



MIÉRCOLES 21 DE NOVIEMBRE DE 2012. AÑO XXIV. NÚMERO: 8370. EDICIÓN MADRID. PRECIO: 1,30 €.

**El Papa dice que no había ni mula ni buey en el portal de Belén** / Página 33

**Flores: 'Miles entraron borrachos en masa y la Policía no hizo nada'** / Página 51

## Interior asume que investiga a Mas y Pujol por corrupción

Aclara que el borrador publicado por EL MUNDO se basa en 4 informes presentados entre noviembre y mayo al juez y en datos obtenidos después

**FERNANDO LÁZARO / Madrid**  
El Ministerio del Interior arrojó ayer luz. Asumió, en declaraciones oficiales, que tiene abiertas varias investigaciones sobre CiU, el presi-

dente de la Generalitat y candidato a la reelección, Artur Mas, y el ex presidente catalán Jordi Pujol.

Fuentes oficiales aclararon que esas investigaciones incluyen gestio-

nes para averiguar los patrimonios en Suiza de estos dos líderes nacionalistas y que todo está recogido en el borrador de la UDEF desvelado por EL MUNDO. También señala

que éste se basa en cuatro informes enviados al juez entre noviembre y mayo y en datos obtenidos posteriormente.

[Sigue en página 4](#)  
[Editorial en página 3](#)

## Urdangarin y su socio Torres deben pagar una fianza de ocho millones

**E. INDA / E. URREIZTIETA**  
Madrid

La Fiscalía Anticorrupción solicitará hoy al juez que establezca una fianza de responsabilidad civil a Iñaki Urdangarin y a Diego Torres de 8,2 millones de euros por los cinco presuntos delitos cometidos en el Instituto Nóos. Esta cantidad coincide con el dinero público de la Comunidad Valenciana y de las Islas Baleares que presuntamente acabó en sus bolsillos. [Página 21](#)

## Identificado en la Audiencia el cómplice del GAL en el asesinato de García Goena

**LUIS OTEYZA / Madrid**

La Audiencia Nacional ya está más cerca de la pieza clave del último asesinato de los GAL: el fotógrafo que proporcionó al comando la foto para identificar a Juan Carlos García Goena. Su viuda, Laura Martín, dio ayer al juez y al fiscal la identidad completa y domicilio actual de Patxi A. [Sigue en página 20](#)

## Reflexiones económicas amistosas

Por **MIGUEL SEBASTIÁN**  
[Página 25](#)



MOHAMMED SALEM / REUTERS

**Linchamiento en Gaza.** «¡Espías, espías!», gritaban ayer en Gaza al ver pasar a un grupo de motoristas arrastrando el cadáver de uno de los seis palestinos ejecutados por Hamas al ser sospechosos de co-

laborar con Israel. Hamas recurre a estos métodos para atemorizar a quienes pasen información al «enemigo». Mientras, tras siete días de ataques, anoche se intentaba llegar a una tregua de incierto futuro. [Página 28](#)

## El juez acredita que EL MUNDO no presionó a las testigos del 11-M

Archiva su denuncia por coacciones al comprobar que «no hay atisbo alguno de delito» / «En ningún caso se les requirió para decir algo diferente a lo que era verdad»

**EL MUNDO / Madrid**  
El juez de Madrid Juan Antonio Sáenz de San Pedro ha archivado la denuncia por coacciones que habían presentado contra EL MUNDO las dos testigos rumanas del 11-M impu-

tadas por mentir contra Jamal Zougam. El sobreseimiento es libre y definitivo, y no meramente provisional, decisión excepcional que significa que no es que no haya pruebas contra los dos periodistas denunciados,

sino que las hay de que «no hay atisbo alguno de delito» y de que «en ningún caso se les requirió [a las testigos] para decir algo diferente a lo que era verdad». [Página 22](#)

[Editorial en página 3](#)

**Bell & Ross**  
TIME INSTRUMENTS

AVIATION BR 03-92 STEEL · TEL +34 91 575 65 83 · WWW.BELLROSS.COM

## EM2 / MADRID / OCIO



BERNARDO DÍAZ

Gastronomía / La gala se celebra mañana en el Ritz

## Hambre de estrellas Michelin

Madrid espera tener un restaurante 'triestrellado' 25 años después de Zalacaín

ROBERTO BÉCARES  
Dicen en los mentideros gastronómicos que la prestigiosa y cicatera guía Michelin no pasará este año de puntillas por Madrid. Lo cierto es que ha transcurrido un cuarto de siglo desde que un restaurante, el mítico Za-

lacain, consiguiera por última vez las tres estrellas. Y seis restaurantes madrileños aspiran desde sus dos marcos actuales a conseguir la máxima distinción de la guía francesa.

