

**VALENTÍN  
DÍEZ MORODO**

AMLO  
IMPULSARÁ EL  
DESARROLLO

**CLAUDIO X.  
GONZÁLEZ L.**

TRABAJEMOS  
POR UN MÉXICO  
MÁS INCLUYENTE

**CARLOS  
SLIM DOMIT**

DEBEMOS LUCHAR  
FUERTE CONTRA  
LA CORRUPCIÓN

MÉXICO

JULIO / AGOSTO • 2018

# Forbes

— LOS —  
**MEJORES  
CFO DE  
MÉXICO**

*"Hemos incluido  
un diálogo franco  
que esperamos  
se convierta en  
una relación  
productiva"*

**JUAN PABLO CASTAÑÓN /  
PRESIDENTE DEL CCE**

**POSADAS**  
AL ABORDAJE  
DEL CARIBE

**BANCA**  
LOS ESPÍAS  
SIGUEN AQUÍ

**TECNOLOGÍA**  
EL ALGORITMO  
QUE GOBIERNA  
TODO

**AMLO-EMPRESARIOS**

**CONFIANZA Y  
SANA DISTANCIA,  
ANTE TODO**

# UN MUNDO HECHO A MEDIDA



EXPERIENCIAS IRREPETIBLES. ÉSA ES LA FILOSOFÍA DE ÚNICO HOTELS, EL GRUPO FUNDADO Y PRESIDIDO POR PAU GUARDANS I CAMBÓ, QUE CUENTA CON HOTELES EN MADRID Y BARCELONA, Y QUE AFRONTA SU EXPANSIÓN CON LA MIRADA PUESTA EN EUROPA, PERO TAMBIÉN EN UNO DE SUS MERCADOS MÁS IMPORTANTES: EL MEXICANO.

POR JAVIER QUESADA

**H**ardware y software son dos términos que pocos asociarían al ámbito del turismo de lujo; sin embargo, para Pau Guardans i Cambó, fundador y CEO de Único Hotels, son las dos palabras que mejor definen la paradoja (y la realidad) de la hospitalidad *deluxe* hoy. “Creo que, antes, el lujo estaba en el continente, en el *hardware*, si se me permite decirlo así. El lujo tradicional consistía en que el hotel tuviera buenas instalaciones, una

televisión grande en la habitación, mucho personal... Hoy, el lujo debe hablar de alma, de *software*, de experiencias. No porque lo anterior no valga, sino porque hay que darlo por supuesto. El auténtico lujo no es que haya WiFi gratuito (¡faltaría más!), sino que el hotel sea un motor de las experiencias locales. Que nos ofrezca la posibilidad de conocer el destino, la gastronomía local, los mejores cocteles, las tiendas, el arte o la música, y disfrutar del viaje con un enfoque

Arriba: Skybar en el Grand Hotel Central Barcelona. En la otra página: Pau Guardans, fundador y CEO de Único Hotels; Grand Suite del Hotel Único, en Madrid; alberca del Grand Hotel Central Barcelona; habitación de The Principal Madrid Hotel; Ramón Freixa Madrid y fachada de The Principal, en la Gran Vía de Madrid.

mucho más intenso y global. Eso es el lujo. Si no, el hotel es sólo un bonito edificio”, nos comenta en exclusiva.

Bonito (icónico, en realidad) es el inmueble que alberga el Grand Hotel Central, en Barcelona, el primero del grupo (abrió en 2004), diseñado por el arquitecto Adolf Florensa en la Vía Layetana, que cuenta con la mejor alberca y *pool bar* de la Ciudad Condal. Para dar el salto a Madrid, también eligió otro edificio emblemático, un palacete del siglo XIX en pleno barrio de Salamanca, donde se encuentra el Hotel Único Madrid, que acoge uno de los mejores restaurantes de España, Ramón Freixa Madrid, con dos estrellas Michelin. Poco después, amplió su oferta en la capital de España con The Principal Madrid, el primer hotel de lujo en la Gran Vía, con el restaurante Ático by Ramón Freixa. “Creemos que la gastronomía es una parte esencial de la experiencia de conocer un destino. La gente se cuestiona a veces para qué viajar, si encuentra lo mismo (las mismas tiendas o marcas) en todas partes. Nosotros no creemos que sea así: cada destino tiene algo que enseñar, forma parte de nuestra manera de entender el lujo. La gastronomía ayuda mucho a esa visión, ya que no queremos ofrecer una cocina internacional homogénea, sino una cocina con raíces e ingredientes locales y técnica moderna. En eso basamos la excelencia de nuestra propuesta, que ha sido reconocida por la crítica y, sobre todo, por los clientes”, apunta.

