

DIRECTIVOS

Estrenar hotel en Baleares

VIAJES La primera temporada veraniega de los nuevos establecimientos de lujo del archipiélago.

Nerea Serrano, Madrid

En el verano de 2018 llegaron a Baleares 5,61 millones de visitantes entre julio y agosto. Entre ellos, se encuentra un viajero *premium* que busca la exclusividad de las playas, el entorno y la gastronomía de Mallorca, Ibiza, Menorca o Formentera. Estas exclusivas islas estrenan verano con aperturas hoteleras que vivirán su primera temporada estival: agroturismos, villas con piscina privada, alojamientos urbanos, sólo para adultos... Así es el nuevo tablero del Monopoly hotelero balear.

Mallorca

La isla terminó 2018 con dos sonadas aperturas hoteleras, que vivirán su primera temporada veraniega. Una de ellas fue **Can Bordoy Grand House & Garden**, un alojamiento de 5 estrellas Gran Lujo y 24 suites de entre 30 y 80 metros cuadrados, construido sobre una antigua casa del siglo XVI y ubicado en el corazón del casco histórico de Palma de Mallorca. ¿Entre los atributos de este hotel miembro de Preferred Hotels & Resorts? Tener el jardín privado más grande del centro de la ciudad. El otro es **Can Marques**, con 13 suites hechas a medida que incluyen piezas de Murano, obras de arte y alfombras de lana hechas a mano. Además de disponer de un restaurante de inspiración francesa y mallorquina, terraza en la azotea o jardín, el hotel organiza salidas en alta mar con el yate *Winwin*, ganador en 2015 del premio World Superyacht Award.

Esta primavera ha abierto **Finca Serena**, del grupo Único Hotels, una propiedad de 25 habitaciones y suites en el interior de la isla, en Pla de Mallorca. Cuenta con una cocina basada en los productos recogidos de los huertos de la finca y de proveedores locales, un *spa* de 250 metros cuadrados con productos de Natura Bissé y un interiorismo perfectamente integrado con el entorno. *Pura slow life* mallorquina.



Finca Serena, en Mallorca, recibió a los primeros huéspedes esta primavera.



Bless Hotel Ibiza, del grupo Palladium, abrirá mañana.

Ibiza

El 5 de agosto está prevista una de las aperturas del año, la del **W Ibiza**. El hotel se situará frente al paseo marítimo de Santa Eulalia, en una antigua propiedad de apartamentos turísticos que ha sido remodelada y adaptada a los estándares de la marca de Marriott. El W Ibiza tendrá 162 habitaciones, dos cafeterías, un restaurante principal, un *beach club* a pie de playa, piscina en la azotea y *spa*. En Santa Eulalia se prepara otro desem-

barco inmediato, esta vez, *made in Spain*. El grupo Palladium inaugura mañana **Bless Hotel Ibiza**, un complejo de 151 habitaciones, una oferta gastronómica capitaneada por Martín Berasategui, *spa*, dos piscinas *infinity* y una vermutería. El espacio estará inspirado en la figura de Coco Chanel. En la bahía de San Antonio el grupo Thomas Cook abrirá en julio **Casa Cook Ibiza**, el primer hotel *boutique* en España de la marca. Un espacio para adultos de 189 habitaciones con el sello de los arquitectos Miguel Gar-

cía Quetglas y Andrés García Castilla, artífices de Café del Mar o de la discoteca Amnesia. Casa Cook Ibiza tendrá dos restaurantes: uno de ellos ofrece cocina principalmente vegana y el otro, un menú de inspiración local que varía a lo largo del día. Y el próximo 24 de junio abrirá sus puertas **Amàre Beach Hotel Ibiza**, un establecimiento sólo para adultos con un *pop up* de su restaurante Hayaca, del chef con estrella Michelin Mauricio Giovanini y los cócteles de autor diseñados por Diego Cabrera.