El galardón no es baladí. Supone un prestigio internacional que, en

medio de la crisis que castiga a nuestro país y que también afecta a la alta cocina, es un espaldarazo increíble para poblar las cada más solitarias mesas de los restaurantes.

«Cuando alguien viene de Los Angeles y te dice que ha oído hablar de

ti por la guía te das cuenta de la repercusión que tienen», explica Diego Guerrero (Club Allard), que el año pasado consiguió la segunda estrella, lo que derivó en que «vinieran clientes de todo el mundo y que la expectativa fuera mayor».

Guerrero confía en consolidar su posición tras un año dando «lo máximo, haciéndolo lo mejor posible». «El año pasado reformamos la sala y este verano la cocina, apostamos por el proyecto», precisa el joven cocinero, que últimamente incluyó novedades en carta como *cangrejos de plátanos* y *hojas de caviar*.

Tanto él como David Muñoz (DiverXo), que también sumó la segunda estrella en 2011, ven difícil alcanzar la tercera tan rápido. Van poco a poco. Aun si están esperanzados en

► **ÓSCAR VELASCO**  
**Restaurante Santceloni**  
> Abrió sus puertas en 2001 y a los nueve meses ganó su primera estrella Michelin. En 2005 obtuvo la segunda  
> «Estoy muy contento de estar en las quinielas» sobre una tercera, afirma.

su evolución. «DiverXo cada día está un poco mejor que el día anterior; hay un esfuerzo increíble por parte de todo el equi-

po y mucho talento en la cocina. Vamos a por la tercera, pero este año no es el nuestro», explica Muñoz.

Para el chef la responsabilidad que otorga el galardón se nota. Y mucho. «La presión del cliente es lo más difícil de gestionar, las expectativas de la gente hay que cumplirlas», dice Muñoz, cuyo restaurante ha cambiado recientemente la vajilla, que ahora se ha convertido en un «lienzo plano y blanco» que se ajusta a la mesa y que ha cambiado incluso la forma de emplatar.

El *runrun* de que DiverXo hará las maletas para marcharse a Nueva York, Londres o Singapur podría hacer mella en la valoración de la guía. «No sé si será un *handicap*, yo lo que quiero es intentar hacerlo cada día mejor y si hay que moverse a

# FONDUE DE CERÁMICA

¡¡Se van a derretir!!



**CARACTERÍSTICAS:**

- Fondue 23 piezas con salseras
- Material: cerámica
- 6 salseras de cerámica

**CONTENIDO:**

- 1 fondue de cerámica
- 1 tapa
- 1 agarrador
- 1 quemador
- 1 hornillo
- 6 tenedores
- 6 cucharillas
- 6 salseras de cerámica

Invite a sus amigos, elija sus ingredientes favoritos: Queso, carne, pollo, frutas, chocolate... y prepare con esta fondue de cerámica y sus 22 piezas, una ocasión que les dejará a todos... derretidos.

40% de descuento

DOMINGO

25

CARTILLA

PRECIO

29<sup>90</sup>

€

PRECIO MERCADO

~~49<sup>90</sup>~~

€

AHORRO

20 €

NO NECESITA CUPONES

Promoción válida para Península y Baleares. Empezar a 2.000 unidades. Bases depositadas en [www.elmundo.es/promociones](http://www.elmundo.es/promociones)





SET DE 23 PIEZAS

ENTREGA A DOMICILIO

Gastos de envío: 4€

Para más información consulte nuestra web [www.elmundo.es/promociones](http://www.elmundo.es/promociones)

EL MUNDO

Atención al cliente e información de suscriptores 902 99 99 46

otra ciudad lo haré, persigo que mi sueño se haga realidad», confiesa.

En cualquier caso, según admite el propio chef, al menos tendrán que pasar dos años para entonar el *hasta luego*. «Me queda muchísimo por conseguir, estoy todavía al 20% de mi sueño, un mundo de mucha creatividad, de fantasía e imaginación», explica el chef.

A quien las quinielas sitúan con más posibilidades de conseguir la tercera estrella es sin duda a Óscar Velasco (Santceloni). «Siendo realista, no es fácil, pero estar en las quinielas es muy satisfactorio», revela el chef, que confía en que la regularidad mantenida desde que en 2004 ganara la segunda sea un empujón en esta edición. «Está claro que es mejor jugar finales que estar en el descenso; seguimos apostando por la calidad y entenderíamos que es un premio a la constancia», dice.

Durante el último año y medio Santceloni ha experimentado su enésima confirmación. «Hay gente que nos da por cerrados, pero seguimos igual de fuertes y contentos que siempre, entendiendo siempre que lo importante es el cliente, sin importarte quién es», afirma Velasco, que, como el resto de los chefs, no ha sabido cuándo se sentaba a comer algún inspector de la guía. «En pocos casos se identifican, sólo cuando quieren confirmar datos».