Es, de hecho, una de las tendencias estrella de los últimos años: la de los hoteles-destino, establecimientos que son, por sí mismos, objeto y fin del viaje, gracias a su oferta gastronómica, a su propuesta *wellness* y su acento en lo local. Único Hotels es uno de los mejores representantes de esta filosofía

en la alta hospitalidad en España. “Hay muchas versiones del lujo. No es lo mismo el lujo de un Ferrari que el lujo de un producto casi artesanal. Nosotros creemos en el valor de lo auténtico, en el turismo sostenible, porque busca la excelencia impulsando la experiencia local, ya sea en la gastronomía, en el *shopping*, en la decoración o la música. Los atributos de un hotel de lujo (espacio, materiales, servicios premium, localización...) son un requisito necesario, pero no suficiente. Los clientes piden más y ese plus es el compromiso de ser muy local con una visión muy global. Ésa es la fuerza de los hoteles independientes frente a marcas con miles de habitaciones”, señala.

El grupo afronta ahora un plan de expansión que lo llevará, en un futuro próximo, a Mallorca y, después, a alguna capital europea. ¿Y México? “Antes de

saltar a México, nos gustaría seguir profundizando en nuestro crecimiento en Europa, donde hay destinos y ciudades en los que nos gustaría estar, aunque no lo descartamos. Nos gusta mucho México y hay destinos increíbles en ciudades y en zonas de ocio, como Baja California o la Riviera Maya”. Tal como lo destaca el propio Pau Guardans, el cliente mexicano es uno de los que mejor entienden la propuesta del grupo. “Ha accedido muy rápido a la tecnología y al lujo, pero tiene muy claro que el respeto a las raíces y a lo auténtico es la mejor manera de viajar. Tenemos el placer de recibir bastantes clientes mexicanos en nuestros hoteles y es una tendencia ascendente. Además, valoran la gastronomía y la comodidad de un idioma en común”. *fl*



## HOTELERÍA 5G (DE CINCO ESTRELLAS)

La tecnología ha cambiado la manera de viajar y, sobre todo, de elegir. Cada vez hay menos intermediarios entre hotel y viajero y, en cambio, mayor nivel de información, lo que se traduce también en mayor exigencia. “El cliente está cada vez más informado. Las redes sociales le dan información no sólo de otros clientes y sus experiencias, sino de fotografías, videos... Es muy positivo que cada vez el cliente de lujo pueda ser más dueño de su tiempo y sus decisiones y no dependa tanto de una marca estándar que le provee de una experiencia de lujo, pero impersonal”, aclara Pau Guardans. “Es la parte buena de la tecnología: permite comprar mejor y acceder a experiencias más únicas, donde todo está cuidado... hasta la música, los olores, los detalles. Quizá exija algo más de tiempo, pero la recompensa es acceder a servicios a medida”.

ÚNICO HOTELS

“El tiempo es oro”

