

Gestión Empresarial

El Instituto de Estudios Bursátiles impulsa la innovación en las finanzas en su nuevo curso

Yardín García

OBJETIVO: Apoyar a aquellos proyectos innovadores que apuesten por un cambio en los modelos financieros utilizados en la actualidad es el objetivo que persigue el Instituto de Estudios Bursátiles. Para ello, han puesto en marcha el *Vivero IEB* de emprendedores para la innovación en servicios financieros.

El curso ofrecerá la formación necesaria para que los emprendedores conozcan las claves para llevar a cabo su proyecto y facilitará el acceso a financiación a través de Madrid Network, colaborador del proyecto junto a Think Creative, GBS Finanzas y Baker & McKenzie.

José Manuel Castellano Delgado, responsable del programa y socio director de Think Creative, recuerda la obsolescencia en la que se encuentran los servicios financieros alegando que "los modelos de comunicación que nos ofrece hoy una empresa telefónica no tienen nada que ver con los modelos de comunicación que nos ofrecían hace 20 ó 30 años. Sin embargo, los modelos de servicios financieros que se utilizan hoy, aunque tecnológicamente mejorados, siguen siendo los mismos que hace muchos años".

Además de fomentar la innovación en las empresas, el vivero pretende ofrecer a los emprendedores los conocimientos necesarios para

llevar a cabo sus proyectos y difundirlos de forma práctica.

Formación práctica

Durante el curso, los alumnos aprenderán a elaborar y presentar un plan de negocios, realizar el mercado, los clientes y los productos en los ámbitos financieros y jurídicos, analizar los riesgos, beneficios y retorno sobre la inversión en el sector financiero, los aspectos legales necesarios para emprender, o la importancia de aplicar la innovación y los nuevos modelos de negocio.

El programa completa su oferta incluyendo una serie de conferencias en las que se expondrán ante los alumnos casos reales de empresas de éxito.

Portugal presenta su oferta cultural y gastronómica

L.R.G.

OBJETIVO: Madrid y Badajoz serán algunas de las capitales españolas que durante el mes de noviembre organizarán la IX Muestra Portuguesa, un evento organizado por la Embajada de Portugal, el Instituto Camões y el Ministerio de Cultura, que presentará en España la cultura portuguesa en el área del arte, la música, la gastronomía, el teatro, el cine y la literatura.

El acto contará con la participación de destacados maestros caldereros como Luís Bains, chef ejecutivo de Tivoli & Resorts, que ha trabajado para cadenas de hoteles de cinco estrellas como Hilton, Westin, Marriott o Méridien.

La oferta musical de la muestra reunirá la estrofa de Lula Pena y Luisa Sobral, el fado de Pedro Moutinho o el folk del grupo extremeño Acetre.

En el campo literario, Armado Baptista-Rastos presentará su obra, José Saramago. Un retrato aporcionado, junto a la jueca Pilar del Río.

No faltará la participación de cineastas referenciales dentro de la cinematografía reciente lusa, como Teresa Villaverde o Raúl Ruiz. Asimismo, el arte estará presente en la muestra, a través de las intervenciones de ensadures y la sección urbana que se desarrollará en las calles de Badajoz mediante *graffitis* sobre simbología portuguesa y española.

Los restaurantes recomendados Fratelli la Búfala

Italia sin complicaciones

La succulenta cocina de la Campania a buenos precios

Restaurante Fratelli la Búfala

C/Arganzuela, 7, Madrid. Tel. 913002519. No cierra ningún día. Comedor semi-privado para 20 personas. Parking cercano. www.fratellalabufala.com

Ana Marcos

OBJETIVO: Hablar de cadenas de restaurantes frente a gastronomía es un asunto espinoso, ya que usualmente la cantidad suele ser inversamente proporcional a la calidad. Sin embargo, aquí tenemos un buen ejemplo que contradice la norma. Giuseppe, Antonio y Gennaro son los tres hermanos creadores de Fratelli la Búfala que, con más de noventa establecimientos repartidos por el mundo, han abierto su primer local en Madrid.

Una agradable decoración, sencilla, alegre y ecocrística, domina este espacio con una pequeña barra en la entrada que da paso a dos comedores donde disfrutar de una atractiva oferta en la que prima la cocina de la Campania y encuentra en el búfalo su protagonista.

Los quesos de leche de búfala -la mozzarella o su versión ahumada (provola y scamorza)-, paseen su propio apartado con singulares opciones como el crocantine (empañado con cas-cas), en albóndigas con curry o con verduras iguacantes, la terna carne roja de búfalo se sirve de maneras muy distintas en salchichas, en blinis con su solomillo, en carpaccio... Y desde luego el gran protagonista, llamado il bistoccone,

Materias primas naturales y frescas, muchas importadas de Italia, dan forma a una cocina desenfadada, auténtica y muy mediterránea, en la que la más básica cocina italiana de correcta factura sale a relucir. Junto a ésta, algunas recetas de toque más creativo con la colaboración especial de la famosa chef italiana Rosanna Marziale, amiga de la casa.

No faltan las pizzas (hechas en horno de leña, de pasta fina y crujiente), arrabidos ensalados - la margherita es un canto a la originalidad- o seis pastas distintas. Entre éstas, unos deliciosos gnocchis, o los paccheri, con verduras y tomate. Pastres caseros como los cannoloni o la tarta napolitana. Todos los platos, a buena relación calidad-precio, se preparan para llevar.



Vista interior del restaurante. <

Que tu viaje comience siempre aquí.

Guía Repsol.com

REPSOL

Menú

Primer plato: el gran picato di búfala (quesos y embutidos).
Segundo plato: il bistoccone.
Postre: Tarta Napolitana.
Precio medio: 35 euros.
Menú: 11 euros.

La cata**CAECUS CRIANZA 2008**

Badajoz, Pega de Lemos/DO Co. Rego
PVP recomendado **12€**
Calificación **8,2/10**

Un novedoso tinto riogino de tempranillo, con un año de barrica, que resulta redondo, alegre y sin aristas. Este fabuloso caldo posee una buena estructura, ideal para acompañar con azados o aves de pluma.

