

Expansión

1986 | 2016

30

ANIVERSARIO

Martes 19 de enero de 2016 | 1,90€ | Año XXX | nº 8.931 | Segunda Edición

www.expansion.com

Entrevista **David Gracia** Director de Márketing y Transformación Digital de Sanitas



“Sanitas puede ser tan rápida y ágil como una start up”

HOY Expansión **economía digital**

Volotea comunica a la CNMV su salida a Bolsa

P6

Inversor

Análisis bursátil de Arcelor y Acerinox **P18**

March y Kutxabank, los bancos que más dependen de las comisiones **P13**

Vuelven a subir los **bonus** de los banqueros de la City **P14**



Pablo Vázquez, presidente de Renfe.

Renfe reduce pérdidas hasta noviembre en un 81% gracias al AVE **P9**

WhatsApp deja de cobrar a los usuarios por sus servicios **P8**

‘Boom’ inmobiliario en los bufetes de abogados **P28**

Ibex 35	8.469,30	-0,87%
EuroStoxx	2.935,39	-0,58%
Dow Jones	FESTIVO	=
Euro/Dólar	1,0892	-0,20%
Riesgo País	120,64	-0,48%

SOLO HOY

Suscríbese a **Expansión** **30% DTO.**
¡AHORRE 186€ AL AÑO!
LLAME YA AL **91 275 19 88**

REVOLUCIÓN EN EL VALOR BURSÁTIL DE LAS ENERGÉTICAS

Sacyr ya vale menos que su 8% en Repsol

Las turbulencias de los mercados y el desplome del precio del petróleo están revolucionando el mapa empresarial del sector energético en España. El grupo Sacyr se derrumbó ayer un 6% en el parqué por el acoso de los especuladores financieros. Apenas vale ya 737 millones, menos que su participación del 8,7% en Repsol (1.061 millones), a pesar de que la petrolera se ha visto arrastrada por el hundimiento del crudo. El vaivén de la Bolsa está generando otras paradojas energéticas en torno a Iberdrola, La Caixa, Gas Natural Fenosa, Abengoa e incluso YPF, ex filial argentina de Repsol. **P3-4/LA LLAVE**

Las paradojas bursátiles



Manuel Manrique, presidente de Sacyr.

La constructora se hunde ante el asedio de los especuladores



Antonio Brufau, presidente de Repsol.

YPF ya vale la mitad que la indemnización que pagó a Repsol



Isidro Fainé, presidente de La Caixa.

La Caixa se ha convertido en el sexto grupo energético



Ignacio Sánchez Galán, presidente de Iberdrola.

El valor de Iberdrola supera la capitalización de E.ON y EDF juntos

Irán y la española Magtel planean crear una refinería

El crudo iraní lastrará aún más el precio del petróleo, que ayer tocó los 27 dólares **P20-21/EDITORIAL**

Restoy plantea una amplia reforma de la supervisión

El subgobernador del Banco de España, Fernando Restoy, planteó ayer reformar la supervisión financiera en España para asemejarla al modelo del resto de Europa, donde las tareas se concentran en torno a dos organismos. **P15**

El subgobernador critica que Seguros y el Icac dependen de Economía

#hello media group
¿Qué publicidad no pasa de moda?
hellomedia.com/publicidad-exterior

Iberia entra en Asia con vuelos directos a Japón y China

Iberia dará el salto a Asia en 2016. A partir de octubre, enlazará Madrid con Tokio (Japón) con tres vuelos semanales, y en invierno desembarcará también en Shanghái (China). **P5/LA LLAVE**

GASTRONOMÍA

De la mesa a la calle y viceversa

GASTROFESTIVAL Programa culinario popular que se celebra en Madrid del 23 de enero al 7 de febrero.

Marta Fernández, Madrid

Es la versión popular de uno de los grandes congresos de referencia en el mercado gastronómico global. Si Madrid Fusión reúne cada año a unos mil profesionales, entre congresistas y profesionales, su formato paralelo a pie de calle se llama Gastrofestival.

Bajo el lema *Cómete Madrid*, este año celebra su séptima edición, del 23 de enero al 7 de febrero de 2016, con una realidad como punto de partida: el tirón culinario de Madrid se ha ido multiplicando en los últimos años a golpe de aperturas de locales; creciente interés por la gastronomía por parte del cliente local y del turista; capacidad para atraer citas como la mudanza temporal de Alinea, el restaurante del chef estadounidense Grant Achatz en Chicago, instalado en el Hotel NH Collection Eurobuilding hasta el 6 de febrero; y la oferta de espacios con estrella Michelin (incluido el triestrellado DiverXO, seis con dos distinciones y diez con una en la Comunidad de Madrid). A partir de estos argumentos, el Ayuntamiento de Madrid, a través del área de Turismo de Madrid Destino, y Madrid Fusión, organizan Gastrofestival, que implica a más de 400 empresas e instituciones públicas y privadas y que se estructura como la suma de seis programas diferentes: Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Gastrofashion, Gastrosalud y Enocultura.