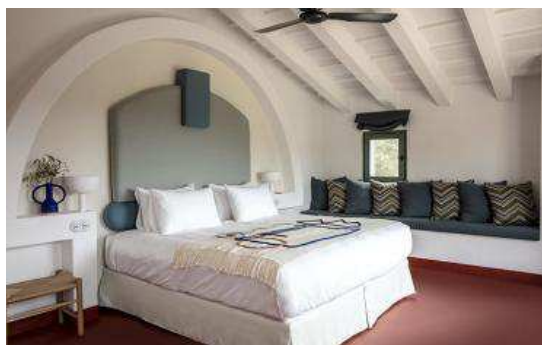
Menorca

Menorca le quitará protagonismo hotelero a sus populares islas vecinas con la llegada de **Experimental Menorca**, el desembarco hotelero del grupo francés Experimental Group. Ubicado en una antigua finca del siglo XIX, este agroturismo tiene 43 habitaciones, incluyendo nueve villas privadas, cada una con su propia piscina. Además, cuenta con un restaurante en zona interior y otro en el área exterior, donde los productos de la propia huerta de la finca serán los protagonistas de la carta.

Por su parte, Pierre & Vacances acaba de abrir su primer resort sólo para adultos en España en esta tranquila isla. **Pierre & Vacances premium Menorca Binibeca** tiene habitaciones dobles, suites, dos restaurantes, tres piscinas y un espacio de bienestar con sauna y hamman.

Formentera

En mayo abrió el primer hotel cinco estrellas de Formentera. Son las credenciales de **Five Flowers Hotel & Spa Formentera**, con 79 habitaciones y suites con vistas al mar donde ya no sólo hay camas de almohadas, sino también de camas, con la opción de sustituir la *queen* o *king size* por una cama circular de 2,2 metros. Su punto fuerte es el restaurante japonés Kokoy by Hideki Matsuhisa, chef con una estrella Michelin en Koy Shunka de Barcelona.



Experimental Menorca es el desembarco hotelero en España de Experimental Group.



Five Flowers Hotel & Spa Formentera es el primer cinco estrellas de la isla.

PARA DESCONECTAR



Este verano, diferentes títulos de zarzuela en el teatro Reina Victoria.

TEATRO

El mítico Teatro Reina Victoria de Madrid se vestirá de corrala castiza desde el 3 de julio hasta el 25 de agosto para amenizar los veranos de la villa madrileña con una selección de las mejores zarzuelas. Los títulos elegidos por la Compañía Lírica Ibérica, responsable de su puesta en escena, son *La Revoltosa*, *El Bateo*, *La Verbena de la Paloma* y *Agua, Azucarillos y Aguardiente*.

GASTRONOMÍA

Hasta 66 restaurantes de la Comunidad de Madrid participan en la IV edición de Pulpo Pasión que se celebrará del 14 al 30 de junio. Este producto típico de Galicia se podrá disfrutar en dichos espacios en diferentes formatos, como tapa, plato o menú, e irá acompañado de vino Alba Martín de Bodegas Martín Codax, un albariño de la denominación de origen Rías Baixas.

SOLIDARIDAD

Meetic organizará el 22 de junio un *showcooking* solidario en la Sala Truss del WiZink Center (Madrid). Dirigido por el chef Paco Roncero, los beneficios se destinarán al Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares (CNIC). El cocinero diseñará un menú saludable con el que pretende concienciar de la importancia de cuidar la alimentación para mantener el corazón sano.



El chef Paco Roncero.

GESTIÓN

Cómo lidiar con los empleados y consumidores más exigentes

INFORME ACCENTURE El 82% de los directivos quiere adquirir habilidades más creativas.

