

EL PRÓXIMO SÁBADO

Fuera de Serie

HOY SUPLEMENTO
Expansión Jurídico

Expansión convoca los VIII Premios Jurídicos

Así utilizan ChatGPT los despachos en España

Inversor

El negocio de exploración y el dividendo blindan Repsol en Bolsa

Buffett bate el mercado el 70% de los años desde 1965

P21 y 23



Ursula von der Leyen y Rishi Sunak, ayer.

Londres y Bruselas cierran un acuerdo sobre Irlanda del Norte

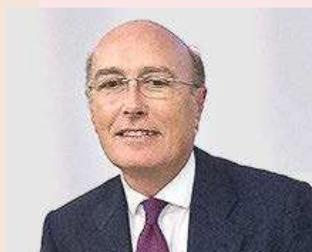
P29/EDITORIAL

MedVida tiene 400 millones para compras

P16

MásMóvil abre la puja para aliarse con una aseguradora

P17



Aena nombra a Javier Marín vicepresidente ejecutivo

P13

Cie logra récord de beneficios e ingresos

P8

Gestamp gana un 67% más en 2022

P8

Fluidra sube en Bolsa por los resultados

P4

ESPECIAL

Meat Attraction

P1 a 8

Las 'telecos' buscan aliarse a las 'Big Tech' para explotar la red

Crean Open Gateway para desarrollar un estándar único a la carta

La patronal mundial de las empresas de telecomunicaciones ha creado Open Gateway, un proyecto para desarrollar un estándar único que permita dar un servicio a la carta a millones de desarrolladores de aplicaciones. Las telecos quieren aliarse con las Big Tech para comercializar sus redes. **P3-4/LALLAVE**

Movistar, Vodafone y Orange acuerdan una prueba piloto en España

Las 'Big Tech' servirían de enlace entre la red y los desarrolladores de aplicaciones



EL MWC VUELVE A BRILLAR EN BARCELONA

El Mobile World Congress (MWC) abrió ayer sus puertas en Barcelona con el tema de la monetización del 5G como estrella del certamen. En la foto, José María Álvarez-Pallete, presidente de Telefónica y de la GSMA, conversa con Thierry Breton, comisario europeo de Mercado Interior y Servicios.

Sabadell vende a Nexi el 80% de su negocio de pagos por 280 millones

P15

Hacienda focaliza el control del fraude en rehabilitación, falsas residencias y 'criptos'

La Agencia Tributaria ha fijado ya sus objetivos para controlar el fraude fiscal en 2023. Para ello pondrá el foco en

domicilios en países y autonomías de baja tributación, en la rehabilitación de vivienda y en las criptos. **P2 y 24-25**

Recaudación récord de 254.000 millones en 2022 por la inflación



María Jesús Montero, ministra de Hacienda, ayer.

Lagarde espera que la banca suba la remuneración del ahorro

Openbank lanza un depósito al 1,25% destinado a nuevos clientes



Florentino Pérez, presidente de ACS.

RESULTADOS EMPRESARIALES

ACS gana un 66% más gracias a Abertis y EEUU

P5, 6 y 10/LALLAVE

- **Acciona** crece un 38% gracias a las renovables
- **Merlin** prevé reducir en 2023 un 6% su beneficio operativo
- **Meliá** gana 120 millones y deja atrás las pérdidas

GASTRONOMÍA

Guía Repsol reparte 101 Soles

EDICIÓN 2023 Maralba y Corral de la Morería se hacen con la tercera distinción.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

“Un excelente momento de la gastronomía nacional que se constata con el reconocimiento de 101 nuevos Soles”, sintetizan los editores de Guía Repsol, cuya edición 2023 fue presentada anoche en Alicante, en un evento que ha reunido a centenares de chefs. Este *manual para viajeros*, que tiene históricamente su antecedente en la Guía Campsa y que lleva cinco años inmerso en un importante proceso de renovación, oficializó anoche el reparto de Soles –de uno a tres, como máxima calificación–, distinción *made in Spain* con la que este proyecto español busca competir con Guía Michelin y otras clasificaciones.