Menús especiales

Esta edición contempla un programa que implica a más de 300 restaurantes y bares. Por un lado, más de un centenar de locales (como Meating,



El chef colombiano Jaime Rodríguez estará en El Jardín del Hotel Orfila y el italiano Giuseppe Iannotti, en Punk Bach. Además, unos 40 establecimientos (como Bacira o Mercato Ballaró) despacharán menús especiales a entre 20 y 40 euros.



Bajo la iniciativa 'Cena con las estrellas', este festival madrileño reunirá a varios grandes chefs

García de la Navarra, Serafina Cocina, Arce y Al Trapo) ofrecerán menús de cocina española por menos de 40 euros; y, por otro, unos 40 establecimientos (como Bacira, La Chusquería y Mercato Ballaró) despacharán menús especia-

les de cocina global y fusión, a un precio de 20 a 40 euros, con especial protagonismo de la cocina tailandesa. Además, un centenar de bares conformarán *Degustatapas*, que permitirá probar una tapa y botellín de *Mahou* por 3 euros; y barras como las de Estado Puro o Lavinia optarán por el formato de una tapa y un vino de Rioja por 6 euros.

Bajo la iniciativa *Cena con las estrellas*, este festival reunirá a varios grandes chefs: el

Esta séptima edición contempla un programa que implica a más de 300 restaurantes y bares

portugués Leonardo Pereira, en Goya, el restaurante del Hotel Ritz; el colombiano Jaime Rodríguez, en El Jardín del Orfila; el italiano Giuseppe Iannotti, en Punk Bach y El Club Allard; o el dominicano Martín Omar, en Ataclub.

Del Thyssen al 'Tea Party'

Aparte de los menús especiales en restaurantes (junto con rutas en torno al café, el dulce, los cócteles o las tiendas de menaje), Gastrofestival Madrid plantea un listado de actividades que alían la gastronomía con el cine, el arte, la música, la moda o el teatro. Así, Conde Duque, en cuyo Centro Cultural se presentó ayer esta iniciativa, será el epicentro de las actividades culturales, que sumará un ciclo de cine, junto con catas a ciegas, degustaciones de ver-

mú, talleres de arte con alimentos y conciertos.

El capítulo de Gastrocultura se completa con visitas especiales a museos, como el recorrido *La gastronomía en el Thyssen* en la pinacoteca madrileña, un taller en torno al té con el formato de *Tea Party*, en el Museo del Romanticismo, que incluye recorrido, charla y cata; junto con la fórmula *book crossing*, intercambio de libros gastronómicos en librerías.

Mientras, mercados como el de Antón Martín, San Antón, Barceló, la Paz y Vallehermoso ofrecerán talleres de cocina, catas, menús especiales, degustaciones y demostraciones. El programa se completa con actividades con firmas de moda, cuyas tiendas acogerán alguna degustación gastronómica; Gastrosalud, con menús basados en propuestas vegetarianas, ecológicas y saludables; y Enocultura, con catas y talleres en torno al vino.

■ Información sobre fechas, horarios y precios: <http://www.gastrofestivalmadrid.com/>

La posvanguardia gastronómica

Tras años de liderazgo práctico de la cocina española en el mundo, ¿llega la hora de la posvanguardia? Es la tesis de la XIV edición de Madrid Fusión, congreso gastronómico que tendrá lugar del 25 al 27 de enero, con el objetivo de analizar "la nueva creatividad, una vez que las técnicas se dan por sabidas y el cocinero plantea una nueva forma de crear", explican en la organización, que apunta que el 50% de los congresistas son extranjeros. La cita suma, en realidad, otro congreso: Saborea España, que, en 2016, se centrará en analizar los retos de la hostelería moderna para adaptarse a las nuevas exigencias del

cliente. Además de una feria sectorial en torno a los escenarios de Madrid Fusión, se sucederán concursos, como el de Cocinero Revelación o el II Campeonato Internacional Joselito a la Mejor Croqueta de Jamón del Mundo. Más de 100 cocineros de 14 países participarán en una agenda que suma 70 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, ocho concursos, subastas y premios; y que cuenta con Tailandia como país central y con Colombia como cocina invitada. Por su parte, el italiano Massimo Bottura será designado Cocinero del Año en Europa.