Y. González, Madrid

El cerebro se divide en dos hemisferios. El izquierdo es el que alberga las facetas racionales: la capacidad de análisis, el razonamiento lógico, la resolución de problemas numéricos... En el derecho se alojan las facultades más emocionales, como la empatía, la imaginación, la intuición o la capacidad de captar el lenguaje no verbal del prójimo. Tradicionalmente, los profesionales del mundo de la empresa, y más en concreto los directivos, han tenido más desarrollada la parte izquierda, lo que les ha llevado a enfocarse a asuntos cuantificables como la cuenta de resultados, las nóminas o el rendimiento de los empleados. Pero cada vez más clientes y trabajadores demandan que los ejecutivos tengan desarrolladas las habilidades del hemisferio derecho, haciéndoles más sensibles a asuntos como la inteligencia emocional, la motivación o la creatividad. De hecho, el 82% de los altos directivos mundiales quiere adquirir competencias precisamente relacionadas con esa parte de la mente, según el estudio *Las nuevas reglas de comportamiento de la cúpula directiva*, elaborado por la consultora Accenture y basada en 200 entrevistas a ejecutivos de todo el mundo y una encuesta a más de 1.300 empleados y consumidores en España.

En esta transformación juegan un papel clave los llamados pioneros (*pathfinders*), aquellos clientes y profesionales especialmente comprometidos con la implicación social de la empresa. Es decir, los que no sólo se preocupan por los resultados económicos, sino por el papel de la compañía en asuntos como el medio ambiente, los valores cívicos y la mejora de la sociedad en general. "Los pioneros no responden a una procedencia geográfica concreta ni a una generación determinada; en ellos están representados desde los *babyboomers* a la *generación Z*", explica Alberto Zamora, director general de Accenture Strategy para España, Portugal e Israel.

Por lo general, los profesionales pioneros son los que muestran un rendimiento más alto y un mayor nivel de compromiso, mientras que en el caso de los consumidores, suelen ser personas con alto poder adquisitivo y muy implicados en cuestiones sociales, lo que a su vez les convierte en más exigentes. Estos colectivos "han cobrado una especial relevancia con la revolución digital, ya que las redes sociales les han provisto de mayor influencia sobre la política de



Los directivos más acostumbrados a un estilo tradicional suelen tener sólo en cuenta los resultados económicos.

la empresa, que se ve obligada a enganchar emocionalmente con ellos y, por lo tanto, a modificar el estilo de liderazgo que imperaba hasta entonces, haciéndolo más participativo, íntegro y creativo", señala Zamora.

Actuación en grupo

En concreto, el estudio indica que, en comparación con el resto de empleados, los pioneros españoles tienen seis veces más probabilidades de organizarse en grupo para actuar en contra de sus superiores. El 64% confirma que ha expuesto en alguna ocasión su desagrado como consumidor de manera pública; el 80% asegura que las redes sociales han aumentado su poder en las empresas donde trabajan, y el 79% afirma que les ha permitido influir en el comportamiento de las compañías de las que son clientes.

"Es evidente que, para aquellos directivos acostumbrados a una gestión más tradicional, enfocada sólo en los resultados cuantificables, los pioneros pueden suponer una amenaza", señala Zamora. "Pero eso sería un error; estas personas pueden ser unos fantásticos actores del cam-

La mayoría de los directivos tiene más desarrollada la parte racional del cerebro

Los profesionales y consumidores más críticos demandan un estilo de liderazgo más participativo

Más de la mitad de las empresas ya está formando a sus ejecutivos en nuevas habilidades

bio de la empresa, por lo que hay que tener en cuenta sus opiniones y sumarlos al carro", indica.

Los pioneros demandan a la cúpula directiva un estilo de liderazgo más participativo, transparente, empático y centrado en las personas. Es decir, los líderes deben demostrar un equilibrio entre las habilidades propias del lado izquierdo y derecho

del cerebro. Y, según el estudio de Accenture, el 65% de los propios ejecutivos afirma que las facultades que tienen menos desarrolladas son las del lado derecho, y apenas el 8% confirma que en sus compañías se está aplicando un enfoque de liderazgo basado en ambos hemisferios. Ante este panorama, el 82% de los directivos internacionales admite que está pensando, para los próximos tres años, en adquirir nuevas competencias (enfoque de ambos lados del cerebro) para adaptarse a las demandas del nuevo entorno económico y empresarial.