El balance de 2023 da pie a un buen dato, rodeado, además, de una positiva valoración del momento actual del sector gastronómico español. Son 101 restaurantes los que reciben un nuevo Sol, una cifra similar a la de 2022 (año en el que se concedieron 97), que se reparten así: dos negocios se convierten en los nuevos Tres Soles, 18 ganan el segundo y 81 consiguen el primero. Gracias a estas novedades, la guía pasa a sumar un total de 712 establecimientos con algún Sol, distribuidos entre 43 con el triple, 164 con el doble y 505 con uno. A la vez, hay que tener en cuenta que Guía Repsol va incluyendo restaurantes *Recomendados*, que, sin tener sol, sí entran en su *listado*, con 247 nuevos este año hasta sumar 1.268.

Novedades

“El talento en las cocinas españolas ha superado este año todas las expectativas: nuevas aperturas en pueblos y ciudades, salas repletas de comensales, con largas listas de espera que antes eran exclusivas de los 3 Soles Guía Repsol y que ahora se han generalizado”, sintetiza Guía Repsol, con dos protagonistas principales como nuevos Tres Soles: Maralba, de Fran Martínez y Cristina Díaz, en Almansa; y Corral de la Morería, tablao madrileño con la cocina del chef vasco David García y la hospitalidad de la familia Del Rey, incluida una bodega de más de 1.200 referencias del Marco de Jerez.

Los 18 Nuevos Dos Soles son una amalgama de conceptos de negocio, perfil de chef-hostelero al frente y estilo de cocina. Así, Quique Dacosta se hace con la segunda distinción para Deessa, su espacio en Mandarin Oriental (Madrid), igual que el argentino Paulo Airaud para Amelia, en San Sebastián, donde el icónico Rekondo es premiado con el segundo Sol. A la vez, reciben segundo Sol jóvenes proyectos como el salmantino ConSentido, el vizcaíno Garena y el albaceteño Oba.



De izqda. a dcha., Juan Manuel del Rey y David García, de Corral de la Morería, y Fran Martínez y Cristina Díaz, de Maralba, galardonados con el tercer Sol de Guía Repsol en la edición 2023 y retratados en Alicante.

Esa variedad de modelos se multiplica en la concesión de los primeros Soles, entre los que surge tal nivel de variedad que genera la duda sobre si el usuario de Guía Repsol llegará a entender que Albert Adrià –uno de los chefs más influyentes de la gastronomía mundial en los últimos 25 años– se haga con un primer Sol en el nuevo Enigma, reabierto en junio de 2022 después de 23 meses cerrado por la pandemia, al mismo tiempo que espacios como La Milla (Marbella), Fierro (Valencia), Comparte Bistró (Madrid), Vandelvira –del joven ex-Enigma Juan Carlos González, en Baeza– o Casa Taberna –de la televisiva Samantha Vallejo-Nágera, en Pedraza–.

Entre las novedades de primer Sol, hay proyectos de envergadura como Desde 1911, de Grupo Pescaderías Coruñesas (Madrid); y una sucesión de tendencias que Guía Repsol detecta, como “que vuelven al pueblo dinamizando el entorno”, con casos como Erro, Carlos Oyarbide Bistronomiko (San Adrián, Navarra) o Versátil (Zarza de Granadilla, Cáceres); “parejas que combinan sala y cocina como un tándem”, como El Mesón El Centro (Puerto de Vega, Asturias); Frases, de Marco Antonio Iniesta y María Egea, en Murcia; o formatos de parrilla, como Laia Erretega (Hondarribia) o Hamarratz (Zumaia).

En todo caso, para Antonio Brufau, presidente de Repsol, “el talento en las cocinas españolas se ha superado un año más. Son muy buenas noticias que un sector tan importante a nivel económico se haya recuperado y esté más vigoroso que nunca”, apuntó en la gala en Alicante.

NUEVOS PREMIADOS

Con tercer Sol

- Maralba (Almansa)
- Corral de la Morería (Madrid)

Con segundo Sol

- Ambivium (Peñafiel)
- Amelia (San Sebastián)
- Bo.Tic (Corça)
- Castell Peralada (Peralada)
- ConSentido (Salamanca)
- Deessa (Madrid)
- El Lago (Marbella)
- Garena (Dima)
- Hika (Villabona)
- Mantúa (Jerez de la Frontera)
- Montia (San Lorenzo de El Escorial)
- Nub (Costa Adeje)
- O Camiño do Inglés (Ferrol)
- Oba (Casas-Ibáñez)
- O'Pazo (Padrón)
- Rekondo (San Sebastián)
- Umiko (Madrid)
- Voro (Capdepera)

¿Qué regiones mandan en cuanto a establecimientos con Soles? Cataluña gana con 105, mientras Comunidad de Madrid está representada por 98, País Vasco con 68, Andalucía con 65, Comunidad Valenciana con 58 y Castilla y León con 58.

