

1,60€

www.expansion.com / Revise lo acontecido durante la semana en los blogs de la web

Sábado

21 de noviembre de 2009

Año XXIII, nº 7029 | Edición Catalunya

Vázquez diseña una Iberia paralela con menos costes

Para competir con el 'low cost' y el AVE en España y Europa

El presidente de Iberia, Antonio Vázquez, ha planteado a los sindicatos la creación de una nueva empresa de costes bajos para operar los vuelos nacionales y europeos, que son deficitarios por la competencia de las aerolíneas de bajo coste y el AVE. La propuesta de Iberia, una vez despejada la fusión con British, es tener el control de esa nueva aerolínea, que operaría

El grupo necesita afrontar las rutas deficitarias con una sociedad con costes más bajos

La aerolínea sella la paz laboral con sus tripulantes de cabina y éstos suspenden los paros previstos

esos destinos desde Madrid para alimentar después los vuelos intercontinentales, su negocio más rentable. Iberia está abierta a otras alternativas al margen de crear una sociedad nueva, como sería implantar una nueva estructura salarial más baja para los empleados que operen ese negocio. La compañía selló ayer la paz con sus tripulantes de cabina. **P3/LA LLAVE**



Antonio Vázquez, presidente de Iberia.

Diario de un inversor en los pagarés de Rumasa

El folleto informativo induce a error con las garantías

EXPANSIÓN se ha convertido en potencial inversor interesado en la tercera emisión de pagarés de Nueva Rumasa. Con ayuda

de abogados desvela los intrínsecos de la emisión y de las garantías que ofrece. Los expertos aseguran que al tratarse de "un pagaré no

a la orden" es menos líquido que si fuera "a la orden" y complica la transmisión a otro inversor en caso de necesitar los fondos. **P8 Fs**

Las gestoras rechazan que Seguros vigile los planes de pensiones

El control se centra en la comercialización

Inverco se opone a que la Dirección General de Seguros vigile la comercialización de los planes de pensiones en las redes bancarias. Alega que bancos y cajas están supervisadas por el Banco de España y por la directiva comunitaria Mifid

de mercados de instrumentos financieros. Seguros, por el contrario, mantiene que esta actividad no está regulada y quiere cubrir esta laguna a través de la modificación de la Ley de Seguros para proteger a los clientes. **P15**



Agricultores riojanos bloquearon ayer con una tractorada una autovía a su paso por Logroño. /Efe

Zapatero usa rebajas fiscales para acallar a los agricultores

El campo está en pie de guerra contra el Gobierno. Agricultores y ganaderos cada vez cobran menos por alimentos mucho más ca-

ros de producir, y acusan al Ejecutivo de zancadilleares. Para evitar las manifestaciones de ayer y de hoy, Zapatero ha pactado una

rebeja fiscal a quienes abandonen la actividad. Y ha presionado en una reunión secreta. Pero el campo no parece claudicar. **P23**

Telefónica destinará 450 millones a Digital+

Telefónica tiene previsto cerrar esta semana la compra de una participación en el capital de Digital+, la plataforma de TV de pago por satélite propia

de Prisa. La operadora destinará alrededor de 450 millones a tomar el 20% del capital, lo que le otorgará dos puestos en el consejo. **P6/LA LLAVE**

MILLENNIUM SEGUROS

TENEMOS EL MEJOR AVAL PARA SU EMPRESA.

MILLENNIUM le facilita su trabajo con la Administración sin computer CIRBE.

www.millenniuminsurance.net • 902 300 331

1 fin de semana

Ganadores y perdedores del 12.000

INVERSIÓN P4-5

Oportunidades de inversión en Latinoamérica

MERCADOS P6

2 Expansión & Empleo

Reclutar a través de las redes sociales

P14-3

Premios E&E. La gran fiesta de los RRHH

P12 y 14

CATALUNYA

Reig abre tiendas de Azzaro en Londres y en Barcelona **P12**

La Generalitat será copropietaria de pisos de protección oficial **P14**

Ibex 35 11.719,30 -0,07%

EuroStoxx 2.833,06 -0,95%

Dow Jones 10.318,16 -0,14%

Nasdaq 2.146,04 -0,50%

Euro/Dólar 1,4815 -0,32%

HOY

Jurisprudencia de la 'A' a la 'Z'



