

ESTILO DE VIDA

Vuelve la 'Michelin' española

Guía

La anteriormente conocida como Guía Cepsa introduce, como cada año, sus propias novedades

REDACCIÓN
redaccion@negocio.com

Como el turrón, vuelve a casa por pre-Navidad para erigirse en uno de los regalos preferidos de los españoles: la Guía Repsol. Y, como siempre, con nuevas maneras de comunicar, para no perder comba y adaptarse a los tiempos.

En esta ocasión, los responsables de la Guía han decidido seguir la estela de los años anteriores, apostando por las nuevas tecnologías. Ya es una plataforma multisupoorte (está presente en edición impresa, digital, iPhone, iPad y medios sociales). De hecho, www.guiarepsol.com recibió el año pasado más de 35 millones de visitas.

Ahora aumenta su oferta de contenidos multimedia e incluye una renovada sección sobre el vino. Una novedosa aplicación con los mejores restaurantes y hoteles (los 2.100 establecimientos culinarios seleccionados por la Guía Repsol), además de las estaciones de servicio de Repsol, estará disponible para el iPad de forma gratuita.

La Guía de Mapas y Carreteras 2011 (una de las tres que contiene el pack, junto con la Guía de Rutas con Denominación de Origen y la Guía de los Mejores Vinos) contiene más



El presidente de Repsol, Antonio Brufau, flanqueado por los chefs Roncero y Arola.

de 100 sugerencias de ocio y turismo al aire libre, y 350 nuevas propuestas en torno a Bienes de Interés Cultural, Conjunto Histórico Artístico o Patrimonio de la Humanidad.

Comer y beber

Como la Guía Repsol 2011 valora el importante momento en que se encuentra la gastronomía española, de nuevo batan un ré-

cord los restaurantes que obtienen la máxima calificación gastronómica concedida en España: los tres soles. Con la inclusión de Sergi Arola (Sergi Arola Gastro) y Paco Roncero (La Terraza del Casino), ya son 23 los restaurantes que cuentan con este reconocimiento.

Además de buen comer, es importante el buen beber. Así, la Guía ofrece una selección de

los caldos más destacados de España: 1.500 vinos clasificados por comunidades autónomas y 655 bodegas, con la coordinación y supervisión de la Real Academia de Gastronomía y el asesoramiento de un equipo especializado. ♦

Guía Repsol 2011
Precio: 23,90 euros
Web: www.guiarepsol.com

SALIR Y MÁS



Todos los ingredientes de una fiesta ajena

■ Vaya por delante que estamos orgullosos de las tradiciones españolas como para tener que importar todas las fiestas que se celebran en Estados Unidos. Después de Halloween, de la comida basura y de otros estilos de vida estadounidenses acabaremos festejando el 4 de julio, día de su independencia. Algunos pretenden que en España comience a ponerse de moda el *baby shower*, que es una reunión que en Estados Unidos organiza en su domicilio una futura parturienta para que le lleven regalos sus amigas y familiares. Pues bien, ha nacido con sede en Madrid Baby Shower Chic, que surge "como respuesta a una necesidad contemporánea", según sus responsables. Disponen de objetos de diseño para regalar a bebés (como el sillón *chester* de la imagen) y se encargan de organizar la fiesta. ♦

Dirección: Arriaza, 7. Madrid.

Un sorprendente aceite 'premium'

■ Podría ser una colonia, pero no. La industria española del aceite de oliva virgen extra se está poniendo tan estupenda que ahora las botellas que lo contienen parecen bebidas energéticas. Pues con este diseño se presenta en el mercado Simply Extra Virgin, una mezcla de las variedades de aceituna picual, arbequina y royal. Como quiere ser muy exclusivo, se presenta en edición limitada de 50.000 botellas. Es el primer producto de una gama de ingredientes y aliños que la compañía Losan Horeca (www.losanhoreca.com) distribuirá en Europa, Estados Unidos, Japón e India. Se recomienda tomar en

frio, tanto en ensaladas como a la hora de experimentar con la nueva gastronomía, cocinar un *tartar* de atún o terminar un *carpaccio*. En boca es untuoso, con un equilibrio entre el picory ligero amargor de la picual y la suavidad que aportan la arbequina y la royal. Se compra en tiendas especializadas o en la página web mencionada. ♦

Precio: 9,50 euros.