100% AGAVE

100% ARTESANAL



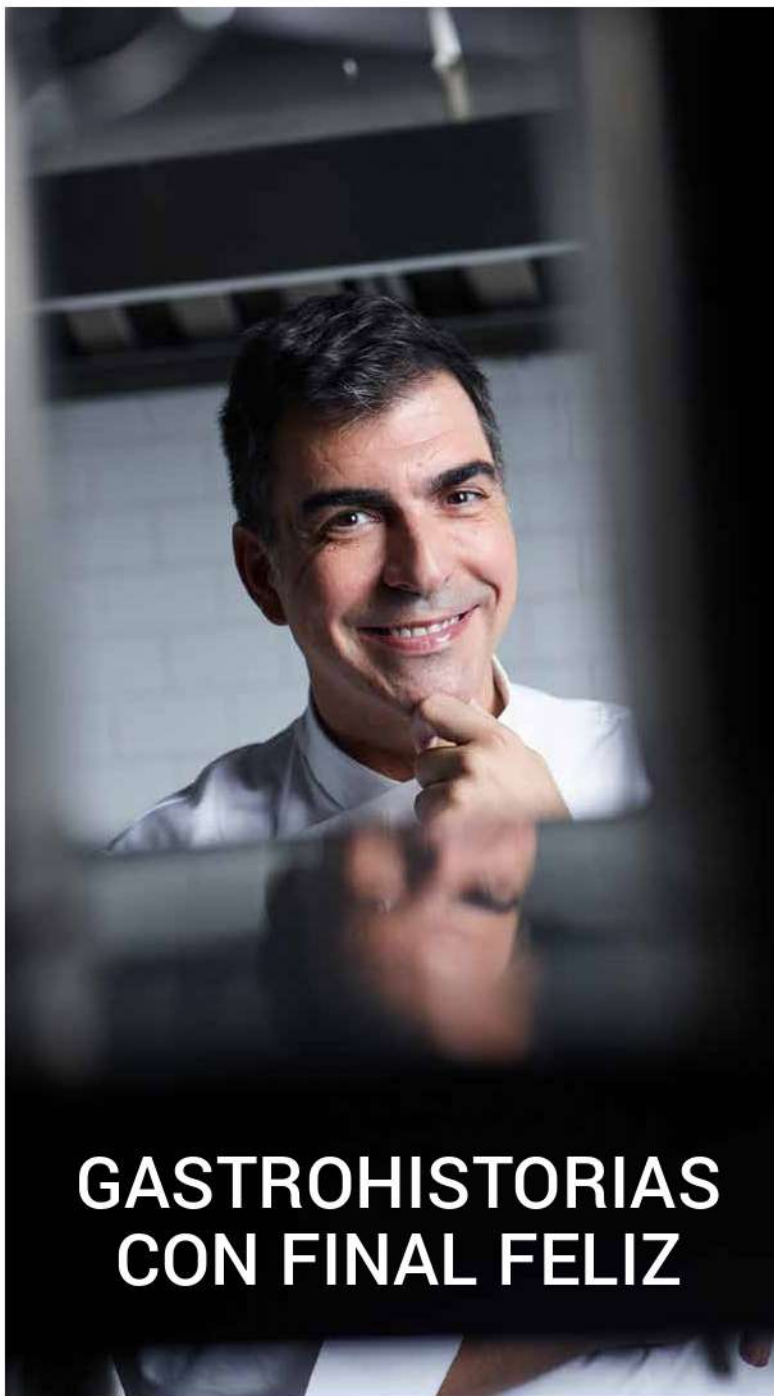
“EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO, ES NOCIVO PARA LA SALUD”

Liverpool

LA EUROPEA

Santitas

LA CASTELLANA



## GASTROHISTORIAS CON FINAL FELIZ

EL CHEF ESPAÑOL RAMÓN FREIXA CONSTRUYE CON CADA PLATO UN RELATO INOLVIDABLE, PERO A ESTE CHEF FORJADO EN UNA FAMILIA DE COCINEROS NO LE IMPORTA TANTO LOGRAR OTRA ESTRELLA MICHELIN (LA TERCERA), COMO SU VERDADERO OBJETIVO: HACER FELIZ AL COMENSAL.

POR: JAVIER QUESADA

El primer plato que Ramón Freixa cocinó fueron unos higadillos para su gato. «Pobre bicho, no murió de eso», bromea. Lo cierto que es que desde que era niño, este chef catalán, galardonado con dos estrellas Michelin por el restaurante que lleva su nombre, ubicado en el Hotel Único de Madrid, siempre ha convivido con la gastronomía: su abuelo era panadero y sus padres, los dueños de un restaurante en Barcelona que ya tenía estrella Michelin, El Racó d'en Freixa. Pero como confiesan algunos intérpretes, conocer y dominar el escenario no evita que sientan el mismo pánico escénico que cuando lo pisaron por primera vez. «Las estrellas Michelin son un reconocimiento que hay que validar cada año. Es un orgullo tener dos estrellas, del mismo modo que es un orgullo trabajar para una tercera. Es un compromiso constante y un incesante trabajo en busca de la excelencia», asegura. Además de aquella estrella heredada, Ramón Freixa logró su primera estrella por méritos propios a los tres meses de abrir su restaurante en Madrid, consiguiendo la segunda en su primer aniversario. «En un año y medio, tenía las dos».