Hoy DVD nº 1 por sólo 1€ **P30**

LIBROS DE NEGOCIO BUSINESS EXPERTS

Hoy, libro número 10 por sólo 5,95€

fin de semana

Puntales de la bolsa cerca del 12.000

En 15 meses el Ibex ha recorrido un camino de ida y vuelta al 12.000. En el trayecto hay ganadores y perdedores. Unos valores ganan un 54% y otros pierden un 50%.

mercados Latinoamérica gana atractivo **P6**
medios de pago Guía para proteger su tarjeta del fraude **P9**



En busca de la felicidad, esa chispa de la vida

Existe un Instituto dedicado a investigar sobre la felicidad, y lleva la firma y la chispa de Coca-Cola. Y dice que con la crisis, lo que queremos, más que dinero, es amor **P11**

vino El triplete de éxitos del bodeguero Fausto González **P12**

feriarte 15.000 maneras de invertir en arte y antigüedades **P16**

GASTRONOMÍA

Trattorias con valor añadido

Andrea Tumbarello, exitoso propietario de 'Don Giovanni', emprende dos nuevos proyectos, las 'Trattorias D'G', con César Martín y 'La Gorda'.

Andrea Tumbarello es todo un personaje de la gastronomía italiana en Madrid, y un emprendedor que apuesta por nuevos negocios.

Maricar de la Sierra

Este economista siciliano, reconvertido en cocinero, puso su particular pica en Flandes en 2005 cuando inauguró *Don Giovanni*, que pronto se convirtió en la mejor trattoria madrileña. Empresarios, políticos, deportistas, artistas y también los vecinos de este rincón de la calle Reina Cristina abarrotan sus mesas.

El secreto de esta clientela fiel, sin duda, es la gran simpatía de Andrea Tumbarello, siempre al pie del cañón para hacer disfrutar a sus clientes, con su clásica chaquetilla blanca y su pañuelo en la cabeza. Detrás, "buena comida, un servicio aceptable y precios razonables. Además de mucho esfuerzo y cariño", resume Tumbarello.

Hace un año fueron a buscarle para que inaugurara un nuevo *Don Giovanni* en el precioso Hotel Finca Cortesin, en Estepona. Gran éxito para una trattoria, esta vez de cinco estrellas, donde Andrea está siempre en verano.

Trabajador incansable, ha emprendido un ambicioso proyecto, las *Trattoria D'G*, en los tres locales que ocuparán hasta hace unos meses las *Paninotecas*. Se trata de restaurantes de diseño amplio y moderno, cuya originalidad es una oferta bien diferenciada, ya que junto a sus especialidades italianas, deja parte de la carta a los platos más personales de sus chefs: César Martín y Carmen Delgado, *La Gorda*.

Con César Martín

Al frente de la *Trattoria D'G* de Juan Bravo está César Martín, un buen cocinero, con amplia experiencia en *La Abacería de la Villa* y durante casi cuatro años como chef ejecutivo de *Balzac*. Especializado en setas y caza, "consigue como nadie otorgar a tan complicadas carnes la jugosi-



De izquierda a derecha, Marco Pinheiro, Carmen Delgado, Andrea Tumbarello, Yanier Lemos y César Martín.



DIRECCIONES

Trattoria D'G: c/ Juan Bravo 12, Madrid.

Tfno.: 91 577 16 62

Trattoria D'G: c/ Velázquez 32, Madrid. Tfno.: 91 426 38 16.

La Paninoteca D'G: y dirección: c/ Balbina Valverde 28, Madrid. Tfno.: 91 564 41 62

Horario: de lunes a domingo, de 13:30 a 17:00 h. y de 21:00 a 00:00 h.

Precio medio: a partir de 20 euros.

dad, textura y sabor adecuados", señala Tumbarello.

El resultado es una carta en la que conviven con éxito las especialidades italianas más demandadas del chef italiano, con los platos otoñales de César, como el carpaccio de ciervo con reducción de vino tinto y avellanas o el carpaccio de boletus. Además, las setas con scamorza; la ensalada César con perdiz escabechada; los sabrosos tagliatelle con royal de liebre; o los delicados ricciole con ricotta y espinacas con hamburguesitas y scamorza.

