

Expansión

Jueves 13 de octubre de 2022 | 2€ | Año XXXVI | nº 11.016 | Primera Edición

www.expansion.com

Este periódico se imprime diariamente en papel reciclado



Pedro Sánchez junto al Rey, en la Fiesta Nacional.

Sánchez y Feijóo chocan nuevamente sobre los jueces

OPINIÓN Javier Ayuso
El fantasma de la Justicia en los salones del Palacio Real

P28

Renfe, Ouigo e Iryo estrenan la compra conjunta de electricidad P2 y 8

Santander, primer banco que lanza una hipoteca inversa P20

España se retira del Tratado de la Carta de la Energía P6

Guía práctica de la nueva **Ley Concursal** P30

Profesiones
Profesionales de 'cuello nuevo', la tribu laboral de moda P33

HOY Suplemento Expansión **economía digital**

El año en el que todos quieren estar en el metaverso

Presión a los CEO del Ibex para comprar acciones

ACS, Inditex, Telefónica, Iberdrola o Repsol les exigen un mínimo de participación

Las grandes cotizadas españolas han comenzado a pedir a sus primeros ejecutivos que, como muestra de compromiso con el proyecto empresarial, mantengan

una participación mínima en el accionariado. Esta práctica se está extendiendo con velocidad para responder a las exigencias de los inversores. P3/LA LLAVE

La mayoría de las empresas obliga a tener un paquete accionarial igual a dos años de salario fijo

Ferrovial, Naturgy, Cellnex, IAG y Enagás también apuestan por esta fórmula de compromiso

Caso a caso: Cuántos títulos debe adquirir cada consejero delegado

FERNÁNDEZ-LASQUETTY, CONSEJERO DE HACIENDA DE MADRID

“El impuesto a fortunas es vengativo contra Madrid”

De “vengativo”, “inconstitucional” y “reflejo de una mentalidad arcaica” califica el consejero de Hacienda de Madrid, Javier Fernández-Lasquetty, el im-

puesto a grandes fortunas planteado por el Gobierno. En una entrevista con EXPANSIÓN denuncia el “castigo” presupuestario contra Madrid. P24-25

“El Gobierno de Sánchez sabe perfectamente que el nuevo impuesto que va a crear es inconstitucional”



JM/Cadenas

Expansión EN EL FMI

Lagarde, a Powell: “No estamos en lados opuestos”

Christine Lagarde, presidenta del BCE, defendió ayer en Washington la necesidad de que los bancos centrales cooperen en su lucha contra la inflación. En respuesta a las previsiones del FMI, aseguró que Europa no está en crisis. P17



Christine Lagarde, presidenta del BCE, ayer.

Calviño: “Trabajamos con la banca para preservar la estabilidad” P17

FMI: El déficit español superará el 4% hasta 2027 P26

Carlos Torres anima al BCE y la Fed a emitir divisa digital P18

get it simple

MIOGROUP
LISTED IN BME GROWTH

C/de Alfonso XI 3 | 28014 Madrid
+34 902 333 654 | info@mio.es

GASTRONOMÍA

Trío peruano en la mesa

MATER Virgilio y Malena Martínez y Pía resumen su propuesta culinaria en un documental.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

Aunque el barrio limeño de Miraflores acogió el germen de su universo gastronómico, el distrito de Barranco es la localización de la casa madre de Virgilio Martínez, su mujer Pía León y su hermana Malena Martínez: Casa Tupac, antiguo centro cultural al que en 2018 el chef mudó su restaurante Central (abierto en 2008 en una sede anterior) y que, además, acoge Kjolle, el espacio de Pía León; y, hasta hace unas semanas, Mayo Bar, coctelería que se trasladará próximamente a otra localización —fuera de Casa Tupac para ofrecer la versión más casual pensando en el cliente local limeño—.

El hilo conductor común que da sentido a su forma de plantear la cocina, seleccionar productos, crear platos y añadir incluso ingredientes culturales no estrictamente culinarios se llama Mater; se trata de una red-centro de información sobre productos peruanos, que ocupa parte del bajo de Casa Tupac y que lidera Malena Martínez, que dejó su trabajo como médico para sumarse al proyecto familiar, a su vez, completado con Mil, laboratorio-restaurant andino donde se da de comer a unos 3.600 metros de altura, al lado de las terrazas de Moray.

Esta radiografía del trío peruano no es solo gastronómica, sino también familiar, creativa y organizativa, ya que Virgilio Martínez, Pía León y Malena Martínez son los dueños de un grupo gastronómico, que, a través de colaboraciones con artesanos, productores y comunidades andinas, ha creado sinergias en positivo, en una historia recogida recientemente en *Virgilio*, documental dirigido por el argentino Alfred Oliveri, presentado en *Culinary Zinema*, sección de cine gastronómico dentro de la 70ª edición del Festival Internacional de Cine de San Sebastián 2022, celebrada a finales del pasado septiembre. “La película se llama *Virgilio*, pero es de todos nosotros. Alfred nunca me dijo que se iba a llamar así. Así que le dije: Ahora, me debes entonces la versión *Pía* y la versión *Malena*”, comenta Virgilio Martínez, al frente de Central, segundo mejor restaurante del mundo según la lista *The World's 50 Best Restaurants*. Para muchos el próximo líder mundial será este chef limeño, que vivió en Madrid antes de ser chef-empresario como jefe de cocina de la primera sede de Astrid y Gastón,



◀ Malena Martínez, Pía León y Virgilio Martínez, en Casa Tupac, en una imagen del documental 'Virgilio'.



