



**ENTREVISTA**

Inés Arrimadas: "A Puigdemont se le acaban los fuegos artificiales"

**OFICINAS INTELIGENTES**

Así son los espacios de trabajo de las grandes empresas españolas



**GRATIS  
DVD CON DOS  
PELÍCULAS**

DEL 2 AL 8 DE SEPTIEMBRE DE 2016 / 3,5 €

# TIEMPO

www.tiempodehoy.com



NÚMERO 1.760

# BLOQUEO ESPAÑA INGOBERNABLE PERPETUO

La investidura de un presidente no garantiza la aprobación de los presupuestos y las reformas pendientes

Los desafíos de los independentistas en Cataluña y de Otegi en el País Vasco complican aún más la situación



01.760

Cinemas 3,65 €  
A Ketchum's "Soborno"

» En este nuevo contexto se adaptan a los cambios sin necesidad de depender de los otros y, en definitiva, pasaron a poder prescindir de tener algo tan valorado en estos momentos como es la amistad.

**Espacio personal.** Pero la búsqueda de la felicidad no parece ser un camino de rosas para nadie, porque en el universo de los más listos también abundan los malos momentos, según se desprende de la experiencia del profesor Mihály Csikszentmihályi, quien para escribir su libro *Creatividad* entrevistó a 91 eruditos, incluidos 14 premios Nobel, y se encontró con que las personas más inteligentes y creativas suelen ser a la vez enormemente sacrificadas y solitarias.

Este profesor de Psicología de la Universidad de Claremont afirma que los sujetos con un coeficiente superior a la media que se ven obligados a frecuentar a amigos, se encuentran menos a gusto que el resto, ya que prefieren su espacio personal y que este no se les invada. De esta manera, los más listos e inteligentes

**Si se tienen más de 300 amigos en Facebook, lo que se tiene es un problema**

optan por centrarse en sus objetivos y en su trabajo y no tienen tanto tiempo que perder con las relaciones sociales.

Al final los reyes del postureo, esos a los que les encanta presumir de su vida social en Facebook o Instagram y de sus cientos y cientos

de amigos virtuales, no salen nada bien parados. Y es que el esfuerzo de muchos por acumular contactos, no es motivo para presumir ni tampoco un síntoma de inteligencia.

A más número de amigos en la lista de Facebook, más elevado encuentra el usuario su autoestima y mayor apoyo social siente debido al constante refuerzo que experimenta por parte de su red, aunque lo cierto es que para los expertos, los números no cuadran. Si una lista en torno a los 100 y 150 amigos se puede considerar normal, cuando ya entramos en cifras que superan los 300 o incluso llegan hasta los 1.000, refleja un problema, al menos a ojos del gurú tecnológico Shelly Palmer quien, ante cifras tan desorbitadas, recomienda hacer una buena purga y limpiar la lista. A la hora de valorar las amistades, quizá toque hacer cuentas y a quien tiene 600 amigos posiblemente le sobren 400. Y es que las redes sociales que tanto han facilitado la interacción entre "amigos", a la vez dificultan y son una barrera para las relaciones reales. □

**Comfort food. De casa, de siempre**

□ Un apelativo anglosajón, cada vez más utilizado, define la cocina reconfortante, aquella que nos lleva a la infancia, las recetas de casa y el fuego lento.

Ana Marcos



**ROIG ROBÍ (Barcelona)**

Inaugurado en 1986 por Mercé Navarro y ahora con sus hijos Joan e Inma, ofrecen una cocina que, aunque con ciertas dosis de actualización, no deja de tener ese toque plenamente casero. "Cocinar con amor y honradez" es el lema de Mercé, que ofrece en carta platos como los huevos fritos con sanfaina, esqueixada de bacalao o costillas de cabrito rebozadas. Todo en un bonito y elegante local con terraza al fondo.

[www.roigrobi.com](http://www.roigrobi.com)



**BOCAÍTO (Madrid)**

Uno de los restaurantes que ha escrito la historia gastronómica del Madrid tradicional. Famoso también por su tapeo, con las mejimechas (tigres), deliciosas tostas, etcétera. La familia Bravo sigue al frente ya en tercera generación. Ahora lo celebran con el "Menú Aniversario" (35 euros), con sus platos de cocina casera y aperitivos más clásicos. En carta, callos, cocido, sus arroces o chuletitas de cordero.

[www.bocaito.com](http://www.bocaito.com)



**URKIOLA MENDI (Madrid)**

El chef Rogelio Barahona se ha trasladado a un recoleto local en Chamberí y recupera así su esencia original. Solo ocho mesas y con barra al fondo. Tipiquísimo bar en Madrid donde disfrutar de las más auténticas preparaciones tradicionales vizcaínas: bacalao (pill-pil, ranero, etcétera), chuletón... Materia prima de primer nivel y ambiente sumamente informal. Un imprescindible para la *rentrée*.

