empresario llamado Antonio Rodilla, y desde entonces no hizo sino crecer la popular cadena, dejando atrás el mal trago de la intoxicación por salmonelosis que afectó a 300 personas en 1977, y que se originó precisamente en el local fundacional de la plaza del Callao.

Un cambio muy importante para la plaza ha sido su peatonalización total, que se realizó entre 2009 y 2010, y que se consiguió desviando todo el tráfico rodado procedente de la Gran Vía, incluidas varias paradas de autobuses, a la calle de Jacometrezo. Ahora los turistas la ocupan y cruzan a todas horas, yendo de una parrilla argentina a un local de masajes eróticos, y a muchos más comercios. Hemos leído que en un año pasan por Callao 113 millones de personas. Es posible... ¿pero quién las cuenta?



CRÓNICAS
DE PAGANINI
**EMILIA
LANDALUZE**

Ligoteo frustrado y mucho vino en Berria

Las vueltas a Madrid de los expatriados – así se ha llamado siempre a la famosa fuga de talento – es siempre dura. Vuelves y piensas que Madrid se ha quedado congelado en tus 20 pero de repente tienes amigas preocupadas porque sus hijos puedan tener gonorrea. Por eso nos dejamos caer por **Berria**, en el número 6 de la Plaza de la

Independencia, que prometía ser un lugar agradable en el que beber vino y comer. El local impresiona (mucho espacio, pensaría un tendero) pero también la carta de vinos, de esas que te permite frivolar y probar cosas que nunca se te hubieran ocurrido. Hasta tenían Treixadura bajo velo, un vino que me enseñó **Arcadi** y que está agotado. Por cierto, no se resistan a que les enseñen la bodega de Berria.

Convocamos ahí a nuestra amiga expatriada y nos pusimos a parlotear dejándonos aconsejar por la camarera a la que confesamos nuestro presupuesto. (Bebemos mucho así que no nos ponga cosas caras). Sé lo que tomamos porque antes de salir por la puerta de Berria, hice un encarguito a Vivino del que no me acordaba. Pedimos unas gildas (3,5 euros), salpicón (22 euros), steak tartar (16 euros), rabas (25 euros) y tabla de quesos



Uno de los platos de Berria. EM

(24 euros). Cenamos bien, aunque – y en esto sí he de ser sincera – las porciones eran escasas.

A nuestra edad ya proveya, íbamos acompañadas por una jovencita de 24 años que habíamos reclutado de camino. Nuestra expatriada, una rubianca de buen

ver, quiso hacerse amiga de unos mexicanos que había por ahí. No estaban mal y eran de nuestra edad. Ay, ese querer aferrarse por donde quema a la juventud. Iban ya un poco bebidos y uno de ellos, obviando los contoneos de la rubianca, y a todas nosotras vestidas de negro existencialista – aunque en realidad parecíamos **Martirio** y **Angustias** en *La Casa de Bernarda Alba* – se dirigió a la joven de 24 – ¡Adela! – con una proposición de lo más caballerosa: «¿Quieres follar?». Nos indignamos y le echamos de ahí con un buen rapapolvo de escitaloPam feministoide (sin ser nosotras nada de eso). Aunque luego pensé que en realidad lo que nos había dado rabia es que ya no estamos para **Pepe Romano** sino para subirnos a la romana o bajarnos al moro. Con razón mi amiga no quiere volver a Madrid. Salimos a resaca y 105 por persona.

ACTUALIDAD ECONÓMICA

Cuentas para la batalla del cliente

● Algunos bancos empiezan a mejorar la remuneración y condiciones de sus cuentas para captar nuevos ahorradores y conseguir mayor vinculación ● Las entidades pequeñas y las digitales son las más activas

MARÍA HERNÁNDEZ MADRID

Captar y vincular a los clientes. Sobre todo vincularlos. Es el propósito de la banca en unos tiempos en los que la búsqueda de remuneración por parte de los ahorradores fomenta la infidelidad financiera. Descartada ya no la guerra, sino ni tan siquiera la batalla de depósitos entre las grandes entidades del país, hay quien mira hacia las cuentas con la aspiración de encontrar cierta retribución sin asumir riesgos y es ahí donde las cosas empiezan a moverse.

Banco Sabadell acaba de reformular su anterior versión de la cuenta online –lanzada en 2022– con la intención de captar nuevos clientes y hacer que, a la larga, esos clientes adopten la entidad como su banco del día a día. «Convertirse en clientes plenos del Sabadell», como lo definió su consejero delegado, César González Bueno, en la presentación del producto. ¿Supondrá su puesta en marcha el inicio de cierta competición entre las principales entidades? «Que haya más competencia siempre es bueno. Otros bancos tendrán que decidir cada uno lo que hace en cada momento en este mercado, pero no es algo que nos preocupe», dijo González Bueno.

Por ahora, los grandes bancos no están trasladando el incremento del precio del dinero a sus clientes, pero cada vez más voces advierten de la presión creciente sobre las entidades. Señalan a países como Reino Unido, donde la presión de los ahorradores ha elevado la retribución a niveles incluso por encima del 5% en algunas cuentas remuneradas.

En España todavía queda lejos ese nivel, pero los próximos meses las cosas podrían cambiar. La nueva cuenta online del banco catalán contempla una remuneración del 2% hasta 20.000 euros y sin condiciones ni comisiones para nuevos usuarios. Además, no exige llevar la nómina, devuelve un 3% por los recibos de luz y gas y las tarjetas de crédito y débito no tendrán coste. Atendiendo a las fuentes consultadas, la anterior oferta de Sabadell era mejor para captar nuevos usuarios, mientras que la nueva estrategia es más apropiada para captarlos y vincularlos a más largo plazo. Justo lo que persigue el banco.

Héctor Grisi, consejero delegado de Santander, aclaró en la presentación de resultados del grupo que no tienen ahora productos para competir con cuentas, pero que sus equipos siguen de cerca los movimientos que se producen en el mercado y analizan «cómo juega cada banco».

BBVA no tiene productos de este perfil y CaixaBank tampoco está ahora en la línea de pagar a sus clientes a través de las cuentas. Bankinter, sin embargo, sí ha mejorado las condiciones de su tradicional Cuenta Nó-



Dos personas operan en sendos cajeros ubicados en una sucursal bancaria en Madrid. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

mina, que remuneraba un 5% TAE el primer año y un 2% TAE el segundo, con el límite de 10.000 euros. El pasado mes de mayo, la compañía elevó ese saldo máximo desde los 5.000 euros anteriores, lo que supone un aumento en la retribución de 340 a 680 euros.

La estrategia parece haber dado frutos. Hasta septiembre, la compañía registró un aumento del 4% en el número de cuentas, «lo que indica que este producto sigue teniendo gran poder de atracción y captación de nuevos clientes al banco», según explicó su consejera delegada, María Dolo-

res Dancausa, en la presentación de resultados del banco. Ahora bien, el saldo conjunto de dichas cuentas descendió un 19%, en buena medida por el trasvase de patrimonio hacia fondos de inversión y gestión patrimonial.

Esto es otro síntoma más de que, con una subida de tipos histórica, el cliente bancario tiene apetito de rendimientos y no duda en cambiar de producto y de banco si eso supone una mejor retribución durante meses. Esto es algo que están aprovechando las entidades más pequeñas y digitales, enfrascadas como andan

Las entidades españolas se resisten a pagar por los ahorros

MyInvestor ha elevado al 2,5% TAE la retribución de su cuenta

en la carrera por ganar volumen y usuarios. En la banca tradicional está su caladero y las más activas reconocen que sus nuevas altas proceden fundamentalmente de esas grandes del sector; lógico, por otra parte, si se tiene en cuenta su cuota de mercado.

