

LA GACETA

DE LOS NEGOCIOS Número 7066 Sábado, 28 de enero de 2012 Precio: 1.50€ www.gaceta.es

• EL DIARIO DE MAÑANA •



Guerra defiende ahora a Adolfo Suárez

Le insultó en su día llamándole "talur del Mississippi"

» Política, pág. 11



Sanción para las CCAA que no cumplan

Las autonomías deberán registrar déficit cero en 2020

» Economía, pág. 15



Documentos inéditos de La Gaceta
19ª Entrega
MAÑANA



Documento inédito de LA GACETA

LA ENCUESTA DE POBLACIÓN ACTIVA CONFIRMA EL DATO DE PARO MÁS ALTO DE LA HISTORIA

Este individuo debe pagar por esto

• En 1.575.000 hogares españoles todos sus miembros han perdido su empleo

• Andalucía, con una tasa del 31,23%, es la comunidad autónoma con más desocupados

• Según las estadísticas, el pasado año se destruyeron 70 puestos de trabajo cada hora



MARZO 2004 **2.287.200**



DICIEMBRE 2011 **5.273.600**

C. Porras, Madrid
España amanecer hoy con el récord de parados de toda su historia. 5.273.600 españoles no tienen un puesto de trabajo. La dramática cifra la confirmó ayer la última Encuesta de Población Activa (EPA). En 1.575.000 hogares todos sus miembros están en paro. **Págs. 14 y 15**

EDITORIAL

La herencia ignominiosa

El último trimestre de Zapatero se ha saldado con 300.000 parados más. Una guinda que pone en evidencia la necesidad de que se tomen medidas para que pague por su desastrosa acción de gobierno. **(Sigue en pág. 3)**

LOS CASOS DE CORRUPCIÓN DE LA ESPAÑA SOCIALISTA

'COBROS DE NUEVA YORK'

Garzón, acusado de cohecho impropio por el Supremo Pág. 8

'ERE FALSOS EN ANDALUCÍA'

La juez imputa al director general de Trabajo de Griñán Pág. 10

'CASO CAMPEÓN'

Vilariño negó en LA GACETA ser el testaferro de Blanco Pág. 9

En el día de hoy

Y encima, con pensión y medalla 28

Insisto. ¿Cómo es posible que Zapatero y su cuadrilla se hayan marchado con pensiones y condecoraciones y sin ninguna responsabilidad por lo que han hecho con España? Recibieron un país con 2.287.200 parados y lo han dejado con 5.273.600 desempleados, es decir, con 2.986.400 personas más en la calle. ¿La Gran Cruz de Isabel La Católica a un individuo que ha perpetrado tal desastre? ¿Quién ha dicho que los españoles no tengamos que pedir responsabilidades, más allá de las políticas, a Zapatero y a su tribu de zoqueles sectarios? ¿Cómo son capaces dos ministros de aquel Gabinete de ineptos y mentirosos de presentarse ahora como rehabilitadores de la democracia contra lo odiado "derecha"? La regeneración que está anunciando Rajoy tiene que estribar necesariamente en que gente tan nociva no se marche sin una pena y encima cobrando de nosotros una pensión. **Carlos Dávila, Director**

2.065 TRABAJADORES EN LA CALLE Y 23.000 PASAJEROS AFECTADOS

Spanair cierra por las deudas pese a las ayudas de la Generalitat Pág. 19



La compañía catalana dejó de operar anoche. / Reuters

TRAS LOS PASOS DE MARIO CONDE
Luis Valls-Taberner sigue los consejos del ex banquero y busca su camino alejado de las finanzas Pág. 2



DEMI SE HUNDE POR CULPA DE KUTCHER
La actriz sigue la estela de Whitney Houston o Britney Spears y recurre a las drogas para evadirse. Pág. 3



LA GACETA punto@

Nº: 90 | SÁBADO 28 DE ENERO DE 2012



CARLOS LARRAÑAGA
SU MOMENTO
MÁS DIFÍCIL SIRVE
PARA UNIR AL
CLAN FAMILIAR Pág. 5

En el estreno de la obra '¿Y ahora qué?' (1996), en la que intervino como director e intérprete. El madrileño teatro Reina Victoria acogió al galán en su regreso a los escenarios tras su andadura televisiva con la popular serie 'Farmacia de Guardia'.

Gastronomía

Gato Gourmet



Latas como las de antaño

Mas Gourmet ha creado unos cubos de lata que recuerdan a los de los años sesenta y con los que sus clientes pueden personalizar las compras gastronómicas,

incluyendo en ellos los productos de alta charcutería que quieran. En tres tamaños distintos, son idóneos para hacer un regalo gourmet original.

