

Última Hora

Vuits i nous



Opinió

POR **Emili Gené**

5G



Amazon ha invertido más de 500 millones de euros en Deliveroo. Antes se había gastado casi mil millones de dólares en comprar Twitch, la principal plataforma de videojuegos en streaming. Se calcula que Amazon, según Wall Street, vale casi tanto como todo el PIB de España, aunque las otras grandes compañías (Facebook, Microsoft, Google, Microsoft, Apple) rozan estos números y practican la misma política de copiar el mercado. El oligopolio dentro del que vivimos como ciudadanos digitales. Facebook compró Instagram y WhatsApp, todos nuestros contactos, fotos y conversaciones son propiedad del mismo dueño. La nueva forma, amable e invisible, de dominar el mundo digital que ya es el nuestro. Así se entiende que Trump, líder de los EEUU más hostiles a la expansión del gigante chino, haya declarado la guerra a Huawei: después de arrestar a su vicepresidenta, ahora sus móviles ya no podrán usar el sistema Android de Google. Y todo porque Huawei es uno de los grandes actores en el despliegue de la tecnología 5G que se nos viene encima. Se calcula que en solo dos años se comercializará en España, aunque Orange ya ha anunciado que la empieza a implementar de forma experimental este mismo año en siete ciudades españolas. La tecnología 5G permite una velocidad cien veces superior a la actual, algo así como conexión instantánea e ilimitada: todo estará conectado, incluidos nuestros datos y nuestra actividad en las redes y servicios como Deliveroo que ya son propiedad de las grandes compañías digitales. Y, ¿qué dice Europa? Ni siquiera es capaz de imponer la tasa Tobin para cobrarles impuestos.



El encuentro tuvo lugar en el Espai Gastronòmic del Mercat de l'Olivar. Fotos: MIQUEL ÀNGEL CANELLAS

Los secretos de una tapa de premio

José Luis González, ganador del concurso Oleotapa 2019, enseñó paso a paso la elaboración de su creación en el Mercat de l'Olivar



La tapa se compone de dos partes.

Jaime Moreda PALMA

Pocas veces se tiene la ocasión de conocer cómo un cocinero ha creado un plato y ver cómo lo explica a los interesados. Y más inusual es que este plato, en este caso una tapa, fuera la ganadora de un concurso, en este caso Oleotapa 2019, celebrado el pasado 6 de mayo en la Escola d'Hoteleria.

José Luis 'Pinxo' González, del restaurante Ses Portes Vermelles, disecionó ayer por la mañana en el Espai Gas-



'Pinxo', durante la explicación.

► **'SHOWCOOKING'**
La exhibición, de carácter gratuito, estuvo organizada por el Mercat de l'Olivar

trónomic del Mercat de l'Olivar esta tapa, que desde que ganó el concurso la ofrece en su establecimiento de Can Salat, cerca de la Porta de Sant Antoni.

Su Galleta de gamba mallorquina marinada con Oli de Mallorca y capuccino de remolacha y lima fue 'desestructurada' paso a paso por el autor. Ante un auditorio de algo más de 20 personas, casi todas mujeres, 'Pinxo' explicó los secretos para elaborar una galleta de aceite, el uso del sifón para realizar una espuma



El cocinero, utilizando el soplete. Foto: LAURA BECERRA

o cómo marinar una gamba.

El aceite de oliva virgen extra está presente prácticamente en todos los pasos de esta tapa, ya que la galleta es de aceite y tanto para marinar la gamba como para elaborar el capuccino de remolacha y lima este producto es indispensable.

Se da la circunstancia de que esta tapa son dos en realidad, ya que González tuvo en cuenta el origen de la tapa, que servía para 'tapar' la bebida y evitar que entraran insectos, y de ahí la presencia del capuccino de remolacha y lima. Los asistentes a esta actividad gratuita organizada por el Mercat de l'Olivar en colaboración con la DO Oli de Mallorca, tuvieron la oportunidad de preguntar todas las dudas al chef y al finalizar el 'showcooking' degustar la tapa.

LOCALIZACIÓN FUGAS DE AGUA EN TUBERÍAS Y PISCINAS

CONSULTE SIN COMPROMISO

971 753 555 - servicios@munar.es www.munarfullana.es

Más de 30 años de experiencia, aportando conocimiento y garantía de éxito en soluciones para el mundo profesional y empresarial

Estamos a su lado!

www.smi.es | www.omniacloud.es | 971 76 36 36

pressreader

PRINTED AND DISTRIBUTED BY PRESSREADER
PressReader.com +1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW