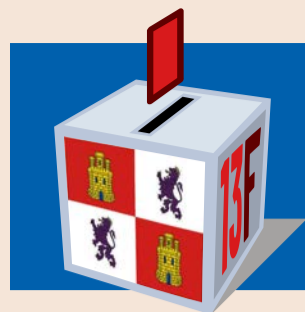




Los deportistas más deseados por las empresas



Los retos económicos de Castilla y León

Expansión

35

ANIVERSARIO

Sábado 12 de febrero de 2022 | 2,50€ | Año XXXV | nº 10.809 | Segunda Edición

www.expansion.com

10 gangas para pescar en la Bolsa

Se trata de valores que cotizan muy por debajo de su precio objetivo y que tienen buenas perspectivas de revalorización. Acerinox, ACS y ArcelorMittal son los más atractivos, ya que cotizan con un descuento cercano al 40% y tienen un futuro prometedor. IAG, Repsol, Merlin y Catalana Occidente también están en la lista de los expertos como valores con potencial. En tre las pequeñas empresas, cotizan con los mayores descuentos Mediaset, Global Dominion y CAF. **P2 a 5 Inversor**

■ Fondos para aprovechar las subidas de las bolsas europeas

■ Las claves para navegar en la tormenta que sacude a la renta fija



La rentabilidad de invertir en locales comerciales **P24**



Lagarde: "Subir tipos no soluciona los problemas que tenemos" **P19 y 43**

Armengol bloquea la creación de plazas turísticas en Baleares **P2 y 25**

Herederos del Sultán de Joló reclaman 28.000 millones a Malasia en Madrid **P12**

Los diez hitos históricos de Vega Sicilia **P38-39**

Expansión & EMPLEO
¿Trabajar cuatro días a la semana?
Por ahora no, gracias **P1-2**

Qué es el metaverso y para qué sirve

P6 y P3 E&E

Naturgy se desploma un 12% en Bolsa y abre la puerta a fusiones

■ Pierde 3.300 millones de valor bursátil por las dudas con la operación de 'spin off'

■ La empresa dijo a los analistas que estudiará las oportunidades de 'M&A' que puedan surgir



P3-4/LA LLAVE

Francisco Reynés, presidente de Naturgy.



Ignacio Osborne.



Francisco Martínez-Cosentino.

De Osborne a Cosentino, así son las grandes familias andaluzas **P4-5 FdS**

Los fondos activistas más temidos en Wall Street **P8/LA LLAVE**

EL LUNES

MENSUAL DE FONDOS Y PENSIONES

GASTRONOMÍA



Sede de Zuma en Madrid, abierta en diciembre.



Nintai (Marbella), reciente estrella Michelin.



La barra de Kippu (Madrid), que cambió su nombre en 2021.

Nuevas mesas a la japonesa

TENDENCIA CULINARIA Varias inauguraciones recientes optan por la gastronomía nipona como eje de especialización.

Marta Fernández Guadaño, Madrid

Una de las sensaciones gastronómicas de estos últimos meses se llama Zeitaku y es un comedor semiescondido entre El Retiro y la Bolsa de Madrid, con propuesta de cocina japonesa despachada en una especie de invernadero acristalado en la calle Antonio Maura. Parece circunscribirse al concepto de *izakaya*, cuya definición más ortodoxa es la de un bar japonés, quizás restaurante, en un espacio con sillas y mesas, es decir, no un formato exclusivo de barra. Pero, este nuevo proyecto de Yago Martínez y Álvaro Castillejo junto a Javier Arroyo (sumiller con experiencia en DiverXO y Ovilla), despacha una oferta de “cocina creativa japonesa”, que “establece sinergias entre la gastronomía japonesa y la gastronomía asociada al lujo occidental”.

Es una de las novedades con la gastronomía japonesa como eje central que se han ido sucediendo en los últimos tiempos no solo en el mercado hostelero madrileño, sino también en el nacional. En marzo de 2021 y en plena pandemia, Marcos Granda –dueño de Skina, Clos y Ayalga– abrió Nintai en marzo en Marbella; se trata de una barra de diez a doce plazas planteada como *omakase*, algo así como ponerse en manos del chef –o del *sushiman*– para que vaya elaborando un menú sorpresa con los productos disponibles cada día. En diciembre, apenas nueve meses después de su estreno, Nintai recibió una estrella, lo que para Granda significa aglutinar ya cinco distinciones Michelin.