EL GATO OPINA

Restaurante Alborada



Alborada es la mesa coruñesa de parada inexcusable. En la cocina oficia Luis, y en la sala,

Santiago. Cocina de proyección internacional a partir de las raíces de un producto indiscutible. No puedo por más que recomendarles todo lo que se cuece en sus fogones, caso de un sorprendente menú degustación que para mí ha sido uno de los momentos gastronómicos memorables de los últimos tiempos. Ofrece aperitivos como la tosta con panceta, Joselito e infinitos 'snacks', de los que destaca el 3D de foie y arena de choco salado. Entrando en materia, 'carpaccio' de cigala gallega con todo su armonía, seguido por ostras a una temperatura muy fría con agua destilado de humos y algas... para volverlas a tomar. Gran descubrimiento el tronco de cigala frita con salsa de anguila. Para enamorar: un guiso meloso de guisantes sin guisar, que termina con las flores del mar. ¡Y qué decir del huevo frito, el jamón y la trufa y cigalas en el mismo plato! Y para osadías y aciertos culinarios, máxime estando en Galicia, el arroz meloso con médula de merluza y los enormes berberechos en su caldo yodado. Comer en Alborada es un reencuentro con la cultura de la gastronomía. Y para muestra, el mero a 60 grados, de una eficacia y sabor perfectos. Bodega muy ajustada, también en precios, manejable en tiempos de crisis, donde se echan de menos algunas referencias internacionales, algunos tintos y más espumosos.

Pº Marítimo Alcalde Francisco Vázquez, 25 (La Coruña).

GATOS GOURMET

Valoración de 0 a 5 gatos

Bienvenida	★★★★★
Ritmo entre platos	★★★★★
Cocina salada	★★★★★
Repostería	★★★★★
Carta líquida	★★★★★
-Relación calidad/precio-	★★★★★
Valoración Gato Gourmet	★★★★★

LA GACETA



La mítica marisquería Combarro se suma a la tendencia de disfrutar de las ostras en barra.

HOMBRES vestidos de esmoquin y mujeres de largo frente a una fuente de hielo picado cubierta de ostras recién abiertas y una copa de champán en la mano. Es una escena que se repite en el cine y en la imaginación de muchos. Las ostras siempre han sido un alimento asociado al lujo y reservado a celebraciones muy especiales. Sin embargo, eso pasó a la historia y hoy muchos restaurantes, y no hablo de los más selectos, las incluyen en su carta.

En Nueva York y Londres los *oyster bar* son, desde hace varios años, una tendencia, que ahora se desplaza a España. Se trata de restaurantes de diseño que incorporan normalmente una barra flanqueada de taburetes desde los que se pueden degustar ostras a cualquier hora del día, en un ambiente informal pero sofisticado.

En Barcelona, en el centro comercial L'illa Diagonal, se encuentra Fishh!, un auténtico *oyster bar* al más puro estilo neoyorquino. Con una decoración minimalista en blanco, en la que predomina su vitrina repleta de pescados y mariscos, allí se pueden probar hasta 25 tipos de ostras y acompañarlas con una copa de champán. También en la Ciudad Condal, el Gouthier se ha convertido en el gran importador de ostras francesas.

En Madrid, los últimos restaurantes en abrir sus puertas siguiendo la tendencia de los *bistros* y *brasseries* parisinas se suman al concepto de *oyster bar*. Un buen ejemplo de ello es Luzi Bombón, el nuevo espacio dinámico y desenfadado del grupo Tragaluz, que cuenta con una barra dedicada a las ostras, las

Ir de ostras, la tendencia más cosmopolita

Cabe celebrar que hayan salido de los restaurantes de lujo y las grandes fiestas para colarse en los espacios más modernos de las principales ciudades

cuales se pueden saborear allí mismo o al calor de la chimenea en su planta alta. Y para los que prefieren un ambiente canalla al

más puro estilo *bistro*, Bla, Bla, Bla es el restaurante más recomendable en la capital. Otra buena opción para tomar ostras

en plan informal es Vadebaco, que acaba de estrenar la barra *Cold emotions*. Ofrece ostras, embutidos, quesos y pinchos fríos, una propuesta de lo más original para el aperitivo del domingo.

Palo Cortado es un moderno restaurante de Málaga con barra de ostras, entre las que se pueden encontrar la Guilardeau y la jurésica gallega.

Las míticas marisquerías como Combarro o El Pescador también se suman a la tendencia. La primera acaba de estrenar una zona más dinámica dentro del restaurante, que se presenta como un pequeño rincón del marisco. La segunda ofrece una degustación de estos moluscos al otro lado de la barra.

Lo que está claro es que ir de ostras está de moda. Y para acompañar, nada mejor que buenos amigos y una copa de vino blanco, cava o champán.



Fishh!, un nuevo espacio dinámico y desenfadado.

RECOMENDAMOS

Fishh! C. C. L'illa Diagonal Avda. Diagonal, 557, local 1-46, Barcelona. 934 441 139

Gouthier Mañé i Flaquer, 8, Barcelona. 932 059 969

Combarro Reina Mercedes, 12, Madrid. 915 547 704

Luzi Bombón Castellana, 35 (entrada por Rafael Calvo), Madrid. 917 022 736

Bla, Bla, Bla Prim, 13, Madrid. 915 234 466

Vadebaco Campomanes, 6, Madrid. 600 132 538

Palo Cortado

Avda. de Pines, 4, Málaga. 952 600 861

El Pescador

José Ortega y Gasset, 75, Madrid. 914 021 290