Nuevas habilidades

¿Cuáles son esas habilidades que los directivos deben adquirir? Alberto Zamora apunta a programas de formación y actualización centrados en el trabajo en equipo, el desarrollo de la empatía o el pensamiento de diseño (*design thinking*). Este consiste en sesiones en las que los propios empleados buscan soluciones de forma participativa, libre de jerarquías, a los problemas de la compañía. "En este tipo de formación no hay un experto que diga cómo se tienen que

CLAVES

- El 65% de los directivos admite que **tiene más desarrollada la faceta analítica y científica** de su cerebro (la izquierda), mientras que apenas el 8% asegura que su compañía está aplicando un enfoque de liderazgo basado en los dos hemisferios, según una reciente encuesta de la consultora Accenture.
- El 82% de los ejecutivos asegura que **quiere adquirir habilidades creativas y emocionales** en los próximos tres años, para satisfacer las demandas de los clientes y profesionales más exigentes (los llamados 'pioneros').
- El 64% de los profesionales 'pioneros' confirma que **en alguna ocasión se ha quejado de manera pública como consumidor**; el 80% dice que las redes sociales han incrementado su poder en las empresas donde trabajan y, el 79% afirma que les ha permitido influir en las políticas de las empresas donde compran.
- Más de la mitad (55%) de las empresas encuestadas **ya está formando con nuevas habilidades a sus directivos**, y el 46% están contratando nuevo talento para hacer frente a los desafíos del entorno económico y empresarial.

hacer las cosas para que los demás le sigan a rajatabla; se fomenta un pensamiento libre en el que todo el mundo tiene algo que aportar", explica Zamora.

De este modo, según Accenture, los directivos pueden desarrollar la llamada *agilidad competitiva*, la habilidad para responder de manera rápida y eficaz a los desafíos del mercado, empleando para ello herramientas creativas. "Esto es imprescindible, porque en estos momentos los planes a tres años vista pueden quedarse obsoletos a los seis meses", señalan desde la consultora.

Más de la mitad de las empresas analizadas por Accenture, el 55%, ya está formando con nuevas habilidades a sus ejecutivos, y el 46% está contratando nuevo talento para hacer frente al reto. "El directivo debe construir un equilibrio entre las habilidades y utilizarlas tanto a nivel organizacional como a nivel individual. Esto permitirá que equipos ejecutivos senior utilicen un enfoque que abarque ambos lados del cerebro para resolver los problemas que surgen a raíz de la disrupción que vivimos hoy en día", indica el informe.

DEPORTE



LOS MEJOR PAGADOS Floyd Mayweather encabeza la lista de 'Los 100 deportistas mejor pagados del mundo', que cada año elabora 'Forbes'. Con unos ingresos de 285 millones de dólares, el boxeador provoca la bajada de Cristiano Ronaldo hasta la tercera posición, con unos ingresos de 108 millones. Lionel Messi, con 111 millones, se hace con el segundo puesto tras su nuevo contrato con el FC Barcelona.

ARTE

Un Caravaggio olvidado durante más de un siglo

SUBASTA EN TOULOUSE Podría alcanzar los 100 millones de euros.

N. Serrano. Madrid
En un ático de Toulouse apareció en 2014 un cuadro de Caravaggio que llevaba en el olvido durante más de un siglo. El exilio de la memoria en el que permaneció cien años contrasta con otra centena, la de los millones de euros que, según se espera, alcanza en una puja *El redescubrimiento de Judith y Holofernes*.

La casa de subastas Marc Labarbe, en colaboración con la firma de expertos Turquin, subastará el próximo 27 de junio en Toulouse esta obra maestra de Caravaggio. El precio de venta de salida está en 30 millones de euros, aunque se espera alcanzar los 100 millones de euros de precio final, ya que el redescubrimiento de *Judith y Holofernes* representa una decisiva contribución a la reconstrucción y comprensión de la obra de uno de los más grandes pintores de la historia del arte.

El hallazgo se produjo en abril del año 2014, cuando Marc Labarbe, propietario de una casa de subastas situada en la citada ciudad francesa, recibió la llamada de un cliente comunicándole que al hacer limpieza en el ático había encontrado una pintura. La atribución a Caravaggio del cuadro, que data del año 1607, ha contado con el apoyo de numerosos expertos en el maestro lombardo y ha sido confirmada por varios análisis científicos.