También se ofrecen platos pensados entre ambos chefs, como las finas pizzas de poloma torcaz y de arce o los espaguetis Volonara. Entre los postres destacan la panacota con pimienta de Sichuan o la torrija de panetone.

La trattoria ofrece una bue-

na carta de vinos, diseñada bajo el asesoramiento del prestigioso sumiller Juancho Asenjo, con más de setenta referencias, en la que destacan sus asequibles precios.

Con 'La Gorda'

Más informal, en la *Trattoria D'G* de la calle Velázquez, se encuentra la cocinera peruana Carmen Delgado, más conocida como *La Gorda*, el nombre del restaurante que regentó durante años, convirtiéndose en la pionera de la cocina peruana en Madrid. "A Carmen le divierte cocinar y eso se nota en sus platos", explica Tumbarello.

Entre las especialidades sobresale un soberbio chupe de langostinos; los cebiches de pescado; los tiraditos de atún, langostinos, lubina y salmón; las yuquitas fritas con salsa a la huancaína; o la causa limeña. Con una carta de vinos breve, tiene una amplia selección de cervezas y de cócteles.

Mientras, en el local de la calle Balbina Valverde, Andrea Tumbarello ha vuelto a sus orígenes, con buenas pastas frescas y pizzas de masa fina que elabora el joven cocinero Marco Pinheiro que, incluso, remata los espaguetis carbonara a la vista del cliente. El local tiene una sobresaliente carta de vinos a buenos precios. En cualquier caso, sus fieles no deben preocuparse, porque Andrea seguirá a diario en su *Don Giovanni*, excepto los lunes, que estará en la *Trattoria D'G* de la calle Balbina Valverde.



'La Paninoteca de D'G, en la calle Balbina Valverde.



El exterior del hotel-boutique 'A Quinta da Auga'.

HOTELES

A Quinta da Auga, un lujo gallego

Un entorno idílico para disfrutar en un edificio del siglo XVIII.

M. de la Sierra

La familia Lorenzo García se enamoró hace seis años de una antigua fábrica de papel del siglo XVIII situada en una finca privada en una plácida zona residencial de Santiago de Compostela. Decidieron rehabilitarla con todo el respeto por el entorno pero mimándola hasta el último detalle para que los viajeros hedonistas encontraran un lugar único de descanso.

El resultado es el acogedor hotel *A Quinta da Auga* con 45 habitaciones, todas diferentes y cuidadosamente decoradas con obras de arte y antigüedades con un refinado toque francés, que nunca resulta excesivo.

El lugar tiene un valor añadido: el río Sar rodea la finca, dejando en cada estancia el relajante sonido del agua, que corre serpenteante por el patio del hotel.

El agua es también protagonista en el exclusivo spa,

que toma lo mejor de oriente y occidente, basado en tratamientos con aceites esenciales y una gran variedad de terapias manuales.

Para no perderse el *Viaje a Quinta da Auga*, con una sesión en el relajante flotarium, seguido de una exposición corporal a base de bambú y masaje con cristales. Con una magnífica pis-

cina climatizada con gran luminosidad y preciosas vistas, el hotel dispone de una zona reservada para un máximo de seis personas.

Se puede empezar la mañana disfrutando de un desayuno casero, mientras se lee la prensa en el *Q Café Bar*, con su acogedor aire de bistro parisino.

Además destaca el elegante restaurante *Filigrana*, de alta cocina gallega, con platos como grelos gratinados al San Simón sobre cachelos rotos de la Limia; o el rape de la ría con gambones y redondo de arroz. Cuenta también con dos salones para eventos o reuniones de empresa.

Desde el hotel se organizan actividades para disfrutar del relajante paisaje gallego, como rutas en bicicleta, paseos en velero por la ría, conciertos, clases de cocina, rutas gastronómicas y recorridos por pazos y bodegas.



A QUINTA DA AUGA

Paseo de Arnaiz 23B, Urbanización

Brandia, Vidán - Santiago de

Compostela. Tfno. 981 534 636

www.aquintadaauga.com

Precio dos noches en habitación doble, con desayuno buffet incluido, y acceso al spa: 143 € por persona.



Desayuno en una acogedora habitación, con un toque francés.