Sergi Arola y Ramón Freixa, ambos con dos estrellas, también ven a Velasco con posibilidades de situar a Madrid a la altura de Cataluña y el País Vasco. «Sin duda que Santceloni podría ser un tres, al igual que Aduriz o Acosta», confiesa Freixa, que vaticina que los expertos serán «generosos con España», aunque



► **DAVID MUÑOZ**  
Restaurante DiverXo

> En 2011 el joven chef, formado en Viridiana, obtuvo su segunda estrella Michelin.

> «Vamos a por la tercera pero creo que este año no es el nuestro», afirma el cocinero.



► **DIEGO GUERRERO**  
Club Allard

> Abierto desde 2003, obtuvo la primera presea en 2007 y la segunda en 2011.

> «Este último años estamos dando lo máximo, haciendo lo mejor posible», explica.



► **RAMÓN FREIXA**  
Restaurante Ramón Freixa

> En solo dos años, de 2009 a 2010, la Guía Michelin le otorgó dos estrellas.

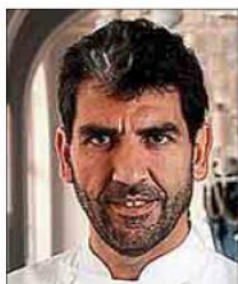
> Confía en que los inspectores sean «generosos» con España: «Estamos muy tranquilos».



► **SERGI AROLA**  
Restaurante Sergi Arola Gastro

> Llevó a la gloria a La Broche y, en 2008, inició su nuevo proyecto. Tiene dos estrellas.

> «Con quedarme como estoy me doy con un canto en los dientes», afirma el reputado chef.



► **PACO RONCERO**  
La Terraza del Casino

> El conocido chef, que estrenó hace poco un taller-cocina futurista, tiene dos estrellas.

> «Si uno de nosotros gana la tercera ganaremos todos porque vendrá más turismo», explica.



► **MARIO SANDOVAL**  
Restaurante Coque

> Situado en Humanes, Coque tiene una estrella pero suena fuerte para ganar la segunda

> «Es muy importante estar en las guías porque vivimos del turismo», admite Sandoval.

admite que será complicado para él. «Nosotros estamos muy contentos y muy tranquilos, tenemos los cuadernos Santillana hechos y que nos quedemos como estamos», dice Freixa, que en sólo dos años sumó sus dos estrellas. Arola también cree que habrá sorpresas positivas porque los «inspectores tienen mucha confianza en la gastronomía española», pero se descarta de la carrera. «Ahora estoy centrado en mantener a flote el restaurante, estamos haciendo un esfuerzo titánico, con quedarme como estoy me doy con un canto en los dientes», admite Arola, que añade que en Madrid ha habido muchos restaurantes «que han sabido reponerse a la adversidad» y merecen su premio.

Paco Roncero (La terraza del Casino), que sigue enfrascado en su taller futurista, también piensa que Madrid se merece un tres estrellas: «Cualquiera de los seis se lo merece, si gana uno ganamos todos porque eso supondrá más turismo que venga a comer a Madrid».

«Para nosotros es superimportante mantener las dos que tenemos, ayuda mucho a que el negocio vaya viento en popa», admite Roncero, que junto al resto cocinará para los invitados a la gala de Michelin donde se conocerán los premiados y que se celebrará el jueves en el Hotel Ritz. Allí también estará otra de las esperanzas de la gastronomía madrileña, Mario Sandoval, que sigue innovando en su restaurante de Humanes de Madrid y que es el principal candidato en Madrid para dar el salto a las dos estrellas: «Desde 2004 hasta hoy Coque ha evolucionado muchísimo, trabajamos muy duro y seguimos disfrutando».



**AudioFactory**  
Centros Auditivos  
*Oír bien cuesta muy poco.*

**“Oír bien gracias a Audiofactory me ha cambiado la vida”**

Solicite ya un estudio auditivo gratuito sin compromiso:  
**902 208 408**  
www.audio-factory.es

**Precios de fábrica, precios siempre bajos.**  
Si no queda satisfecho le devolvemos su dinero

Audifono BASIC	Audifono COMFORT	Audifono CLUB
<b>395€*</b>	<b>480€*</b>	<b>570€*</b>
Audifono PRIORITY	Audifono PREMIUM	Audifono PREMIUM+
<b>680€*</b>	<b>870€*</b>	<b>990€*</b>

MADRID  
Calle Carranza 7  
Tlf: 91 593 10 84

VALENCIA  
Calle de la Universidad 1  
Tlf: 96 353 66 95

BARCELONA  
Avda. Diagonal 400  
Tlf: 93 457 60 43

\*Vale por producto. Útilidad 2012



Todas las marcas del mercado