Al igual que ocurre con los depósitos, son estas entidades las que están protagonizando una mayor competencia en cuentas. «La gran ventaja de MyInvestor y otras entidades online frente a la banca tradicional es que no tiene una costosa estructura de sucursales, que se encarece ahora con la inflación. Además, contamos con un balance joven más eficiente y los menores costes de estructura pueden destinarse a ofrecer unos mejores precios a los clientes en cualquier producto –menos comisiones–. Tener un balance sin lastres permite remunerar más los depósitos a los clientes», explican desde el neobanco respaldado por Andbank, El Corte Inglés Seguros, AXA España y varios *family offices*.

Precisamente hace unos días MyInvestor anunció una subida en la rentabilidad de su cuenta al 2,5% TAE el primer año, al tiempo que amplía el saldo a remunerar a 70.000 euros.

El movimiento puede obligar a mover ficha a sus rivales más directos. El principal, el banco ING, puso en marcha también la semana pasada su última actualización, que supone elevar la remuneración de su Cuenta Naranja del 1,25% al 1,50% TAE para los clientes con Cuenta Nómina y del 0,85% al 1,00% TAE para los que todavía no disponen de una.

«Como resultado del impulso continuado de la propuesta de ahorro de ING, el volumen de contratación de la Cuenta Naranja se ha incrementado un 180% en un año», apunta la compañía.

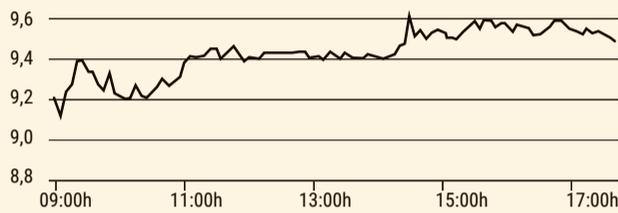
N26 apuesta por una cuenta de ahorro al 2,26% TAE sin importe máximo; Evo Banco, del grupo Bankinter, también acaba de elevar la remuneración de su Cuenta Inteligente al 2,85%, hasta 30.000 euros. Abanca u Openbank también participan de esta carrera por las mejores cuentas remuneradas, en una competición donde se cuelean entidades de otros países como la italiana Banca Progettó.

ACTUALIDAD ECONÓMICA

BOLSA

GRIFOLS

Último cierre: 9,50 euros ▲ 5,63%



MAYORES SUBIDAS DEL IBEX %	MAYORES BAJADAS DEL IBEX %	TIPOS OFICIALES	
Grifols +5,63	Naturgy -0,55	España	4,50
IAG +3,41	Acciona Ener -0,49	Alemania	4,50
Colonial +2,91	Telefónica -0,18	Zona euro	4,50
Mapfre +2,69	Enagás -0,07	Reino Unido	5,25
Solaria +2,55	REDEIA +0,23	EE.UU.	5,50
Arcelor Mittal +2,52	Acciona +0,42	Japón	-0,10
Bankinter +2,03	Aena +0,50	Suiza	1,75
Fluidra +1,98	Iberdrola +0,68	Canadá	5,00

IBEX 35

TÍTULO	ÚLTIMA COTIZACIÓN	VARIACIÓN DIARIA EUROS %	AYER MIN.	MÁX.	VARIACIÓN AÑO % ANTERIOR ACTUAL	TÍTULO	ÚLTIMA COTIZACIÓN	VARIACIÓN DIARIA EUROS %	AYER MIN.	MÁX.	VARIACIÓN AÑO % ANTERIOR ACTUAL
Acciona	120,600	0,500 0,42	120,100	122,450	-20,09 -9,53	Grifols	9,496	0,506 5,63	9,100	9,614	43,50 -38,56
Acciona Ener	24,200	-0,120 -0,49	24,120	24,740	-20,58 -13,82	IAG	1,792	0,059 3,40	1,749	1,792	28,08 0,62
Acerinox	9,886	0,146 1,50	9,820	9,918	26,28 -7,22	Iberdrola	11,125	0,075 0,68	11,050	11,170	15,38 -6,28
ACS	39,660	0,330 0,84	39,330	39,740	62,09 -1,25	Inditex	39,010	0,670 1,75	38,290	39,010	64,74 -1,07
Aena	161,750	0,800 0,50	161,500	163,500	44,38 -1,43	Indra	16,010	0,240 1,52	15,790	16,010	34,32 14,36
Amadeus	64,840	0,620 0,97	64,220	65,040	36,09 -0,06	Logista	25,560	0,240 0,95	25,320	25,600	9,89 4,41
ArcelorMittal	25,445	0,625 2,52	25,020	25,480	5,98 -0,86	Mapfre	2,026	0,053 2,69	1,970	2,026	15,64 4,27
B. Sabadell	1,190	0,020 1,71	1,171	1,190	29,81 6,92	Meliá Hotels Int.	6,305	0,070 1,12	6,260	6,350	30,19 5,79
B. Santander	3,729	0,058 1,58	3,670	3,729	40,69 -1,35	Merlin Properties	9,450	0,150 1,61	9,370	9,495	21,01 -6,06
Bankinter	6,122	0,122 2,03	6,000	6,150	0,13 5,62	Naturgy	25,560	-0,140 -0,54	25,560	26,000	15,29 -5,33
BBVA	8,226	0,092 1,13	8,106	8,226	56,47 0,00	Redeia	14,985	0,035 0,23	14,950	15,105	-0,68 0,50
CaixaBank	3,936	0,031 0,79	3,913	3,941	8,44 5,64	Repsol	13,150	0,210 1,62	12,960	13,175	-2,69 -2,23
Cellnex Telecom	34,700	0,250 0,73	34,420	35,490	15,50 -2,69	ROVI	64,350	0,600 0,94	63,850	64,500	72,15 6,89
Colonial	5,830	0,165 2,91	5,725	5,870	14,03 -10,99	Sacyr	3,120	0,030 0,97	3,096	3,128	28,54 -0,19
Enagás	15,275	-0,010 -0,07	15,200	15,390	8,95 0,07	Solaria	14,700	0,365 2,55	14,460	14,820	8,70 -21,01
Endesa	18,705	0,170 0,92	18,540	18,760	16,05 1,33	Telefónica	3,813	-0,007 -0,18	3,812	3,859	12,86 7,89
Ferrovial Se	34,900	0,460 1,34	34,550	34,900	14,12 5,69	Unicaja Banco	0,881	0,014 1,62	0,868	0,882	-9,49 -1,07
Fluidra	19,530	0,380 1,98	19,270	19,570	34,91 3,61						

La marca blanca bate récord de ventas en plena guerra de precios

Lidl y Mercadona presentan las mayores cuotas de enseña del distribuidor en valor