Antes de la subasta, *Judith y Holofernes* ha estado expuesta en Milán, Londres, Nueva York y París y podrá



'Judith y Holofernes' se subastará el próximo 27 de junio.

Se trata de una pintura de 1605 que ha estado expuesta en Milán, París, Londres y Nueva York

El cuadro apareció en un ático de la ciudad francesa de Toulouse en 2014 al hacer limpieza

verse en Toulouse del 17 al 23 de junio en la casa de subastas Marc Labarbe (Boulevard Michelet, 3), mientras que la subasta se celebrará el 27 de junio a las 18:00 en La Halle aux Grains.

Será la primera vez en Francia que una pintura de este tipo se pone a la venta fuera de París. De hecho, el subastador rechazó, con el visto bueno de la familia propietaria del cuadro, la oferta de importantes casas de subastas de fama internacional y decidió hacerlo en Toulouse, la ciudad en la que se produjo el hallazgo.

COMIDAS DE NEGOCIOS

Alboroto, lo nuevo del Grupo Lalalá

Marta Fernández. Madrid
Fórmula que se repite cada mes y, según la época, semanalmente, en un mercado gastronómico como el madrileño: jóvenes grupos hosteleros, fundados hace apenas cinco años, que siguen sumando aperturas, asumiendo varios riesgos, que van de la sobreoferta a la canibalización entre formatos *hermanos* que acaban rivalizando entre sí.

Lo último de Grupo Lalalá se llama Alboroto y acaba de abrir en la calle Princesa, a la altura de la Plaza de los Cubos. Si, hasta ahora, esta firma hostelera había optado por moverse entre Ponzano y Retiro, asomando por alguna otra zona como la Glorieta de Quevedo o Aravaca (en su alianza con Larumba en Rumbo Aravaca), ahora opta por ese tramo de Argüelles que ya alcanza Plaza de España.

Con horario *non stop* (quizás pensado para la amalgama de público local y extranjero que se mueve en torno a la cercana Gran Vía), Alboroto es restaurante, pero también es coctelería de autor y, si se quiere, club, pues la música también forma parte de su propuesta de ocio.

Por el lado de la oferta gastronómica, la carta de Alboroto combina "clásicos de la cocina italiana y americana", es decir, *burgers* (de ternera a la parrilla, en pan brioche y con patatas gajo caseras) y pizzas de masa grande "al estilo romano" (como la *Zucca y Guanciale*, con crema de calabaza, papada ahumada con pimientas y mozzarella).

Eso sí, sin olvidar algunos platos de corte *healthy*, en capítulo de la carta bautizando como *Market Plates*, con recetas como Pollo a la parrilla o al curry, aparte de ensaladas. De postre, *Cookie* de chocolate caliente con helado de vainilla.

El precio medio previsto a la carta es de unos 20 euros. Además, de lunes a viernes, existe un menú del día por 12,95 euros, con bebida, plato principal a elegir y café.

Por cierto, Alboroto es el primer

ALBOROTO

- **Dónde:** Princesa 3, Madrid. Tel. 910 889 930.
- **Web:** <http://www.alborotoexperience.com>
- **Fórmula:** 'Burgers' y pizza
- **Precio medio a la carta:** 20 euros.
- **Precio del menú del día:** 12,95 euros.



Salón central del restaurante.

EN HORARIO 'AFTERWORK'

Con interiorismo de ALD y MR Arquitectos, Alboroto suma comedor, dos barras y cocina abierta a la sala. Se puede comer, cenar, picar algo entre horas o acudir en horario 'afterwork'. De miércoles a sábado por la noche, un DJ amenizará las veladas.

local de Grupo Lalalá que se ha librado del artículo *la* en su denominación (dándole la vuelta, eso sí, para derivar en *al*), algo que justifican con la idea de hacer "un concepto completamente distinto" a los anteriores de esta empresa hostelera madrileña.



Hamburguesa Alboroto.



Gofre con ganache de chocolate, nueces tostadas y helado de vainilla.



Pizza Emiliana.



Ensalada Primavera.