



Por qué la gasolina es tan cara en España

Energía para el desarrollo Por Rafael Villaseca PÁG. 4

Más competencia para los carburantes Por J. G. Bernaldo de Quirós PÁG. 18

Una premisa errónea, consejos desacertados Por J. L. López de Silanes PÁG. 18



Rajoy confía en que se abra el crédito para activar la economía

El Gobierno cree que los activos del 'banco malo' retornarán a empresas y particulares

El Gobierno está convencido de que España empezará el año que viene a ver la luz al final del túnel gracias, en parte a que el llamado *banco malo* (oficialmente se denomina Sareb) limpiará las entidades financieras y

esto permitirá reactivar la concesión de créditos a empresas y particulares. El Ejecutivo confía en que los 70.000 millones en activos dañados que asumirá el Sareb procedentes de entidades financieras ter-

minen retornando a la economía real. De ahí que el ministro de Hacienda, Cristóbal Montoro, haya dicho que 2013 será el último año de la recesión. El otro factor para la recuperación sería la bajada de la prima

de riesgo tras la petición de un *rescate suave* a Europa. PÁG. 24

Draghi defiende en Alemania que el BCE compre bonos PÁG. 29

Ford cierra en Bélgica y se trae la producción a Valencia

La multinacional Ford cerró ayer su planta en Bélgica y prevé trasladar la producción, que engloba los coches más grandes y caros de la firma, a la factoría valenciana de Almussafes. PÁG. 12

Iberdrola cortará las inversiones para mantener los beneficios

Iberdrola recortará sus inversiones un 37 por ciento para mantener los beneficios y el dividendo en línea con 2011. La compañía reducirá su deuda en 6.000 millones de euros. PÁG. 17

ACS, en la recta final de una obra de 4.600 millones en el Congo

ACS está en la recta final para poder hacerse con la construcción de la central hidráulica Inga III, en la República Democrática del Congo. Es un proyecto de 4.600 millones de euros. PÁG. 16

EL 'BANCO MALO' APLICARÁ UN DESCUENTO MEDIO DEL 43% A LOS PRÉSTAMOS

La rebaja supone un 13 por ciento adicional sobre las provisiones que exige la normativa a la banca PÁG. 5

DESCUENTOS EN CRÉDITOS

OBRA TERMINADA	INMUEBLES EN CONSTRUCCIÓN	SUELO
27%	39%	56%



Luis de Guindos, ministro de Economía. F. VILLAR

Quintana se perfila como jefe de supervisión del Banco de España

El nuevo responsable es la persona de máxima confianza del actual director general, Martínez Tello, a quien sustituirá el viernes

El gobernador del Banco de España, Luis María Linde, y el subgobernador, Fernando Restoy, apostarán por una línea continuista en el departamento de supervisión del organismo. Salvo sorpresa de última hora, la institución nombrará el

viernes, día en que se reúne la comisión ejecutiva y el consejo de gobierno, a Ramón Quintana como nuevo director general de supervisión. Este puesto está ocupado desde 2009 por Jerónimo Martínez Tello, y su sucesor es un hombre de

su entera confianza, ya que Quintana es ahora responsable de supervisión de bancos. También ha sido la persona que ha trabajado más intensamente en la coordinación de los trabajos con la consultora Oliver Wyman. PÁG. 8

Las entidades se desprenden de autocartera por 728 millones

Aprovechan el alza del Ibex desde los mínimos

Aunque la bolsa pase ahora por una etapa de indecisión, lo cierto es que acumula un alza del 40 por ciento desde los mínimos de julio. La banca ha aprovechado esto para vender autocartera por unos 728 millones. PÁG. 20

Mercados		CaixaBank
▲ Ibex 35	+0,57%	7.791,50
▲ Eurostoxx 50	+0,51%	2.490,58
▼ Dow Jones	-0,19%	13.077,34
▼ Nasdaq 100	-0,39%	2.655,55
Eco10	109,43	Cierre
STOXX	+1,04%	Cambio diario
Prima de riesgo	401	(-4)