Calificación

La edición 2023 es la quinta sin versión impresa, mientras los responsables de Guía Repsol –con María Ritter como su directora– han apostado por una estrategia de digitalización. ¿Quién decide la concesión de Soles?

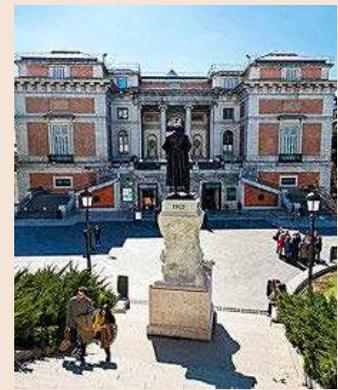
Si en el pasado era la Cofradía de la Buena Mesa –vinculada a la Academia Española de Gastronomía– el vehículo para componer la lista de restaurantes reconocidos, en los últimos años se ha instaurado un nuevo sistema de calificación, desarrollado con el asesoramiento de Basque Culinary Center –Facultad de Ciencias Gastronómicas con sede en San Sebastián– y centrado en “valorar la experiencia global del cliente, con una base gastronómica clara, pero observando todos los aspectos que la condiciona, desde el mismo momento de la reserva hasta que el comensal sale por la puerta y decide cuándo va a repetir o a quién se lo va a recomendar”.

Un equipo de 62 inspectores –frente a 53 el año pasado–, “profesionales de distintos ámbitos laborales, sin vinculación directa con el sector de la hostelería”, recorren restaurantes nuevos y consolidados para analizar la posible concesión de Soles. En su evaluación, entran en juego no solo “cocina, puesta en escena o bodega”, sino también “sostenibilidad, kilómetro cero, integración, economía circular o la esencial coherencia de los proyectos”.

Premios especiales

Además, Guía Repsol concede varios premios especiales. Por un lado, los Soles de Honor para Hilario Arbelaitz, que ha cerrado Zuberoa por jubilación; u Abraham García, que cierra esta primavera Viridiana (Madrid). Y, por otro, los premios Sol Sostenible Alimentos de España 2023 han sido para Culler de Pau (O'Grove), La Finca (Elche), Molino de Alcuneza (Sigüenza) y Finca Alfoliz (Aljaraque, Huelva).

PISTAS



El Prado abrirá algunos sábados por la noche

El Museo del Prado lanza un nuevo proyecto de la mano de Samsung: *El Prado de noche*. El Museo abrirá de manera gratuita el primer sábado de cada mes, en horario de 20:30 a 23:30 horas, diferentes espacios expositivos en un programa que pretende extender el conocimiento de la institución de manera secuenciada. Habrá, además, diferentes iniciativas musicales y la posibilidad de descubrir algunas experiencias multimedia.

Qatar Airways patrocinará la F1 cinco años

Qatar Airways será aerolínea oficial y socio global de la Fórmula 1 durante cinco años. Así la compañía dará nombre a tres carreras este 2023: el Gran Premio Qatar Airways Emilia Romagna (19-21 de mayo), el Gran Premio Qatar Airways de Hungría (21-23 de julio) y el Gran Premio Qatar Airways de Qatar (6-8 de octubre). Además, la aerolínea también será el patrocinador principal del Gran Premio de Qatar de MotoGP.

Alta tecnología para definir la silueta

Adipologie es una tecnología exclusiva de ultrasonidos multifocales de baja frecuencia e intensidad que logra una firmeza total desde el interior y también una de las últimas tendencias para acabar con los acúmulos de grasa y para redefinir la silueta. Por eso es uno de los bestseller de The Beauty Concept, con varios centros en Madrid y donde la sesión de 90 minutos cuesta 225 euros. El bono de seis sesiones, 1.200 euros.