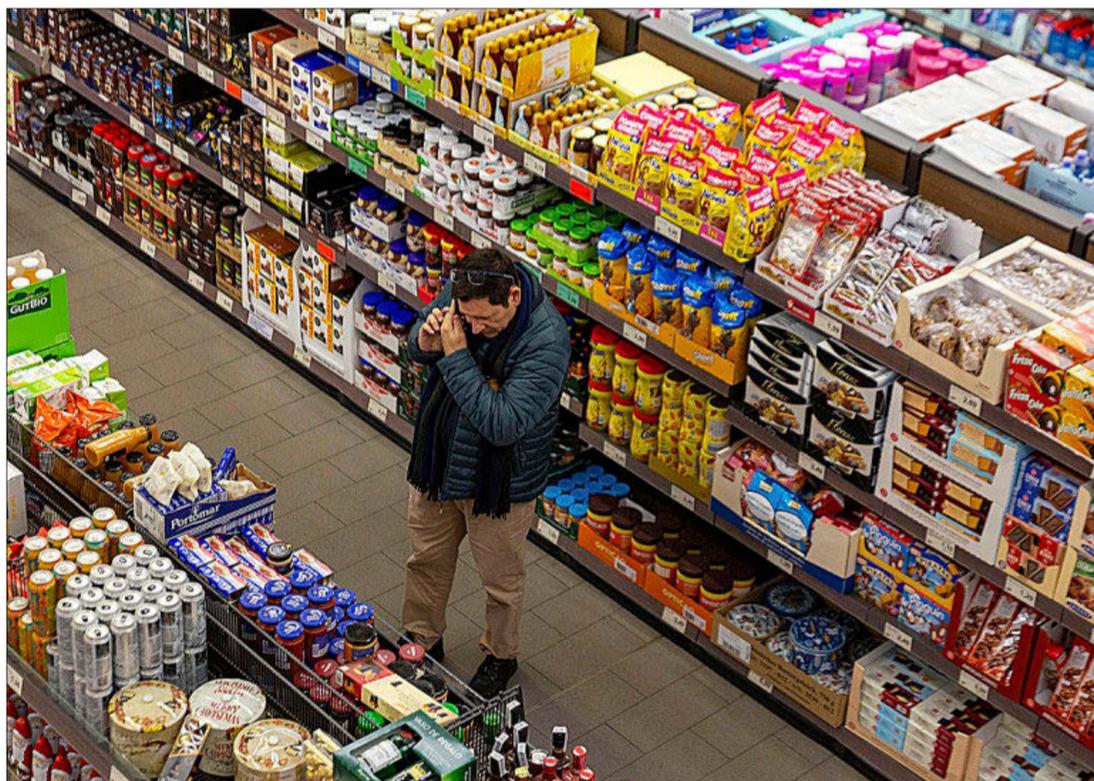
CRISTINA ALONSO MADRID

La marca blanca está conquistando a los consumidores en un momento en el que los supermercados están apostando con más fuerza que nunca por su enseña propia para ganar cuota de mercado a los competidores en la guerra de precios que ha desatado la crisis de inflación. Tanto es así que el año pasado, por primera vez desde que se recopilan datos, todas las cadenas, sin excepción, incrementaron el peso de la marca del distribuidor sobre sus ventas, hasta alcanzar niveles récord.

La marca de la distribución alcanzó en 2023 una cuota en valor récord del 43,7%, a pesar de que incrementó su precio más que la marca del fabricante. Los datos de Kantar, consultora de referencia en el sector, reflejan que la marca blanca ha ganado más de cinco puntos en los últimos dos años, ya que en 2021 se situaba en el 38,5%. El año pasado el repunte fue generalizado en todos los *retailers*, algo que no suele suceder y que se ha producido por la competencia que se ha desatado para intentar rebajar los precios de la cesta de la compra, explica César Valencoso, director de Consumer Insights de Kantar Worldpanel.

Entre las principales cadenas que operan en España, Lidl es, claramente, la que presenta un mayor peso de la marca blanca sobre su facturación. En el *discounter* alemán la enseña propia supone nada menos que el 82,1% de las ventas en valor, frente al 79,9% que representaba a cierre de 2022. Es decir, la cuota se ha incrementado más de dos puntos en plena escalada inflacionista y ha llevado el peso de la marca blanca a un nivel récord para la compañía y para el sector.

Por detrás se sitúa Mercadona. El líder por cuota de mercado en Espa-



Un cliente ojea la estantería de un supermercado mientras habla por teléfono. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

82

Por ciento. Es el peso de la marca blanca en las ventas de Lidl, el más elevado del sector.

ña -acapara un 26,7% de la tarta, según Kantar- elevó el año pasado en casi un punto y medio la proporción de ventas de productos de marca propia sobre el total, hasta alcanzar el 74,8%. Se trata, junto con Lidl, de los dos únicos supermercados en los que la marca del distribuidor pesa más del 70%. El resto presentan porcenta-

jes inferiores y sólo otras dos cadenas facturan más por la marca blanca que por la del fabricante.

Se trata de Aldi y Dia. La cadena alemana registró un peso del 69,3% de su marca blanca en ventas a cierre del año pasado, 0,6 puntos más que en el ejercicio anterior, cuando la cuota fue del 68,7%. En Dia, por su parte, los productos de marca del distribuidor acaparan un 56,2% de la cuota en valor, habiendo experimentado un fuerte crecimiento de dos puntos respecto a 2022, cuando era el 54,2%.

Sin embargo, más allá de estos cuatro, si se observa la facturación en el resto de *retailers*, en todos ellos la marca del fabricante pesa más que la mar-

ca de la distribución. Hablamos de Consum, donde la marca propia supone el 36,2% de las ventas en valor; de Ahorramas, donde asciende al 31,9%; de Carrefour, donde representa un 31,5%; de Eroski y Alcampo, que se quedan en un 28,7% y un 24,5%, respectivamente; o de El Corte Inglés, donde apenas llega al 15,3%.

Todos los supermercados han visto crecer el peso de la marca blanca. ¿El motivo? En plena crisis de inflación han impulsado políticas comerciales para abaratar la cesta de la compra, por un lado, potenciando la marca propia, más económica, y por otro, a través de atractivas promociones y rebajas en productos básicos.



PODCAST

EL MUNDO AL DÍA

Escucha el programa revelación para conocer la actualidad mundial presentado por Javier Attard.

PREMIO ONDAS PODCAST REVELACIÓN 2023



+10 MILLONES

DE REPRODUCCIONES

Escúchalo aquí



EL MUNDO

GRAN MADRID

granmadrid@elmundo.es

ENTRE GATAS
Y GATOS

Érase una mujer a un bolígrafo y papel pegada. Eso sí, con el cuaderno y la pluma más coquetos de la papelería. Andrea Mateos (Madrid, 6 de junio de 1991) todo lo hace bonito, aunque en sus clases no importe escribir mejor o peor. «Para mí la escritura nace fruto de la necesidad. Ha sido mi gran compañera desde que tengo uso de razón», cuenta esta periodista con cuatro libros publicados, uno de ellos Premio Nacional de Poesía Letrame. Prepara con mimo recortes de periódico, cintas adhesivas de colores (*washi tape*, aclara), lazos y los libros (de autoras feministas, las grandes olvidadas) que recomendará en el taller del día, dedicado al flechazo platónico en el mes del amor.

«A las personas nos cuesta menos expresarnos por escrito que de forma oral. O, al menos, las letras apresadas en el papel ayudan a dar forma a nuestros pensamientos. Todo escrito literario es primero un escrito terapéutico», detalla, a la espera de sus alumnos, que siempre son más mujeres, algunas con cierta vulnerabilidad e historias verdaderamente increíbles. Empezó con estos talleres de forma altruista, simplemente para ayudar a los demás. «Creo que todo el mundo debería practicarlo, independientemente de su profesión. Es como ir al gimnasio, solo que aquí lo que ejercitamos es el cerebro», describe.