Pagarés del Santander por 15.000 millones

La entidad quiere captar liquidez en el segmento de las empresas PÁG. 7

IATA teme que huyan de España las aerolíneas

La subida de tasas puede hacer perder 2,9 millones de llegadas PÁG. 14

La valoración de Google, en horas bajas

Quince firmas recortan el precio objetivo por los malos resultados PÁG. 21

Los funcionarios ganan un 31% más de media

Cobran 28.811 euros, más que los empleados del sector privado PÁG. 27

EMPRENDEDORES Las mejores fábricas de pymes PÁG. 34



Gestión Empresarial Gourmet

Paco Pérez abre Black, un clandestino dedicado al caviar, ahumados y vodka

La carta propone también ostras, ceviches, tiraditos, tartares y postres

Xavier Aguiló BARCELONA

A nadie se le ocurriría que entrando en el baño de una hamburguesería pudiera acabar poniéndose *pink floyd* de caviar. Y sin embargo así es si se va a orinar a los lavabos del *burger* La Royale y se sabe encontrar la pared mágica que se abre... Como en una *pelí* de cazadores, hay un resorte entre las ilustraciones aeronáuticas que decoran los muros del excusado que conduce al Black, el clandestino de *luxe* motorizado, como la propia hamburguesería, por el talento de Paco Pérez. Negro. Elegante silencio. Neones discretos. Una barra. Armario frío reventando de vodkas carísimos. Caviars, carnes, ceviches... Cocina fría de alto *standing* para *gastronautas* opulentos en busca de noches distintas y discretas. ¿Vodkas? Lo más de lo más, algunas incluso *tocadas* por el sumiller con matices herbáceos. El Imperia, con kumquat; el King Peter, con frambuesa. El Military tiene forma de obús; el Beluga Gold (19 euros el chupito) está elaborado en Siberia, con una de las aguas más puras del planeta; el Purity es sueco y ha sufrido 34 destilaciones... Servidos, claro, en vasito Swarovsky.

Pero, ¿qué se come con esos vodkas rarísimos? Pues... ahí entra el amigo Paco. Con una insólita dosis de optimismo y fe, se ha arrancado con una carta de gran producto y de lujo sin excusas. Hay algo de visionario en ello; también de provocación (recordemos la entrada al local). Se puede empezar (aunque las

Restaurante Black

Plaza del Camp, 5. Barcelona. Tel. 691 403 599 Abierto noches de martes a sábado y vísperas de festivo.



EL ECONOMISTA

El Menú

Primero: Caviar del valle de Arán Nacarii Selección
Segundo: Tartare Viva México
Postre: Frutas y Módena
Precio medio: 60 €

propuestas admiten cualquier orden) con la ostra *Black Pearl*, que incorpora un ligero escabeche y una esferificación negra de su agua. Vod-

ka Iceberg, elaborado con agua de hielo de 12.000 años. Sigamos. Ceviche de coco de langostinos. Tiradito de mero con leche de tigre blanca. Platos estos dos anteriores muy *softs*, pero carentes de *caña* auténtica. Tartare Jules Verne: Angus, yema de huevo y aceite de tartufo con una divertida selección de panes. ¿Caviar a pelo? De todos lados y tipos, desde el Caspio hasta España. Pero Paco, para mentes más azarosas, ha jugado: *frozen blinis* (en plancha a -41°) de guayaba y caviar; hue-

vo de oro y caviar; *chawan-mushi* gamba y caviar... El caviar mostrado desde las técnicas de vanguardia.

Y dos toques finales para apabullar: la *blackburg*, hamburguesa elaborada con pan negro (negro, negro), ciervo de caza, moras, queso crema a las finas hierbas y reducción de Oporto; y la tarta Sacher desconstruida y elaborada en directo en la barra (como todos los platos) sobre la plancha helada. Entonces llega el momento de la cuenta...

La Cata

MERNAT 2009

B. Tierras de Orgaz. Vino de la Tierra de Castilla.

PVP recomendado 7,80€

Calificación 7

X.A. Artesanía, audacia, descaro y creencia en la alquimia de un suelo y un clima que jamás creció vid para extraer magia de variedades tan exóticas. Allí, en Manzaneque, surge este vino parlanchín y *gamberra*: sutil, frutal, carnoso, cañero, estructurado... Y, caramba, armonioso... Un vino de *boticario* en el que con cada una de las uvas, elaboradas y criadas por separado, se juega a *dios*. Tras catorce meses en roble francés, el Mernat entrega cacao y frutas rojas, regala madureces y suaves taninos... Más original no se puede.



Membrillo Santa Teresa cumple 25 años: mucha carne, poco azúcar

X. A. BARCELONA

Este membrillo, que cumple 25 años estos días, está considerado el mejor del mundo. ¿Por qué? Fácil: sólo carne fresca de membrillo y azúcar. Nada más. Y, ojo, mucha carne y poco azúcar, razón por la que posee una textura única en la que la sensación es la de comer fruta, no pasta. Elaborado de forma artesanal siguiendo la receta ancestral, aunque envasado con la última tecnología, Santa Teresa ha conseguido la ausencia total de conservantes, logrando la máxima pureza en el color, en el tacto y en el equilibrio dulce-ácido.

El camino de las cigüeñas



9:00 Buscamos en la Guía una ruta en bici

Todavía te queda mucho por conocer del lugar que ya conoces.

Guía Repsol 2012



Nuevo Arroz Brillante Sabroz, máximo sabor y al punto

X.A. BARCELONA

La historia de siempre: queremos que el arroz se empape del caldo, del sabor, y que no se pase... Um. Brillante es bien conocido por lo segundo gracias a su proceso de prehevido; pero lo primero... Para conseguir el *bingo*, el nuevo arroz Brillante Sabroz se presenta con el grano redondo, consiguiendo así la alta capacidad de absorción que no tenía, y mantiene su característica de no desmayarse en la cocción, por lo que el grano seguirá suelto y entero aun con exceso de fuego. Este nuevo arroz también puede cocinarse con antelación sin problemas.