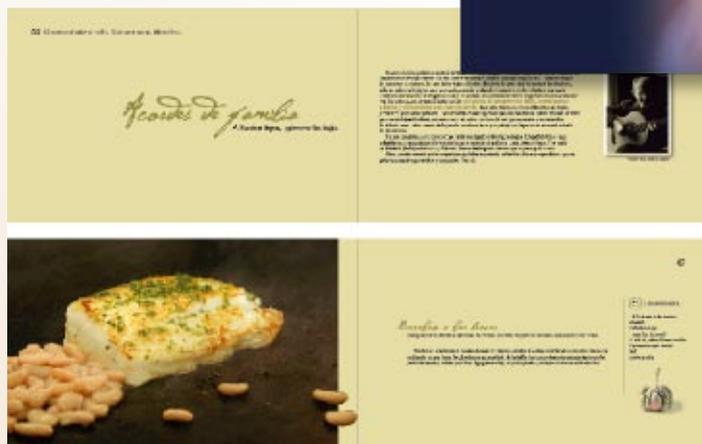


## El aroma y el sabor de recibir

Restaurante La Canasta.  
Castelldefels.

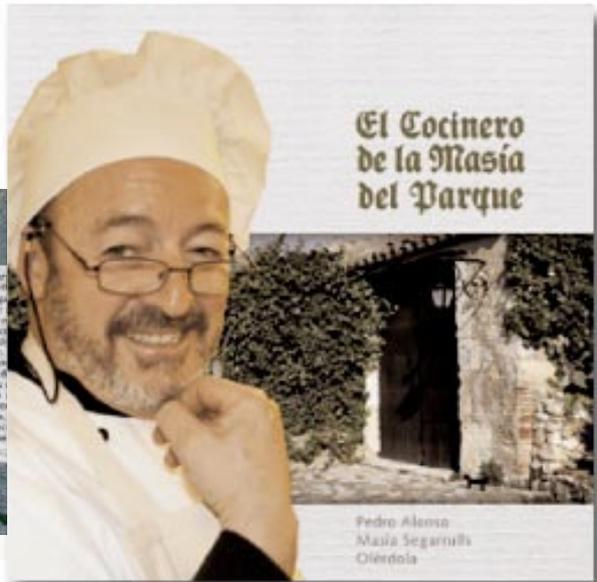


Redacción: Nora Pojomovsky  
Diseño: Héctor Quiroga

*Por única vez Miguel Yepes nos va a contar. Sus secretos y sabores. Las recetas y lo que evocan. Por única vez, quiere sentarse a la mesa con nosotros. Gesto poco habitual en un anfitrión. Es que La Canasta, un clásico que llegó para quedarse, cumple años. Sus primeros treinta.-"Mi idea de servicio es transmitir la felicidad de hacer, para que el cliente la reciba y a la vez nos vuelva esa felicidad para seguir haciendo. Si el cliente es feliz he conseguido el objetivo. El objetivo es darle de comer, de comer bien. Y que vuelva." Un restaurante siempre es una canasta, sólo puede dar lo que contiene. La que se adueñará de estas páginas, con nombre propio, irradia felicidad. Un espectáculo alquímico, que comienza "cuando abrimos las puertas del restaurante y vemos como se encienden las luces, los fogones y la fuerza. Cuando entran y salen los proveedores con sus pescados y mariscos, frutas y verduras. Cuando los teléfonos suenan y suenan con música de reservas. Cuando mágicamente van ocupándose las mesas. Entonces, casi sin darnos cuenta, las salas se convierten en un teatro. Todo comienza a ordenarse al iniciar la función. Se respira la expectativa de la gente cuando espera el plato y la aprobación cuando lo recibe. Sentimos los aplausos." De sabor y aroma marinero, tradicional y mediterráneo cada plato exhala los sabores puros ennoblecidos. -"Vamos a decir que tengo la persistente locura de ser fiel a los sabores de toda la vida". Lo cierto es que La Canasta ha sabido captar la atención. Estar en la memoria. Este es el valor de un hombre tan sencillo como esencial. Miguel Yepes, el anfitrión, ha sabido ubicar en el sitio justo lo que no muta con las modas ni lesiona la despiadada verdad del tiempo.*

# El Cocinero de la Masía del Parque

Restaurante Masía Segarrull. Olérdola.