Se habla mucho de salud mental en nuestros días. En opinión de esta amante de las letras, la escritura es una herramienta muy poderosa en este sentido. «Quiero vivir en un mundo donde la gente sea feliz. Soy de las que piensa que, si a ti te va bien, a mí también me va a ir bien. Así que ésta es mi forma de poner un pequeño granito de arena para que el mundo sea un lugar un poquito más agradable», expone. Hay muchos estudios que avalan los beneficios de escribir a mano, como los realizados por la Universidad de Noruega de Ciencia y Tecnología o la Universidad



La escritora Andrea Mateos, en uno de sus talleres de febrero, celebrado en The Social Hub Madrid. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

ANDREA MATEOS A las sesiones de esta apasionada de las letras, Premio Nacional de Poesía Letrame, acuden sobre todo mujeres

La periodista que imparte terapia grupal a través de la escritura

CRISTINA GALAFATE MADRID

de Indiana. «Sin embargo, para mí, la mayor evidencia es preguntar a mis alumnas, al finalizar la clase, cómo se han sentido». Siempre aclara que la actividad del aula no suple en ningún mo-

mento la terapia psicológica profesional. Es otra actividad creativa más, como pintar o apuntarse a un curso de cerámica. «No se mide la calidad del escrito en ningún momento, sino la calidez

de nuestras emociones». Por eso, antes de escribir, dedica unos minutos a conversar y alejar el ruido mental. «Es un calentamiento para destensarnos e ir preparando la mente. Al final, la escritura terapéutica, aunque asienta sus bases en la creatividad, no deja de ser un ejercicio que requiere de concentración».

Ella aconseja dos momentos especialmente: antes de irnos a dormir y nada más levantarnos. «Nuestras voces son distintas y sus beneficios también». A primera hora la voz es más pura: «No está empapada de ninguna otra cosa, contiene menos residuos». Al final de la jornada, vuelcas en el papel todo lo que te ha inquietado durante el día. «Es un experimento interesante». Muchos terapeutas aseguran que es aún más sanador que desahogarse con un amigo. «Al final, no deja de ser una persona externa y ajena a tus circunstancias, con su propia escala de valores y sus sesgos», admite.

Sus alumnas corroboran que en esta doble cita mensual celebrada en The Social Hub Madrid encuentran ese lugar donde expresarse y desahogarse. Escribir y después compartir en voz alta —quien así lo desee— libera y alivia. «Es curioso porque estamos en un mundo hiperconectado, pero el sentimiento de soledad a nivel social cada vez es más grande. Escribir en comunidad no sólo da forma a nuestros pensamientos, también ayuda a gestar el compañerismo». A Mateos se le dibuja una sonrisa cuando, al finalizar la clase, ve que algunas chicas que no se conocían intercambian teléfonos para tomar café. «Eso también es terapia». Recibe mensajes increíbles sobre una labor que le genera grandes amistades. Alguna, incluso, está en vías de publicar sus textos. En Las Asilvestradas, su asociación cultural, teje además una red de sinergias literarias y artísticas. «En un mundo de rivalidad y competencia voraz es bonito gestionar estos espacios de interconexión».

ADN. LOS TALLERES SE IMPARTEN EN THE SOCIAL HUB MADRID (CUESTA DE SAN VICENTE, 28) DOS VECES AL MES • MATEOS YA HA PUBLICADO CUATRO LIBROS



DEL MORO
AL FORO
**JUAN DIEGO
MADUEÑO**

Almeida es el héroe de la polarización

Almeida es el héroe de este tiempo. Ya no quedan lugares a salvo de la ideología. El ambiente está contaminado de eslóganes, la polución de los políticos. Leo a **Raúl del Pozo** cada semana radiografiar la mutación de la democracia en un *reality*. Las siglas son

un zaguán donde se apretujan, colocados de cualquier manera, los asesores, los votantes, los afiliados, los enchufados, los partidarios y los candidatos. Esta suerte de zoológico, de catálogo de los raros, sería capaz de hacer cualquier cosa, de ejecutar cualquier encargo, por defender las posiciones que determinan el éxito de otros. Hasta hace no demasiado tiempo el fútbol era el único espectáculo que podía permitirse la posibilidad de servir, como en un ajedrez a escala, de campo de batalla para hacer la guerra por otros medios. Había una metáfora bellísima en cada partido: el gol era, hasta que los futbolistas alcanzaron la literalidad, una puñalada al contrario. Cada partido se convertía en una caja de resonancia de las desavenencias entre vecinos, entre amigos, entre hermanos. Desactivado el regate y el

gol—el regate es ya un regate y el gol, un gol—, los guerrilleros deconstruidos corean palabras que no molestan y los estadios viven, como ocurrió hace diez años a las plazas de toros, un proceso de transformación por el que acabarán convertidos en espacios multiusos. Los fanáticos cambiaron los fondos de los campos por la política, el estado mental de quienes observan la realidad con *hastag*. El *mainstream* es una sucesión de tertulias; la incubadora de los sabelotodo. Los políticos hacen sus propios tifos. Un equipo de guionistas escribe las barras con las que inyectan polarización, desmembran la transversalidad y apartan a quienes no les han votado a una cueva.

En esta competición por ser el que mejor altera, Almeida ha conseguido desmarcarse, deshacer el efecto, pinchar la burbuja del

odio, pulsar las teclas *control*, *alt* y *suprimir* sobre el bloqueo de los afectos, evacuar el odio de los madrileños, colocarse, en fin, en el medio de la contienda. Es un árbitro. Desactivó la antipatía, conjuró la tirria, nos ha hecho mejores.

El alcalde hace de puente, estirado de un lado a otro, entre las cinco o seis ciudades contenidas en Madrid. No hay ninguna discusión. Ahora podemos hablar unos con otros sin echarnos en cara los muertos de la pandemia ni las extrañas teorías sobre la legitimidad de **Pedro Sánchez**. v Almeida ha logrado reconstruir el mito de la fraternidad: toda la ciudad lleva dos o tres semanas preguntándose qué necesidad había de organizar una *masclatà*.

«Hoy va a ser un gran día», dijo unas horas antes del petardo. Ya te digo.

GRAN MADRID

LAS CALLES DE RÉPIDE A HOY

No hay descripción más abrumadoramente prolija y detallada en el callejero que el cronista de la villa Pedro de Répide empezó a publicar en 1921 en el diario *La Libertad* que, como era lógico, la dedicada a la plaza más histórica y noble de Madrid, la de Oriente. Ocupa 20 páginas del volumen que se editó en 1971, y que reunió todos aquellos artículos de medio siglo antes.

Inevitablemente, y dentro de esta serie en la que recordamos las vías que recorrió y describió Répide, lo esencial es completar la narración con lo sucedido en ellas en los 100 años que han transcurrido desde entonces, con algunas citas de lo más curioso o interesante que de ellas dijo el cronista. Por eso, en este caso, y dado el volumen de lo que él publicó, será un mínimo porcentaje de ello el que traigamos aquí. Para el resto, acudan al citado volumen, titulado *Las calles de Madrid*, reeditado en 2011.

Aunque en torno a esta vasta plaza entre el Palacio y el Teatro, Reales ambos, no quedan edificios medievales, derribados por orden de José Bonaparte, que soñaba con crear una amplia avenida de allí a la Puerta del Sol, aquí estuvo siempre el centro neurálgico de Madrid: la principal fortaleza del Madrid árabe, sobre la que se construyó el Alcázar de los reyes de Castilla, y siempre en el mismo lugar, sobre el Campo del Moro, el actual Palacio, promovido por el primer Borbón, Felipe V, con sus sucesivas reformas. Propició su construcción el incendio del viejo Alcázar en 1734, y tardó casi 30 años en quedar terminado: lo habitó Carlos III a partir de 1764. Fue obra del arquitecto italiano Juan Bautista Sacchetti, y Répide subrayaba que no fue porque no hubiese grandes arquitectos españoles entonces, y justamente al tiempo que se construía el Palacio madrileño, Juan Medrano «diseñaba y concluía el magnífico teatro de San Carlos, en Nápoles».

