

ESTE
FIN DE SEMANA
**FUERA
DE SERIE**

Profesiones

Los puestos de comerciales no se cubren P36

Inversor



Orange y MásMóvil logran un pacto preliminar con Digi para la fusión P2 y 9

DH2 Energy ficha a Nomura para captar 200 millones P5



Nuevo pulso entre **Díaz y Calviño** por la reforma de los subsidios P31/EDITORIAL

Tendam: "El objetivo es estar preparados para salir a Bolsa" P6

Google sitúa Málaga como referente global en ciberseguridad P10



Charlie Munger: grandes consejos sobre la inversión y la vida P26



OPINIÓN

Martin Wolf

EEUU mantiene la ventaja económica con China P35

HOY Suplemento Expansión **economía digital**

Un año de la revolución de ChatGPT

Ferrovial crecerá en EEUU tras vender Heathrow

Quiere consolidar su presencia en Norteamérica ante su próximo estreno en Wall Street

Ferrovial destinará los ingresos que obtendrá con la venta del 25% de Heathrow por 2.735 millones a fortalecer su presencia en EEUU. La intención del grupo, que maneja inversiones por valor de 5.000 millones en aquel mercado, es consolidarse allí de cara a su próximo estreno en Wall Street en 2024. P4/LA LLAVE

Los socios de Ferrovial se plantean vender su parte de Heathrow a Ardian y Arabia Saudí



Así funciona el estricto 'tag along' de Heathrow P5

Rafael del Pino, presidente de Ferrovial.

La OCDE prevé un frenazo del PIB de España al 1,4% en 2024

P28-29

Endesa pone en venta una cartera de renovables por 1.600 millones

Endesa busca un socio financiero para venderle el 49% de una nueva megacartera de renovables -con una potencia de 2.000 megavatios- por 1.600 millones. P3/LA LLAVE

Endesa tiene ya en venta activos renovables con una potencia de 3.200 megavatios

Quiere socios financieros minoritarios que le ayuden a expandir los nuevos proyectos

BBVA, Sabadell, Rovi e Inditex suben más del 50% en el año P23-24

SUBIDA EN 2023

BBVA	54,35%
Sabadell	53,61%
Rovi	53,08%
Inditex	51,07%



EL REY PIDE "HONRAR Y RESPETAR" LA CONSTITUCIÓN

El Rey Felipe VI pidió ayer a los políticos, durante el discurso de apertura de la XV Legislatura, "honrar, respetar y cumplir la Constitución" y una España sin divisiones ni enfrentamientos. P32/EDITORIAL

Unimos talento y tecnología para facilitar el cambio, impulsando el crecimiento de las personas y empresas, con el objetivo de crear, entre todos, un futuro mejor.

MIOGROUP

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

GASTRONOMÍA

Disfrutar y Noor, frente a frente

GUÍA MICHELIN Así son los distintos modelos de negocio de los nuevos triestrellados.

Marta Fernández Guadaño. Barcelona
Un domingo cualquiera de otoño; son las 8:30 de la mañana y, realmente, Barcelona duerme, con alguna excepción. Hay un local con luz y gente dentro trabajando; se llama Compartir y es uno de los negocios de CXC, la marca que aglutina lo que, en realidad, es un grupo montado por tres cocineros que un día se atrevieron a emprender. Esa luz avisa de que, pese a que la casa madre de alta cocina, llamada Disfrutar, cierra en fin de semana, su filial más casual está activa, pero, además, es que el equipo Disfrutar-Compartir luce un rotundo ADN en peligro de extinción. Trabajadores, humildes, sacrificados, generosos, exigentes, perfeccionistas e, incluso, eternos insatisfechos –¿acaso no todo es mejorable?–, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas están más cómodos en sus cocinas y en su I+D, que en los infinitos saraos del sector gastronómico y, por supuesto, más felices en sus familias que en el penúltimo photocall.

Esta es la tarjeta de presentación de su modelo empresarial. Bajo el paraguas CXC –con un equipo de gestión que ya suma nueve personas–, están Disfrutar y la doble sede de Compartir (abrió la segunda en Barcelona en junio de 2022, con el joven Nil Dulcet como socio, lo que reconocía más de diez años de fidelidad trabajando con Castro, Xatruch y Casañas). Disfrutar, con la tercera estrella recién estrenada, es el segundo mejor restaurante del mundo según la lista *The World's 50 Best Restaurants*, mientras *The Best Chef Awards* coloca como séptimos a los cocineros. Un equipo de 65 personas –entre cocina y sala– atiende a 40 clientes por servicio, en diez turnos a la semana, ya que abre de lunes a viernes a mediodía y por la noche –dos años antes de la pandemia, votaron con los empleados si preferían librar en domingo y lunes o todo el fin de semana–.

Inaugurado en diciembre de 2014, Disfrutar es pura cocina de vanguardia, vía dos menús degustación, ambos con un precio de 275 euros –uno centrado en iconos de su carrera y otro en las últimas creaciones–. Es casi imposible conseguir mesa ahora mismo: abren reservas día a día a un año vista, con sus plazas vía web 100% llenas y la alternativa de apuntarse en lista de espera. Como plan B, se puede comer a la carta por ticket medio de 50 a 70 euros en la doble sede Compartir, donde el equipo de Cadaqués oscila entre 15 profesionales en invierno y 28 en verano y el de Barcelona suma 30 empleados.

“Para nada era algo esperado; estábamos convencidos de que esto no nos tocaba este año. Siempre somos



Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro, dueños de Disfrutar, abierto en 2014 en Barcelona.