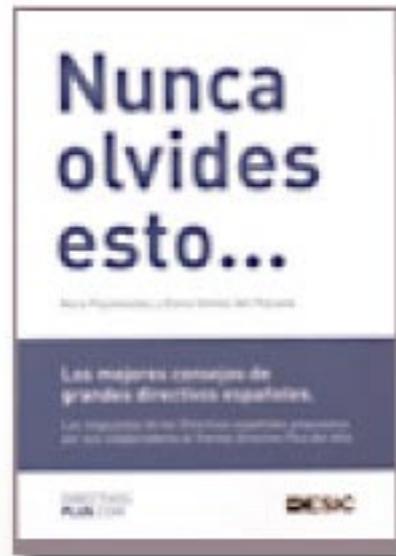


Redacción: Nora Pojomovsky  
Diseño: Héctor Quiroga

*Este es el encuentro entre un cocinero, Pedro Alonso, una masía del siglo XVI, situada en medio de un yacimiento ibérico protegido donde se levanta altivo un castillo del medioevo y un parque natural, Olérdola. Entre las partes se han puesto de acuerdo en hacer honor al paisaje, a la memoria de antiguos habitantes, a la cocina nostálgica y a la que se aprende en las escuelas. Pero especialmente se rinde culto al futuro, si el lector coincide e nque los parques naturales son las reservas que garantizan la vida de nuestras regiones. Pedro Alonso nos explica su vida profesional y el proceso de su cocina. Quiere que lo veamos combinar con maestría lo que la tierra da a manos llenas en el parque. Hay la poesía del tomillo recién cortado, de los pájaros que trinan al ritmo del bullir de cazuelas, de las piedras escalonadas donde antiguamente se sembraba y de la cultura de trabajo pagèsa con la cual Pedro conectó desde su primera infancia. Hay la vitalidad de un aMasía que al encontrarse con Pedro transmitiera bajo el calor de la llar de foc y le impulsara a apoderarse de sus rituales diarios. Pedro Alonso a través de sus palabras cumple un antiguo deseo: Compartir la sala con sus clientes, amigos y proveedores.*

## Nunca olvides esto...

Los mejores consejos de grandes directivos españoles.



Redacción: Nora Pojomovsky  
y Elena Gómez del Pozuelo

*Este libro es el resultado y memoria de la primera edición del Premio al Directivo Plus del Año (de grandes empresas y pymes). Una iniciativa de Profesionalia S.A., consultora especializada en la creación y gestión de “comunidades profesionales influyentes”. Se recogen las lecciones aprendidas por los directivos seleccionados por un jurado compuesto por personas relevantes en dos ámbitos, los directivos y su mejores colaboradoras, las secretarías. Es un libro sobre aquellos directivos que no ejercen el poder que les da su cargo sino que han conquistado la autoridad entre sus equipos. Aquellos que hacen crecer profesionalmente a las personas que trabajan con ellos. Los que tienen la generosidad de compartir sus conocimientos y sus sueños y son capaces de integrarlos en la organización. Líderes auténticos. “Nunca olvides esto... los mejores consejos de grandes directivos españoles” enseña, inspira, ayuda a ser mejor. Dirigido a: jóvenes profesionales que aspiran a ser directivos algún día, directivos con experiencia y todos aquellos que no han llegado a su objetivo y buscan el camino.*

## Toneles, fogones y memoria

Restaurante Can Ramonet.  
Barceloneta.



Redacción: Nora Pojomovsky  
Diseño: Héctor Quiroga



*Que hace a la pequeñísima bodega del siglo XVIII continuar a lo largo de los siglos? Qué inspiraba a Ramonet a llenar vidrios, pizarras y ventanas con su musa invitadora? ¿Qué impulsa a la bodega a crecer, a innovar, a convocar? Cómo se produjo el milagro de entornar las puertas con timidez, en ensayo de apertura y que la gente se agolpara a celebrar el evento que se repite cada día de estos últimos y largos cincuenta años. Medio siglo de bodega, taberna, restaurante y un hijo. El Nou Ramonet nacido para satisfacer a los clientes de toda la vida que ahora prefieren espacios grandes, para estirar mejor las piernas y echar a andar la nostalgia de un viejo barrio de puertas abiertas que no volverá. Dicen que Baco, nombre romano del Dios del vino, viene de una palabra sánscrita, Deva Nashua, que significa dios renovador. Otros dicen que lo vieron en alma y vida entre los viejos toneles, bendiciendo la permanencia y garantizando eternidades.*

# Centenari

Horchatería La Valenciana.  
Barcelona.



Redacció: Nora Pojomovsky / Disseny: Héctor Quiroga

*Quién no se ha pedido la consabida horchatita en la tienda de la calle Aribau 1 entonces, hoy en el 16 y se ha encontrado las mismas caras de este lado y del otro del mostrador. De esa Barcelona donde se conocían todos quién no tiene incrustado en un recóndito lugar de los amores la mesa que compartía toda la familia y las inconfesables manos que se pegaban dedo con dedo, de tanto dulce, helado y horchata. De esa Barcelona modernista donde era probable ver en la Horchatería a Puig i Capdavalch que por entonces acababa la casa Amatller, o de aquella que celebraba el primer partido entre el Barça y el Espanyol en el campo del Hotel Casanovas. De la Barcelona que un día fue industrial, otro olímpica, turística, post industrial. Pero por encima de las categorías, entrañable, y en esto reconocemos el aporte de la Valenciana, que con constancia de lama sigue atesorando memoria.*

*Diez décadas pasaron volando, como un sueño. Un sueño de trabajo y de saber que sólo hay una manera de dar servicio: entregándose por entero. Para prepararnos para los próximos siglos hoy vamos a celebrarlo, con los clientes de toda la vida, con el barrio, con la ciudad, con el pasado, con el presente y con el futuro.*