La principal estatua de esta plaza es, como se sabe, la ecuestre de Felipe IV, primera que se logró en el mundo que reposa sólo sobre las dos patas traseras, y es bien conocido –aunque Répide emplea el término «dícese»– que Galileo Galilei fue el que dio la idea técnica al escultor, también italiano, Pietro Tacca, que lo hizo posible: la parte trasera de la escultura es maciza y la delantera hueca, con lo que no se cae. También en la plaza están aún 20 de las estatuas en piedra de reyes godos y españoles medievales que Fernando VI encargó, en principio para decorar el propio Palacio Real. En tiempos de Répide, según las enumera él, ya habían empezado a repartirse por otros lugares y ciudades, pero en la plaza de Oriente aún quedaban 32.



Del desaparecido Alcázar al Palacio y el Teatro Real. Esta es, sin duda, la zona más noble de la capital, testigo de relevantes acontecimientos

La plaza de Oriente es el verdadero centro histórico de Madrid

VÍCTOR DE LA SERNA MADRID



Vista de la Plaza de Oriente desde el Palacio Real. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

Es un hecho también curioso que el palacio siempre haya estado en el mismo lugar, desde tiempos de la España musulmana, y que algo parecido haya sucedido con el teatro, que ocupa el solar... del antiguo Teatro de los Caños del Peral, demolido en 1817. Sólo se

pudo inaugurar el nuevo en 1850, con el estreno de *La Favorita* de Donizetti. Justo después de escribir Répide su callejero, en 1925, cerró por sufrir daños en su estructura y no reabriría hasta 1966, pero sólo como sala de conciertos, como los jóvenes aficionados a la

música lo conocimos durante años. Hasta 1997 no volvió a transformarse en escenario de óperas, pasando la música sinfónica al Auditorio Nacional. En el palacio, justo enfrente, vivieron los reyes de España hasta que tuvo que abandonarlo Alfonso XIII en 1931, pero el presidente de la República, Manuel Azaña, también vivió en él, rodeado por la formidable colección de obras de arte que allí están, de Velázquez a Goya, y que hoy se visitan, esencialmente como un museo al que no regresaron los reyes –salvo para ciertas recepciones– tras la restauración monárquica después del franquismo.

DE AZAÑA A FRANCO

Los 36 años de la dictadura franquista convirtieron la plaza de Oriente en algo muy diferente: el gran auditorio de Francisco Franco, su lugar favorito para concentraciones inmensas de sus partidarios, a los que lanzó toda una serie de mensajes con su famosa vocecilla: en diciembre de 1946, en contra de la decisión que quería adoptar la ONU de retirar los embajadores acreditados en España; en 1970, ya con los príncipes Juan Carlos y Sofía justo detrás del dictador; al año siguiente, en celebración de los 35 en la jefatura del Estado, y en 1975, semanas antes de su muerte, su última comparecencia ante una manifestación gigantesca, cubierta de pancartas contra el comunismo, el terrorismo y las injerencias extranjeras.

Allí fue el también multitudinario funeral de Franco, y allí se han presentado los sucesivos reyes de España, Juan Carlos I y Felipe VI, ahora más cercanos del público porque se soterró la calle de Bailén y se amplió así la plaza de Oriente.

Aparte del palacio, el teatro y los elegantes edificios de viviendas, apenas hay vida comercial –un hotel– en la plaza de Oriente, aunque sí tiene una historia gastronómica breve pero notable. Empezó con el restaurante del Teatro Real, del grupo Arturo, que estaba en la sexta planta y era de un lujo fastuoso pero cocina menos fastuosa. Desde hace dos años es otro restaurante, Papagena, el que funciona en el Teatro, con más ambición culinaria a través del asesoramiento del cocinero Ramón Freixa y de la sumiller –e hija del marqués de Griñón– Xandra Falcó.

Recordemos también dos iniciativas de un personaje bastante único de finales del siglo XX, el padre Luis de Lezama, «el cura de los maletillas», también renombrado empresario de restauración a partir de la apertura de una simpática tasca frente al lateral del Teatro Real, La Taberna del Alabardero, y luego con su fastuoso Café de Oriente, en la misma plaza.

par Campuzano y Enrique Bustos, protagonizan este montaje, que produce La Zaranda en colaboración con el Teatro Español de Madrid, el Teatre Romea de Barcelona y el Teatro de Rojas de Toledo.

La Zaranda, con más de cuatro décadas de historia y avalada con un Premio Nacional de Teatro en 2010, es una de las compañías más importantes de la escena española. Su intensa labor creativa, donde siempre invita a la reflexión, le ha valido un gran prestigio también a nivel internacional, de Toulouse a Japón, de Philadelphia a Sao Paulo, ciudades donde ha tenido residencia artística o ha extendido su conocimiento en reputadas universidades.

TEATRO HASTA EL 27 DE MARZO

Una oda a la esperanza entre tinieblas y sueños

El Español acoge el último estreno de la mítica compañía La Zaranda

VIRGINIA GÓMEZ MADRID
Un viaje infinito que, paradójicamente, discurre por el breve espacio que hay entre el camerino y el escenario. Una historia imaginaria de un personaje reflejado en el espejo y de un actor que, envejecido, maquilla su derrota y, también, sus ilusiones. Un mundo hostil donde la esperanza

siempre gana la batalla. O al menos frente al público. Estos son los aderezos de *Manual para armar un sueño*, la última obra de la mítica compañía La Zaranda, en el Teatro Español hasta el próximo 27 de marzo.

Con la dramaturgia de Eusebio Calonge, Paco de La Zaranda dirige este montaje, una oda a la esperanza

donde, a través de su particular y único estilo –satírico, irónico, humano–, la luz se abrirá entre las tinieblas. Su personaje bajará a los infiernos, sorteará socavones, alumbrará todo, escapará del mundo y buscará la alegría del reencuentro con el teatro.

Tres nombres fuertes de la compañía, como son Francisco Sánchez, Gas-

SE NECESITA

EMPLEADA DE HOGAR

[EN RÉGIMEN INTERNO PARA VIVIENDA EN MADRID]

Importante experiencia y referencias contrastables.
Importante salario.

INTERESADAS ENVIAR CURRÍCULUM A:
mundointerna2022@gmail.com
o llamar al 682 503373

SE PRECISA

MATRIMONIO DE GUARDESES

Para realizar tareas de mantenimiento y limpieza en una finca de Madrid.

Se requiere experiencia demostrable.

Interesados enviar currículum a:
guardacasa2@gmail.com
o llamar al 682 503 373

SUCESOS. La Policía Municipal de Madrid detiene a un matrimonio por pegar a su hijo de cinco años. Tras ser arrestados, la madre manifestó: «Así educamos en Ecuador, al contrario que en España» / PÁG. 3

GRAN MADRID

EL MUNDO LUNES 27 DE NOVIEMBRE DE 2023



Las instalaciones del Canal de Isabel II, en la ciudad de Madrid.
FELIPE DÍAZ DE VIVAR

POLÍTICA RECURSO ANTE EL SUPREMO

Ayuso entra en la guerra del agua

La Comunidad de Madrid demanda al Ministerio de Transición Ecológica por el Plan Hidrográfico del Tajo. Considera que la nueva norma «pone en riesgo el suministro de cerca de siete millones de habitantes».