Paco Morales, dueño de Noor (espacio inaugurado en 2016), con Paola Gualandi, su pareja y jefa de cocina del espacio de Córdoba.

precavidos y cautos y nos ha pillado un sorpresón que ha sido la bomba”, admite Casañas en declaraciones a EXPANSIÓN. “Toca celebrarlo con nuestros equipos, porque lo más importante es la gente que está a diario en sala y cocina. Los reconocimientos siempre son positivos, pero seguiremos siendo los mismos”, añade uno de los creadores de este concepto.

Noor

Al trío de Disfrutar le acompaña en el reparto anual de la Guía Michelin Paco Morales, que ha conseguido la tercera estrella en Noor. Este hijo de Mugaritz –fue el jefe de cocina más joven del equipo de Andoni Luis Aduriz en el espacio vasco– ganó estrella en su espacio del Hotel Ferrero (Bocairrent, Castellón), donde pasó de asesor a inquilino. En Madrid, ofició en Senzone (Hotel Hospes Madrid) y Al Trapo (Hotel de Las Letras). Abrió Noor en marzo de 2016, bajo una propuesta de cocina andalusí fruto de un estudio histórico sobre productos, recetas y costumbres a lo largo de los siglos. Su pareja y mano derecha en la cocina es la italiana Paola Gualandi. “Una tercera estrella es algo único para Córdoba,

para mí y para Paola; confirma el trabajo tan duro del principio”, confiesa Morales, que tuvo que atraer clientela *foodie* a su comedor de Cañero, un barrio periférico donde su familia regenta Asador de Nati, con los pollos asados como especialidad. Allí construyó una casa que al entrar permite al cliente adentrarse en una especie de cuento de *Las mil y una noches*.

Con un máximo de veinte clientes por servicio, se apoya en un equipo de 25 personas. En su octava temporada, su menú degustación de 2023-2024 –funciona de septiembre a junio– se basa actualmente en *Travesía Andalusí. Fin del Siglo de Oro Español*, correspondiente al siglo XVII, con tres opciones: Mudéjar (145 euros), Morisco (170 euros) y Al-Yazira (245 euros). “Lo próximo será centrarnos en el siglo XVIII”, avanza. Cuenta con El Bar de Paco Morales, su versión casual en Córdoba; ha estrenado *pop up* en Atenas y, para enero o febrero del próximo año, abrirá Qabú en Dubái.

25 años juntos

El lunes y martes de esta semana, Noor y Skina parecían los favoritos a la tercera estrella Michelin; se

unían nombres como Deessa (de Quique Dacosta, en Madrid), Enigma (con un presunto salto de una a tres estrellas, para finalmente castigar el talento de Albert Adrià apalancándole en una sola distinción) y Disfrutar, cuyos dueños descartaban absolutamente lograr pasar al club de trece restaurantes españoles –ahora, quince–, en una gala celebrada en su ciudad. Para añadir emoción, se escuchaba a Martín Berasategui –récord de trece estrellas entre España y Portugal– decir a este trío de cocineros: “Lo vuestro sí que es injusto”.

Pero, de vez en cuando y pese al desigual criterio de los inspectores –¿de verdad Albert Adrià tiene el mismo nivel gastronómico que locales abiertos hace menos de un año o Txispa el de Etxebarri, con el que ha jugado casi a competencia desleal?–, se hace justicia. Y, tras anunciar la tercera estrella a Noor, quedaba una más y se anunció el nombre de Disfrutar. A los rostros por segundos congelados de Castro, Xatruch y Casañas, siguió el abrazo entre ellos y algo más: el Auditorio Fòrum del Centro Internacional de Convenciones de Barcelona reventó con la mayor ovación dedicada en años a unos colegas.

“Estamos supercontentos por nuestras familias y porque, cuando ha salido el nombre de Disfrutar, se ha caído el auditorio. Ver el reconocimiento de toda la profesión ha sido algo muy especial”, reconoce Xatruch. Para el trío de Disfrutar, la tercera estrella “reafirma el proyecto; eso es una realidad, aunque no cambia el día a día”. Sector en pie y aplausos sin fin para tres amigos que llevan 25 años trabajando. Porque todo empezó en el Bulli, donde fueron jefes de cocina; tras su cierre, siguieron trabajando en el Bullifoundation con Ferran Adrià hasta poco antes de abrir Disfrutar.

PISTAS



El masaje favorito de ‘Napoleón’

Cuando hace unos días Joaquín Phoenix presentó en España la película *Napoleón* reservó un tratamiento en el spa The Beauty Concept del Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Eligió un clásico de los masajes que este mismo año se sumó a la lista del spa: *Deep Tissue*, que se basa en la movilización de los tejidos, combinando presiones profundas en seco y con aceites para tratar la sobrecarga muscular. Cuesta 275 euros y dura 90 minutos. Menos que la película.

La unión de Conde de San Cristóbal y Oteyza

Conde de San Cristóbal y la firma de sastrería Oteyza han trabajado juntos para crear una edición especial inspirada en el entorno natural de esta bodega de Ribera del Duero y en la añada 2018 de Reserva Especial, un vino de parcela del que sólo se elaboran 12.976 botellas. En el pack que han diseñado se incluye una de ellas y una pajarita hecha a mano inspirada en las hojas de parra diseñado. ¿Su precio? 259 euros.

Un lujo que se inspira en el cielo de la dehesa

Inspirada en la magia y las leyendas del cielo de la dehesa del Valle de los Pedroches, la colección de lujo de la marca Covap incluye productos de bellota cien por cien ibéricos. La joya de la corona, como no podía ser de otra forma, es el jamón de bellota del que sólo se han elaborado 420 piezas de entre ocho y nueve kilos cada una. Curadas durante más de 50 meses en bodegas naturales, tiene un precio de 829 euros.