◀ Mil, restaurante de Virgilio Martínez y Pía León, en Moray, cerca de Cuzco.

▼ Productos de los ecosistemas peruanos catalogados por Mater.

abierta por Gastón Acurio hace 16 años.

“No soy un ‘rockstar’”

Virgilio Martínez habla con EXPANSIÓN sentado hace un par de semanas en el Hotel María Cristina, de San Sebastián, apenas una hora antes de la proyección de su film, que antecedió a una cena en Basque Culinary Center en la que cocinó con Pía León y algunos alumnos de esta Facultad de Ciencias Gastronómicas platos que retratan su propuesta. *Cine más cocina más debate* es la fórmula empleada en los últimos años en *Culinary Zinema*. “Por el nombre de la película, seguro que me pueden acusar de vanidad; no soy un *rockstar* y trato de ser discreto, aunque soy consciente de que viajamos mucho, estamos en muchos sitios y cogemos protagonismo por cosas como estar en *50 Best*. Hay que cuidar esa imagen y, de repente, no salir yo todo explosivo con un documental con mi nombre. Pero Alfred tiene una visión del estrellato distinta a la mía”, razona el chef.

El documental “abarca un viaje Lima-Cuzco para mostrar Casa Tupac y Mil y, de Cuzco, nos vamos a una parte del Amazonas, que en rea-



lidad es la selva alta para buscar productores de cacao y café. En diferentes momentos, salimos Malena, Pía, otros miembros del equipo y yo hablando. Se habla de la pandemia y de todo lo ocurrido en los últimos cinco años”, comenta Martínez, con fiel clientela española en sus negocios, bien que visita Lima por motivos gastronómicos o culturales, bien que reside en Lima por razones profesionales. “Estamos en un momento en el que queremos contar muchas cosas, pero contar todo lo que hacemos resulta muy complicado; siempre necesitamos más equipo para contarlos, no como una suerte de marketing, sino para transmitir la contundencia con la que están sucediendo las cosas o, por ejemplo, el impacto que tiene en las comunidades vecinas andinas, incluidos los complejos

hoteleros, que tengamos un proyecto como Mil. A través de esta película es un buen camino, pero tenemos que hacer más”.

‘Efecto 50 Best’

El chef explica el potente impacto que supuso colocar Central como segundo mejor restaurante del mundo en *50 Best* el pasado julio, solo adelantado por el danés Geranium. “Sobre el poder de las listas, ser número dos nos generó mucha visibilidad y mucha exposición muy buena, pero también cosas que te traen una carga emocional o presión. La gente te dice con una ligereza que el próximo año serás el número uno, sin saber las repercusiones que tiene. Todo es muy volátil”, comenta el dueño de Central, cuyo menú degustación recorre diferentes ecosistemas peruanos, de la extrema altura o cordillera a la Amazonía, la selva y el mar. “Cuando voy a *50 Best*, ya de

por sí hay críticas. No me quiero exponer a más críticas. Sabes que ser número uno es una responsabilidad aún más grande y eso te hace pensar ya otro tipo de presión, mientras estamos centrados en asuntos más importantes”, añade.

Martínez extrae la parte positiva del *efecto 50 Best*: mesas llenas en todos sus negocios. “Estamos viviendo en un mundo en crisis y nosotros estamos hablando de crecimiento; somos unos suertudos y privilegiados. Hemos abierto en Tokio; vamos a potenciar Mater; Central o Mil están en su mejor momento frente a antes de la pandemia; la propuesta de Pía en Kjolle es increíble. Hablamos de un crecimiento que ha sido una suma de cosas, desde algo tan superficial como listas o reconocimientos, al trabajo que hay como equipo”, concluye.

PISTAS



Auroras boreales con ‘ticket regalo’

Otoño e invierno son las temporadas claves para la observación de las auroras boreales a lo largo de la costa noruega. La naviera Hurtigruten propone hacerlo a bordo de sus barcos con un descuento del 50% para el segundo pasajero en el Viaje Original Completo y garantiza la observación de este fenómeno. ¿Cómo? Si la aurora boreal no aparece durante este viaje, el cliente puede volver a embarcarse gratis.

Grupo Ibérica, patrocinador del Teatro Real

Grupo Ibérica se ha convertido en el nuevo patrocinador del Teatro Real hasta 2024. Así, este holding empresarial apoyará el Programa Social del Teatro Real, cuyo objetivo es acercar el universo musical, y sus manifestaciones escénicas, al público infantil y juvenil que se encuentre en situaciones desfavorables. Además, con este convenio el Grupo Ibérica pasa a formar parte de la Junta de Protectores del Teatro Real.

Un reseteo que durará todo un año

El verano no es el único momento de cuidarse y el otoño, de hecho, invita a un reseteo. The Beauty Concept (con varios centros en Madrid), propone la tecnología Ultherapy, conocida como el *lifting* sin cirugía. ¿Qué es? El único procedimiento no invasivo aprobado por la FDA para tensar rostro, cuello y escote y que estimula la formación de colágeno nuevo en las capas profundas de la piel. Se realiza una vez al año.