PABLO R. ROCES

GRAN MADRID



Uno de los antiguos depósitos de agua del Canal de Isabel II, situado en el barrio madrileño de Chamberí. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

TRIBUNALES A TRAVÉS DEL CANAL DE ISABEL II

Ayuso recurre al Supremo el Plan Hidrográfico

El Gobierno regional acusa al Ministerio de Transición Ecológica de «poner en riesgo el abastecimiento» de agua en la Comunidad

PABLO R. ROCES MADRID

Apenas siete días con el Gobierno de la Nación conformado y la Comunidad de Madrid ya ha abierto la primera guerra con Moncloa. Porque, según la documentación a la que ha tenido acceso EL MUNDO, el Ejecutivo de Isabel Díaz Ayuso ya ha presentado un recurso ante el Tribunal Supremo, a través del Canal de Isabel II, la empresa pública encargada de la gestión del agua en la región, en contra del Plan Hidrográfico del Tajo. El Consejo de Ministros lo aprobó a finales del pasado mes de enero e incluye, entre otras cuestiones, el concepto de caudales ecológicos.

Precisamente éste es uno de los puntos que, a juicio del Canal de Isabel II, según se recoge en su deman-

da ante el tribunal, hace que el plan sea «contrario a la ley» y por lo que solicita que sea «anulado» para evitar futuras restricciones de agua. La empresa pública alega que los valores de los caudales ecológicos, recogidos en el apéndice 5 de la norma, se han establecido «de forma absolutamente injustificada» y «sin tomar en consideración la singularidad de las masas de agua a las que afectan» y que el documento «en modo alguno da respuesta a las exigencias que la normativa sobre aguas impone, especialmente en lo que atañe a la valoración del impacto en las concesiones y usos existentes».

Para ello, el organismo recurre al Real Decreto 907/2007, que en su artículo 18.3 detalla que «el proce-

so de implantación del régimen de caudales ecológicos se desarrollará conforme a un proceso de concertación que tendrá en cuenta los usos y demandas actualmente existentes y su régimen concesional, así como las buenas prácticas».

Uno de los principales puntos del Plan en el que la Comunidad de Madrid —que concentra el 83% de la población de la Demarcación del Tajo— se siente afectada es en el requerimiento que hace la norma de una «autorización previa» con un mes de antelación, que deberá otorgar la Confederación Hidrográfica en un plazo máximo de 15 días, para realizar trasvases. En el caso del Canal de Isabel II entienden que esto afectaría al sistema Alberche, que aporta 220 hectómetros cúbicos anuales de agua, casi un 40% de la demanda en la región a través de un acuerdo para ese trasvase.

En su demanda, la Comunidad de Madrid señala que, de este modo, se produce «una injustificada discriminación» al no tener en cuenta las características especiales de la región, con grandes núcleos de poblaciones y ríos de escaso caudal, y ese punto además no está «fundado en razones objetivas» y, por tanto, consideran que «no es ni proporcionado ni adecuado ni razonable». En definitiva, el Canal de Isabel II argumenta que el Ministerio de Transición Ecológica ha puesto trabas para esos trasvases y con ellas «se pone en riesgo el abastecimiento de agua anual» relativo al uso de unos tres millones de madrileños.

La demanda también señala que

los nuevos criterios establecidos por el plan se sostienen sobre una justificación «genérica» e «inconcreta» sobre la legislación actual que rige la gestión del agua.

«No es que no se concrete la justificación respecto de las principales medidas incorporadas a la nueva regulación, es que ni siquiera se toma la molestia el redactor de concretar entre los distintos planes», detalla el escrito. Además, añade que «cabe preguntarse si no se ha utilizado un formulario o una plantilla previamente elaborada» para desarrollar esta le-

gislación. El aumento de los criterios ambientales sobre las masas de agua, es decir, el nivel de vertidos que se pueden producir, afirman en el Canal, que son contrarios a los principios de necesidad y proporcionalidad y a la legislación europea que recoge excepciones por las singularidades de esas masas. «El problema está en que ese cambio de calidad no se puede conseguir de forma automática, sencilla o inmediata, no es como apretar un botón. La depuración es un proceso industrial muy complejo que requiere de obras de adaptación que permitan conciliar objetivos a conseguir con capacidades de tratamiento de cada instalación», apunta la demanda. El texto incluye que la Comunidad ha invertido en esas reformas 55 millones, que ahora serían insuficientes.

Este diario se ha puesto en contacto con el Ministerio de Transición Ecológica sin recibir respuesta. Desde el Gobierno regional, por su parte, indican que el Plan Hidrográfico «pone en riesgo el abastecimiento de agua de cerca de siete millones de habitantes en la región», «cambia radicalmente las reglas con las que se ha configurado el mayor sistema de abastecimiento de España» y es «un agravio más» de Pedro Sánchez hacia la Comunidad con una institución como el Canal de la «máxima eficiencia». De hecho, como dato que aportan, las pérdidas reales de agua que se producen por problemas en la infraestructura en Madrid rondan el 4%, mientras que en el conjunto del territorio nacional están en el entorno del 15%.

EL AGUA EN MADRID

83%

POBLACIÓN.

Es la que se concentra en la Comunidad de Madrid del total de la Demarcación del Tajo en estos momentos.

220

HECTÓMETROS CÚBICOS.

Son los que aporta el sistema Alberche a la región al año, uno de los puntos que desde el Canal de Isabel II aseguran que se pone en peligro con la nueva legislación del Gobierno de Pedro Sánchez.

ACTUALIDAD ECONÓMICA

Unicaja, la única con un resultado peor en 2023

Su beneficio baja un 4% en el año récord para el sector pero anuncia más dividendo

MARÍA HERNÁNDEZ MADRID
Menos beneficio y más dividendo. Los resultados de Unicaja contentaron ayer a los inversores, que respaldaron las cuentas de la entidad con una subida del 6,8% de sus acciones en el Ibex 35. La entidad malagueña cerró 2023 con ganancias de 267 millones de euros, un 4% por debajo del año anterior, debido en gran medida a un aumento en las provisiones para sanear de forma extraordinaria su cartera inmobiliaria.

Este elemento junto con el impacto del impuesto al sector, que supuso 63,8 millones de euros para el banco, explican que la entidad malagueña sea la única entre las mayores del país cuyos resultados son peores que el ejercicio previo. Pese a ello, Unicaja anunció también ayer un aumento en la remuneración al accionista, dado que tiene intención de repartir un dividendo en efectivo de 132 millones de euros, al tiempo que lanzará un programa de recompra de acciones propias por importe de 100 millones de euros.

El banco andaluz, que acaba de elegir a José Sevilla como nuevo presidente no ejecutivo de la entidad para sustituir a Manuel Azuaga, añadió ayer en una nota que, en caso de no haber tenido que afrontar el gravamen extraordinario creado por el Gobierno, sus beneficios hubieran registrado un incremento del 19% en el año.

De cara a 2024, los seis bancos cotizados españoles estiman que abonarán a las arcas públicas unos 1.493 millones de euros en concepto del impuesto al sector, lo que supondría un alza del 33,3% respecto a sus contribuciones del año pasado. La cifra final, sin embargo, podría variar ya que los bancos acaban de formalizar sus cuentas de 2023, por lo que no será hasta que finalicen el primer trimestre cuando empiecen a contabilizar en sus cuentas el desembolso y se conozca la cifra final. A la espera de confirmarse, se estima que CaixaBank tendrá que abonar en torno a 500 millones de euros; Santander, 338 millones y BBVA, unos 285 millones de euros. Banco Sabadell



FELIPE DÍAZ DE VIVAR

AL MENOS UN CAJERO AUTOMÁTICO POR MUNICIPIO

Los grupos parlamentarios del Congreso, salvo Vox, avanzaron ayer su apoyo en el Pleno a la toma en consideración de una proposición de ley enviada por el Parlamento de Cataluña para garantizar que haya,

al menos, un cajero automático por municipio o por cada 5.000 habitantes. Los ponentes piden que la instalación corra a cuenta de los bancos, que en 2023 superaron los 26.000 millones en beneficios.

tendría que asumir 190 millones de euros; Bankinter, unos 100 millones y Unicaja, 80.