En el restaurante Ramón Freixa Madrid, cada plato está concebido como una historia: principio, nudo y desenlace basados en el producto y la autenticidad de los sabores, con recetas que basan en la tradición pero elaboradas con técnicas de vanguardia. «Cada plato nace de una manera distinta. Siempre pensamos en el mejor producto y en su temporalidad. A partir de ahí, empezamos a trabajar con muchas ideas: puede ser un color, un sabor, una textura, una provocación... Hay mil líneas a la hora de construir un plato y, hasta que no está terminado, no sale a la mesa», confiesa.



Si Ramón Freixa en el Hotel Único es como el salón donde muestra sus creaciones más elaboradas, Ático Restaurante en The Principal Hotel Madrid es, según sus propias palabras, «la sala de estar» donde presenta platillos más informales, honestos y sencillos. «Es comida amigable y de proximidad ofrecida en las alturas», dice. La distinción refleja su enorme sentido del humor, un rasgo muy saludable en un medio como el de la alta gastronomía, donde brillan tanto las estrellas como los egos. «Los cocineros hemos salido de las cocinas para comunicar lo que estábamos haciendo. No somos



En la otra página, Ramón Freixa; abajo, un salón en el restaurante Ramón Freixa en el Hotel Único, en Madrid. En esta página, sobre estas líneas, la pérgola del restaurante Ático, en el The Principal Hotel Madrid.

estrellas de rock, somos gente que busca hacer feliz a la gente con su trabajo: cocinar», responde cuando le preguntan por la mística que envuelve a muchos chefs.

Ramón Freixa tiene muy claro que el éxito no se mide en el número de entrevistas, ni siquiera en el número de estrellas, sino en el número de clientes que sostienen las cuentas de un restaurante. «Trabajar, trabajar y trabajar es la base. Tienes que ser inconformista, tener mucha personalidad; pero sobre todo, tienes que rodearte de un buen equipo. Yo siempre digo: 'Soy zurdo, pero tengo muchas manos derechas'. Esa es la receta del éxito», asegura. Sin embargo, sí que hay un ingrediente esencial para que un platillo funcione: el producto. Y no hay mejor manera de que la relación entre chef y productor sea lo más honesta posible que pasando a un plano personal, a una relación respaldada por una verdadera responsabilidad social. «Siempre hay que ayudar al productor, porque un restaurante sin producto no sería nada. Hay que apoyar al agricultor, al pescadero, incluso al ceramista que te hace las vajillas. Hay que trabajar con artesanos, agricultores... para que nos den el mejor producto que llega del huerto a la mesa», concluye. Porque los platos que mejor saben son los que han sido cocinados con amor. *fl*



# ENCLAVE PRIVILEGIADO

THE PRINCIPAL MADRID ES EL HOTEL QUE HA LLEVADO LA GRAN VÍA A UN NUEVO NIVEL DE LUJO, QUE SE VIVE, SE SUEÑA Y SE PALADEA.

POR MARÍA LÓPEZ

La Gran Vía madrileña se ha convertido en algo más que una calle: es un símbolo; la gran arteria de una ciudad que palpita como un corazón. Madrid es inclusiva y mestiza, como una gran madre, capaz de acoger a todos en su seno: no hay que ser de Madrid para sentirse de Madrid. Es una ciudad que abraza con tanta fuerza que, al final, el abrazo termina por convertirse en parte de la realidad. La Gran Vía es el mejor ejemplo: apenas tiene 100 años, pero parece que siempre ha estado aquí.

En el inicio de esta calle, se encuentra The Principal, que abrió la veda para la apertura de un nuevo tipo de establecimientos en la zona. Hasta 2015, no existía un hotel de cinco estrellas en la Gran Vía. En diciembre de 2017 se inauguró el Hyatt Centric Gran Vía Madrid, también con cinco estrellas; y, hace escasas semanas, Cristiano Ronaldo y el grupo portugués Pestana anunciaron sus planes para abrir, el año que viene, un hotel de lujo en el número 29, donde hoy se ubica la Casa del Libro. Pero fue el grupo Único Hotels el primero en ver el potencial de la ubicación. “Madrid se merecía tener un hotel de cinco estrellas en la Gran Vía”, señaló Pau Guardans, fundador de la cadena, en la inauguración.