Poco después, el pasado julio, Grupo Amicalia abrió Omakase Sushi Bar en La Coruña. Reemplazó otro proyecto de este conglomerado gallego (dueño de Alabaster, en Madrid): en donde durante cuatro años estuvo Arallo, una moderna taberna, se colocó esta barra de ocho a doce plazas con menú *omakase* basado en una sucesión de *nigiris* con pescados –la mayoría gallegos–, muchas veces



Entrada a Omakase Sushi Bar (La Coruña), abierto por Grupo Amicalia en 2021.

madurados, elaborados por Adrián Figueroa, un joven *sushiman* gallego.

Razones del resurgir

¿Por qué se suceden las aperturas de conceptos de cocina japonesa? Podría incluso pensarse que esta especialidad culinaria ya había cumplido su recorrido; primero, con locales históricos como Mikado o Naomi, en el barrio de Tetuán, o el desaparecido Suntory –debajo del puente de Juan Bravo–; y, más tarde, con la apertura hace 21 años, del primer Kabuki, que después dio lugar a un grupo con varios negocios en España y que recientemente se dividió por la separación de sus socios (el chef lidera ahora Grupo Ricardo Sanz). El efecto Kabuki, junto con la construcción de otros grupos como Bambú (dueño de



Un plato de Zeitaku, concepto 'izakaya' en Madrid.

los restaurantes 99 Sushi Bar) o Shikku, actuó como motor de un movimiento: las técnicas y elaboraciones de cocina japonesa asumieron la despensa española como base para crear un estilo de cocina, que incluso *japo-*



Ikoya Izakaya (Barcelona), resultado de la alianza entre Grupo Sagardi y Koy Shunka.

nizaba alguna receta española y que se extendió y se sigue ampliando en la actualidad como una de las posibles vertientes de esta gastronomía asiática.

En siguientes generaciones, se podría hablar de proyectos como Kappo, Umiko o Gamán. Y, en paralelo, algunos nuevos locales de cocina japonesa asumen desde productos de lujo –como es el caso de Zeitaku– y otros amplían miras para combinarse con otras cocinas asiáticas hacia una fusión que puede desvirtuar la pureza culinaria nipona.

De Ikoya a Zuma

Con diferentes líneas, hay más aperturas recientes. En Barcelona, Ikoya Izakaya responde a la alianza entre Hideki Matsuhisa, chef japonés dueño de Koy Shunka, e Iñaki López de

Viñaspre, copropietario de Grupo Sagardi. Se trata de una taberna japonesa frente al Mercado de Santa Caterina, “en las tradicionales *izakaya*”, para proponer “una cocina popular directa, de producto natural y sabores legendarios”, con el sake como protagonista de su oferta líquida.

Otra novedad materializa la llegada a Madrid de una enseña internacional. Zuma nació en 2002 en Londres como un proyecto del cocinero Rainer Becker y su socio Arjun Waney; hoy, suma más de una decena de sedes en el mercado internacional. Su crecimiento en 20 años significa hechos tan variados como que Zuma Dubai acaba de quedar posicionada como el segundo mejor restaurante de *MENA's 50 Best Restaurants*, nuevo listado centrado en la hostelería de Oriente Medio y Norte de África (Middle East North Africa); mientras a Madrid llegó en diciembre y parece haberse colado ya en el apartado de *locales de moda*, con una reflexión: este concepto, que une un sushi bar y la *robata* –parrilla japonesa– y que fue incluso revolucionario hace más de dos décadas, se instala en Madrid cuando la capital ya cuenta desde hace años con una amplísima y variada oferta de locales de gastronomía japonesa.

Zuma se añade, en todo caso, a otras aperturas recientes, como Tottori, abierto el pasado año con el que Grupo China Crown diversificó hacia “la alta gastronomía japonesa”; Monchis, cruce de Japón y México planteado desde diciembre en un local dentro del Food Hall de Galería Canalejas, dirigido por Julián Marmol (una estrella Michelin en Yugo); Kippu, sucesor de Kiboka, tras el cambio de nombre en la primavera de 2021, con oferta firmada por Qi-feng Lin, conocido como *Dani*; e, incluso, Ugo Chan, proyecto de un español, Hugo Muñoz, que niega ser un japonés ortodoxo, aunque este estilo marca indudablemente su propuesta.