Volviendo a los resultados de la entidad andaluza, los ingresos totales (margen bruto) fueron de 1.776 millones de euros en 2023, un 10,6% más

que el ejercicio previo. De esa cifra, los ingresos por intereses (margen de intereses) fueron de 1.353 millones de euros, un 26,1% superior, mientras que los ingresos por comisiones avanzaron un 1,6%, hasta los 533 millones de euros. Los gastos de perso-

nal de la entidad cayeron un 3,8%, hasta los 487 millones de euros, mientras que el resto de gastos de administración se elevaron un 6,1%, hasta los 281 millones de euros. Las amortizaciones tuvieron un impacto negativo de 91 millones de euros.

V EDICIÓN

2023

PRESENTACIÓN CANDIDATURAS
23 de enero
al 4 marzo

premioscompliance.expansion.com
#PremiosCompliance

Organiza

Expansión

Patrocina

Deloitte.
Legal

AENOR

COMPLIANCE
A LAS BUENAS PRÁCTICAS
EN MATERIA
DE COMPLIANCE

Colaborador Académico

esade

LAS CALLES
DE RÉPIDE A HOY

Las calles limítrofes de aquella ciudad que iniciaba su ensanche al norte en tiempos de Pedro de Répide ilustran bien lo poco urbanizadas que estaban entonces, por lo que a menudo el cronista de la villa apenas podía decir algo de ellas hace un siglo, y recorriéndolas hoy sí que vemos cambios radicales. La de Magallanes nace en una bifurcación de San Bernardo muy cerca ya de la glorieta de Quedo y acaba justo detrás de los Teatros del Canal y del Parque Móvil. Y su reciente y agitada historia no recuerda lo que era en tiempos de Répide: la calle de los cementerios.

Tras recordar que su nombre honra al gran explorador de origen portugués, Répide nos contaba: «Esta calle ha sido durante el siglo XIX una vía funeraria, en la que durante muchos años se alzaron solamente las tapias de cuatro cementerios. Desde hace pocos años, en que sobre el terreno del camposanto general del Norte se ha construido la estación general de tranvías, ha cobrado en su primer trozo, hasta la calle de Fernando el Católico una animación y movimiento en que parece querer indemnizarse de la tétrica soledad de otro tiempo».

Pero poco duraba esa transformación, informaba el cronista en su callejero: «Pierde a partir de las ruinas de la Patriarcal el carácter de calle urbanizada para seguir siendo *el callejón de los muertos*, como generalmente se decía para designar ese paraje».

Así que los ilustres personajes que estuvieron enterrados en aquellos cementerios, así como datos sobre los arquitectos que los construyeron ocupan el resto del relato un tanto fúnebre de Répide, siendo muy memorable y ceremonioso el entierro de Larra.

Es curioso, y ya nos hemos encontrado con él en varios capítulos de esta serie, el interés de aquel cronista por los camposantos, y en el capítulo de Magallanes se explayaba, concluyendo: «Varias veces hemos tratado el tema de los cementerios viejos y hemos sostenido la teoría contraria a su desaparición. Madrid es en esto una excepción entre todas las capitales civilizadas, que conservan con cariñosa veneración los campos mortuorios dentro de su población. Ello es un signo de cultura y un positivo consuelo para quienes pueden tener cerca y cubrir frecuentemente de flores el lecho de tierra en que reposan sus seres queridos. Sólo aquí se atenta contra esos lugares al impulso de rastreras codicias». Está claro que esa idea de Répide ya había fracasado en su tiempo, y es curioso cómo evolucionan las sensibilidades sobre nuestro entorno urbano. Por cierto, un cro-



Tras su pasado fúnebre, con toda su modestia y su breve recorrido, en esta vía ha sucedido de todo y han abierto comercios históricos

De Magallanes se fueron
los cementerios, y ahora
las hamburguesas, vaya

VÍCTOR DE LA SERNA MADRID



Un hombre pasea a su perro por la calle de Magallanes. FELIPE DÍAZ DE VIVAR

nista de la villa actual como es Ángel Sánchez Crespo no incluye a Magallanes entre las calles mencionables de la ciudad de Madrid. Y, con toda su modestia y su breve recorrido, aquí ha sucedido de todo y han abierto comercios históricos.

Lo más reciente, y no sabemos si resuelto definitivamente, es la pugna del Colegio San Cristóbal, al final de la calle, por poder dar

ejercicio físico a sus alumnos. El colegio está dentro de la Mancomunidad de San Cristóbal, construida después de la guerra civil para alojar a los obreros que levantaban el Parque Móvil, y es privada. Tiene un amplio jardín, privado pero de uso público –esas rarezas de viejas normas madrileñas– y ya en 2018 intentaron cerrarlo con candado para que los chicos no entrasen. Y en 2022 resur-

gió la protesta, esta vez exigiendo al Ayuntamiento de la capital el gimnasio que se había prometido. Todo ello termina entrando en la Iglesia de San Cristóbal para pronunciar alguna plegaria...

En esas primeras manzanas de Magallanes en las que ya Répide vio más animación han sucedido bastantes cosas curiosas, desde la tronante llegada de las hamburguesas americanas a Madrid –hace ya 53 años– hasta el Pequeño Cine Estudio, con su aire neoyorquino, que en 1977 abría para mostrar grandes películas históricas, pero que ahora se dedica también a servir como plató de rodaje para muchas producciones tanto publicitarias como de cine.

Más neoyorquino aún, justo al lado, fue el primer restaurante de la cadena Foster's Hollywood, de un lujo yanqui desconocido en la España del tardofranquismo. Allí descubrió una generación hoy talludita las hamburguesas clásicas hechas a la barbacoa, las costillas y hasta los sándwiches Reuben, tan neoyorquinos. Se rumoreaba que lo habían financiado oficiales de la base de Torrejón, pero en realidad fueron varios norteamericanos jóvenes del mundo de la producción cinematográfica los que, nostálgicos, lo fundaron. Pero, miren por dónde, cuando ya hay más de 100 de estos establecimientos en toda España, el fundacional cerró hace muy poco tiempo y le sucederá –*bonjour, tristesse*– un McDonald's. Su primacía hamburguesa duró, eso sí, sólo un decenio: en 1981 Alfred Gradus y su mujer, Ana Galindo, abrieron su primer Alfredo's Barbacoa y conquistaron el liderazgo de la autenticidad.

¿Es que todo cierra en la calle de Magallanes, desde los cementerios hasta el Hollywood, pasando por la cancela del jardín de la huraña mancomunidad? No todo, desde luego, y en la segunda manzana de la calle, cruzada ya la de Arapiles, es un placer ver la renacida casa de comidas tradicional La Playa, ya octogenaria, que llegó a cerrar pero que ha sido muy dignamente recuperada por el grupo Oter, que tantas tradiciones ha defendido en Madrid. Y, enfrente, otro monumento a la manduca: La Antigua Tahona de Magallanes, donde elaboran los panes y la bollería directamente, no calentando masas llegadas de otros lugares. Su pan candeal de picos es un ejemplo vivo de las tradiciones castellanas.