La cadena ya tenía otro establecimiento en Madrid, el Hotel Único, ubicado en el barrio de Salamanca, que obtuvo un éxito inmediato debido a la mezcla de hospitalidad de alta gama y gastronomía de autor, a cargo del chef Ramón Freixa (con dos estrellas Michelin).



Cuando el Hotel Ada cerró sus puertas, el grupo decidió quedarse con este establecimiento e invertir 3.5 millones de euros para transformarlo en un hotel de lujo. El inmueble, construido en 1917, albergaba originalmente la Real Gran Peña, un club de aristócratas y militares; hoy, el mismo espíritu exclusivo revive en el lobby del hotel, situado en la sexta planta del edificio y al que se accede mediante un elevador privado: un salón de aires británicos decorado con sillones chester, librerías, espejos dorados y una chimenea encendida da la bienvenida al huésped.

Junto al lobby se encuentra el restaurante Ático, que acoge la propuesta más informal de Ramón Freixa: platos sencillos, que el chef define como “cocina *prêt-à-porter*”, con base en la tradición culinaria española

Arriba: Fachada de The Principal y panorámica de la Gran Vía. Abajo: La terraza, con vistas inigualables.

UNICO HOTELS



que, sin embargo, guardan una sorpresa. Cocina fresca, renovada, con un toque creativo y unas presentaciones memorables en uno de los espacios más emblemáticos de la capital de España. Además, en el área de la galería La Pérgola, se sirven cocteles clásicos, pero con un toque de autor, firmados por el galardonado mixólogo Manel Vehí, al igual que en la terraza panorámica (para muchos, la mejor de Madrid), que, con sus impactantes vistas 360° al *skyline* de la ciudad y su ambiente, propio de un club privado, se convierte en el escenario ideal para una cena romántica o un *afterwork* especial.

La interiorista Pilar García-Nieto, en colaboración con María José Gómez y Maximiliano Zigart, del estudio barcelonés Luzio, han logrado crear un ambiente clásico, pero con un toque contemporáneo; riguroso, pero, al mismo tiempo, cálido; cosmopolita, pero con raíces locales. Un espacio atemporal inspirado en el lujo de finales del siglo XIX, con techos altos, grandes ventanales, barandillas de hierro, objetos historicistas de forja en los miradores... A eso hay que añadirle la

ÚNICO HOTELS

76

HABITACIONES Y SUITES. LA SUITE GRAN VÍA TIENE 50 M<sup>2</sup>.

360°

LAS VISTAS DE LA TERRAZA SON LAS MEJORES DE MADRID.



Pan soufflé relleno de tomate y butifarra, carabinero en binomio a la llama y en flan, y butifarra de pato azulón con avalón, ajo y pistachos.

### MENÚ ESTELAR

Ático es el restaurante más natural del chef español Ramón Freixa, para la cocina del día a día. Producto, técnica y frescura son las bases de una carta sencilla y sofisticada a la vez, que parte de la tradición gastronómica de distintas regiones de España, con toques creativos.

El restaurante tiene dos espacios diferentes: uno es el Salón Ático, de estilo neoyorquino, con amplias ventanas que asoman a las terrazas que rodean la planta; el otro es La Pérgola, un salón acristalado y acondicionado que permite disfrutar la luz natural durante todo el año. En palabras del chef: "Si tuviera que definir Ático, diría que es la sala de estar de Ramón Freixa". Una carta sencilla con la que actualiza el concepto de los grandes hoteles y en la que impregna la huella de su origen mediterráneo. "Es comida amigable y de proximidad ofrecida en las alturas", define Freixa.

sofisticación de los muebles de diseño y los ricos tejidos y materiales: terciopelo, linos, mármol y maderas macizas conviven en total armonía.

The Principal dispone de 76 habitaciones, todas exteriores, divididas en cinco categorías: Executive, Premium, Superior, Deluxe y Junior Suite y, por último, la Suite Gran Vía, con dos ambientes independientes, dormitorio y salón privado, cada uno con su propia entrada y un gran balcón. Todos los detalles se han cuidado para garantizar una experiencia *hi-end*: sábanas de la mejor calidad, cuadros del artista Albert Coma, muebles de diseño, como la silla BKF (conocida como Bonet)... Una mezcla que se ha convertido en la marca de la casa: rotundos edificios con carga histórica y dimensiones palaciegas que se transforman en espacios acogedores y modernos. Mejor que en casa. *fl*