[www.urkiolamendi.net](http://www.urkiolamendi.net)



**MESÓN GONZALO (Salamanca)**

Enclavado junto a la Plaza Mayor, todo un clásico salmantino inaugurado en 1947. Aunque la llegada de la nueva generación ha supuesto, además de la nueva decoración en sala, algunas veleidades en carta, la parte tradicional sigue siendo predominante: sopa castellana, asados tradicionales al horno de leña, patatas bravas (premiadas), callos, huevos con farinato... Postres caseros.

[www.elmesondegonzalo.es](http://www.elmesondegonzalo.es)

Olores y sabores que evocan recuerdos, saben a tradición y nacieron siglos antes de la cocina sofisticada de hoy en día. No hace falta buscar mucho para encontrar en nuestro país restaurantes que apuestan por la buena materia prima sin reservas y conservan en sus cartas todos esos platos de los que tenemos un riquísimo recetario en España. En definitiva, cocina casera. □



#### LA PARRILLA GRILL (Marbella)

El antiguo El Portalón se ha reconvertido ahora, con el mismo dueño -Jesús Mancho-, en La Parrilla. Esto ha supuesto cambio de carta y bajada de precios. Pero la tradición sigue siendo protagonista. Gran parrilla de pescados (rodaballo, lubina...) y carnes (vaca vieja), chorizo y morcilla con pisto, croquetas de bacalao, rabo de toro y cochinillo y cordero (encargo). Impresionante carta de vinos. Bar anejo de vinos y tapas. [restaurantelaparrillamarbella.es](http://restaurantelaparrillamarbella.es)



#### JUANITO KOJUA (San Sebastián)

El restaurante más antiguo de la zona "vieja" en Donosti (1947), al que acuden todos aquellos que quieren buen producto y especialidades vascas de siempre. Un espacio clásico para tomar su famosa sopa de pescado, alubias de Tolosa, cocochas de merluza, manitas rellenas, arroz con almejas, chipirón begi haundi... Para terminar, leche frita o brazo de gitano. Un festín.

[www.juanitokojua.com](http://www.juanitokojua.com)

## MOTOR

### DS 5 THP 210 SPORT

#### Personalidad dinámica

- ♦ ORIGINALIDAD ESTÉTICA
- ♦ ALTO GRADO DE ACABADOS
- ♦ POTENCIA Y EQUIPAMIENTO



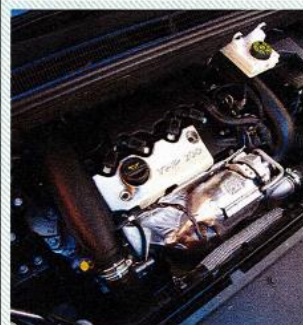
El DS 5 es el buque insignia de la marca francesa. Buena prueba de ello es la versión THP de gasolina de 210 caballos con cambio manual, que resulta una delicia de conducción en todos sus aspectos y solo está disponible con el acabado Sport, lo que significa a la vez toda una declaración de intenciones. Es la más potente y deportiva de la gama en gasolina y tiene un precio de 36.400 euros que supone un nivel de lujo y originalidad también más elevado.

El motor es capaz de mover con soltura todo el conjunto, incluso si el aforo de las cuatro plazas interiores está completo. Tiene un maletero de 500 litros. El cambio está bien escogido y se alía perfectamente con el propulsor para extraer de este DS 5 una conducción eficiente en todos los sentidos, con prestaciones más que suficientes en todo tipo de circunstancias. Es ágil y desde acelerar con suavidad o rapidez, hasta cambiar de carril para adelantar, por ejemplo, son maniobras que se hacen con facilidad y un talante propio. Se muestra por tanto también un coche muy cómodo para viajar, donde destaca el gran nivel de materiales así como los ajustes en las piezas y demás.

El equipamiento es muy nutrido, variado y tecnológico. Cuenta con un sinfín de elementos como el climatizador bizona, limpiaparabrisas automático, freno de mano automático, conexión Bluetooth, hasta las ayudas electrónicas a la conducción o la tapicería de cuero, entre otros. Puede equipar elementos como el asiento del conductor con masaje, sistema de alerta de cambio involuntario de carril, proyección de datos sobre el cristal (*Head Up Display*), equipo de sonido *HiFi Denon*, etcétera.

Juan M. García Rubio

MOTOR **7** ZETA



#### FICHA

**Motor:** 4 cilindros en línea e inyección directa, gasolina.

**Potencia:** 210 CV.

**Par motor:** 285 Nm.

**Cambio:** manual de 6 velocidades.

**Tracción:** delantera.

**Dimensiones** (largo/ancho/alto): 4.530/1.871/1.505 milímetros.

**Distancia entre ejes:** 2.727 milímetros.

**Velocidad máxima:** 235 km/h.

**Aceleración de 0 a 100 km/h:** 8,1 segundos.

**Consumo:** 6,2 litros/100 km en ciclo mixto ciudad/carretera.

**Emisiones CO<sub>2</sub>:** 144 gramos.

**Capacidad maletero:** 468 litros.

**Peso:** 1.504 kg.

**Precio:** 36.400 euros.