Y, todavía más allá, la Escuela de Teatro La Lavandería complementa bien el Pequeño Cine Estudio. Seguro que estas cosas le habrían parecido a Répide aún más culturales que los camposantos.

TEATRO DEL 16 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO

Suspense, humor negro y 'road movie' con Carmen Machi

Las Naves del Español acogen 'Nuestros actos ocultos', con texto del argentino Lautaro Perotti

VIRGINIA GÓMEZ MADRID

Una historia familiar de relaciones rotas y soledades encontradas. Carmen Machi, Macarena García y Santi Marín entre bambalinas. Y a la batuta Lautaro Perotti, autor y director del último estreno absoluto que se ha colado en Las Naves del Español, *Nuestros actos ocultos*.

Suspense, *road movie* y humor negro se funden en esta obra, que narra

la huida desesperada y el encuentro inesperado entre los miembros de una familia que se necesita, pero que no se conoce. Tras un trágico acontecimiento en el que se ve envuelta Elena (Macarena García), sumadre, Azucena (Carmen Machi) y su fiel acompañante, Patri (Santi Marín), se embarcan junto a ella en una huida en un viejo vehículo por carreteras perdidas del país con el fin de salvarla.

Nuestros actos ocultos «es la historia de tres personas que no pudieron, no supieron o no quisieron construir un entorno, unos vínculos y unas relaciones afectivas», comienza a detallar Lautaro Perotti sobre la obra, un «desafío» teatral que combina «cosas completamente diferentes, como son el suspense, la historia de la huida, el no hogar y el humor negro y sarcástico» y donde

los personajes se muestran como tres personas desesperadas que luchan, cada uno a su manera, por construir un futuro.

«*Nuestros actos ocultos* aborda temas como la familia, la maternidad y la enfermedad, pero también el amor mal gestionado y el talento desperdiciado. Sobre todas las cosas, habla de la búsqueda del amor, de si uno es capaz de construir y

descubrir cuál es su manera de familia, de pareja, de vínculos, y animarse a descubrirlo con todo el riesgo que eso implica», avanza sobre el texto Lautaro Perotti.

La obra se podrá ver durante tres únicas semanas en la Sala Fernando Arrabal de las Naves del Español en el Matadero, entre el 16 de enero y el 3 de febrero.

SE NECESITA

EMPLEADA DE HOGAR
[EN RÉGIMEN INTERNO PARA VIVIENDA EN MADRID]

Importante experiencia
y referencias contrastables.
Importante salario.

INTERESADAS ENVIAR CURRÍCULUM A:
mundointerna2022@gmail.com
o llamar al 682 503373

GRAN MADRID

Los adornos son uno de los elementos más representativos de la Navidad; tanto, que para muchos estas fiestas comienzan cuando aparecen las primeras decoraciones en las calles y se encienden las luces. De hecho, para los vecinos de la plaza de los Sagrados Corazones no es Navidad hasta que Adolfo Castán no abre su histórico puesto de adornos. Esta placita, que hace esquina con el estadio Santiago Bernabéu, acoge cada diciembre un pequeño comercio familiar que ha visto crecer a tres generaciones de la familia Castán. «Recuerdo tener 6 o 7 años y estar en el puesto con mi padre. Esto ha prosperado mucho desde entonces, porque en aquel momento teníamos solo cuatro bandejas de decoraciones en un lado y cuatro en otro», recuerda Adolfo.

«Mi padre, también Adolfo, fue el primer globero de Madrid. Por eso a este puesto se le conoce como 'el quiosco del globero' desde que lo fundó hace más de 60 años», comenta Adolfo Castán hijo, mientras señala una fotografía de su progenitor colgada en una de las paredes del puesto. Los inicios de este comercio se remontan a cuando Adolfo Castán padre tenía tan solo 11 años y comenzó a vender globos en el paseo de la Castellana. «En aquel momento mi padre paraba a la gente que veía con coches grandes, que eran personas de dinero, ya que en aquel entonces no era tan común el tener vehículo. Pero un día pusieron un guardia que no le dejaba parar los coches para vender, así que decidió mudarse a esta plaza», recuerda.

Esa plaza tenía además algo especial para su padre, pues era colaborador de la iglesia que le da nombre, razón que le empujó a instalarse en el allí. Los inicios, en los 60, no fueron fáciles. «Mi padre clavó aquí un palo con cuatro globos. Al año siguiente, en una cuer-



Adolfo Castán frente a su histórico puesto de adornos navideños en la plaza de los Sagrados Corazones. M.FELIPE DÍAZ DE VIVAR

ADOLFO CASTÁN Su padre puso en marcha el negocio, y él y sus hijos mantienen, junto al Bernabéu, aquel legado y el espíritu de estas fechas

El puesto navideño que nació hace 60 años con la venta de globos a los ricos

JULIA VALDERRAMA MADRID

da que ató de farola a farola, colgó algunas pelotas. Más tarde trajo las bandejas de bromas y, después, las panderetas. Tras varios años comenzamos a meter las cosas típicas

de Navidad: las bolas, el espumillón, las luces... y lo que la gente iba demandando», recuerda Castán, que también explica cómo al principio no contaban con permisos, ni el su-

yo ni otros puestos similares, porque el sector no estaba regulado. No existía, tampoco, una estructura en la que resguardarse. «Cuando llovía teníamos que refugiarnos en los soportales de la iglesia», cuenta Adolfo.

Al igual que él ayudaba a su padre, sus hijos también han aprendido los entresijos del negocio y trabajan juntos en el puesto. «Del mismo modo que nosotros vamos ya por la tercera generación, también tenemos clientes de tercera generación, y viene gente de mi edad cuyos padres o sus abuelos ya compraban aquí. Los padres traen a sus hijos y estos, cuando crecen, a los suyos. Se convierte en una tradición y es un ciclo muy bonito», comenta Adolfo. Y es que llevar 60 años a flote en el negocio tiene un secreto detrás, que en este puesto navideño llevan por bandera: «La buena atención al público, no engañar nunca a nadie y, sobre todo,

hacer que la gente se vaya contenta. En definitiva, los clientes contentos son clientes que vuelven», confiesa Castán. A eso se le suma la tranquilidad de la zona en comparación con los habituales mercados navideños. «Es diferente a a otros sitios mucho más masificados. Esto no está colapsado y, por eso, se puede comprar con mucha más calma».

Tras una vida rodeado de decoración y objetos navideños, Alfonso Castán conoce bien la importancia de la actitud en estas fechas: «La decoración transmite alegría y, aunque hay personas a las que estas fiestas se les hacen especialmente duras por pérdidas familiares, hay que mantener la ilusión y seguir decorando, especialmente por los pequeños que nos rodean», dice Alfonso mientras dos de sus nietos juegan alrededor del puesto, como él hizo en su infancia y sus hijos tras él. «Esto es un estilo de vida que hemos heredado, y esperamos seguir aquí toda la vida», concluye Castán.

ADN. SE ENCUENTRA EN LA PLAZA DE LOS SAGRADOS CORAZONES • ADOLFO COMENZÓ EN EL NEGOCIO CON 7 AÑOS • SU PADRE FUE EL PRIMER GLOBERO DE MADRID

PRÓXIMO FIN DE SEMANA GRATIS CON **Expansión**
Fin de Semana

GUÍA DE TODOS LOS IMPUESTOS QUE LLEGAN EN 2024

CÓMO AFECTA LA NUEVA FISCALIDAD EN 2024 A CONTRIBUYENTES, EMPRESAS Y AUTÓNOMOS



TEATRO REAL
CERCA DE TI

economistas
Domínguez General
REAF asesores fiscales

Expansión
Fin de Semana