

- / **Dinero.** El crédito, más caro, y los depósitos seguirán congelados —P20-21
- / **Perfil.** John Stankey o cómo dirigir AT&T en la nueva anomalía —P26
- / **Fortuna.** Mi espacio de trabajo en la empresa ya no es el que era —P32-33

# CincoDías

FIN DE SEMANA.—

## CRISIS DEL CORONAVIRUS

# Debacle económica

/ **Previsiones.** El Gobierno espera un recorte del PIB del 9,2% en 2020 y una recuperación del 6,8% en 2021 / **Efectos.** El desempleo y el déficit se dispararán —P28-29. Editorial P2



Nadia Calviño.

### Perspectivas macroeconómicas 2020-2021

Variaciones en %, excepto donde se indica

	2019	2020	2021
PIB real	2,0	-9,2	6,8
Consumo privado	1,1	-8,8	4,7
Consumo público	2,3	2,5	1,8
Inversión	1,8	-25,5	16,7
Exportaciones	2,6	-27,1	11,6
Importaciones	1,2	-31,0	9,3
Empleo	1,5	-9,7	5,7
Tasa de paro (en %)	14,1	19,0	17,2
Déficit público (% del PIB)	2,8	10,3	-
Deuda pública (% del PIB)	95,5	115,5	-



María Jesús Montero.

/ **Paro del 19% con casi dos millones de empleos menos**

/ **Laboral.** La cifra total de trabajadores afectados sobrepasará los 7 millones

/ **La caída del PIB en el semestre será de más del 18%**

/ **Componentes.** El consumo privado, la inversión y las exportaciones se hundieron

/ **El déficit público superará el 10% este año**

/ **Hacienda.** El gasto público aumenta mientras se desploman los ingresos

## Inversión

### Cotizadas con los Gobiernos al timón

/ **Público.** La emergencia sanitaria desata una oleada de rescates estatales a grandes compañías de múltiples sectores —P12-15



/ **Financiación** España, a la cola en avales a grandes empresas —P3

/ **Aerolíneas** 1.010 millones para Iberia y Vueling a la espera del ICO —P4

/ **Telecos** Telefónica sopesa fusionar su filial en el Reino Unido —P8

/ **Primero de Mayo** Las recetas sindicales contra la crisis —P30

## GASTRONOMÍA

# Los arroces más cinematográficos, a domicilio

Llevaba un mes funcionando cuando llegó el confinamiento, pero José Luis García Berlanga mantiene abierta su cocina

PAZ ÁLVAREZ  
MADRID

"Hacer un buen arroz es como hacer una buena película: tener los mejores ingredientes y dedicarle tiempo y cariño, con esto se crea una magia que logra que todo salga perfecto", mantiene José Luis García Berlanga, hijo del cineasta Luis García Berlanga y propietario de uno de los últimos restaurantes que abrió, apenas hacía un mes, en Madrid antes de que se decretara el estado de alarma y el confinamiento de la población.

Pasado el primer shock del cierre del restaurante, García Berlanga decidió mantener la cocina abierta y sumarse al envío de platos a domicilio, un formato de negocio al que se están apuntando muchos restaurantes para intentar mantener ingresos y hacer frente a algunos costes fijos.

Restaurante Berlanga, abierto en una de las zonas más concurridas gastronómicamente hablando de la capital como es la calle de Menéndez Pelayo, es el sueño de este cocinero autodidacta, que no está dispuesto a dejarlo morir, al menos sin haberlo intentado. Lo que pretende es hacer llegar sus arroces a los hogares que lo demanden. Solo en la semana del 13 al 19 de abril se enviaron hasta 360 raciones de arroz y 120 platos -entre estos últimos, las alcachofas (17,50 euros) y las carrilleras (18 euros) son los más demandados- de una carta marcada por la despensa mediterránea.

En la elaboración de los arroces se emplean dos variedades, albufera y sendra, ambas cultivadas en el Parque Natural de la Albufera por una familia de agricultores locales, una apuesta que defiende sobre todo en estos momentos, en los que afirma que hay que apostar por la producción 100% nacional. Otro secreto que se nota es el potente fondo con el que prepara un arroz que llega a casa en su punto. La temperatura, claro está, depende



Diferentes platos a domicilio de Berlanga; a la derecha, José Luis García Berlanga.

**En una semana ha enviado 320 raciones de arroz y 120 platos de la carta**

de la distancia. En la carta ofrece varias opciones (entre 14 y 20 euros): a banda, del senyoret, de salmónes y ajos tiernos, de puerros y rape, de espinacas y gambón, la clásica valenciana o la de verduras. También sirve el rossejat Berlanga (17 euros), elaborado con el caldo y las carnes del cocido y sus garbanzos.

El envío a domicilio (unos 8 euros) comprende la almendra central, zonas

de Madrid situadas dentro de los confines de la M-30, incluyendo los distritos de Moncloa, Aravaca, Arturo Soria y La Moraleja. Ofrece la opción de recoger el pedido en la puerta del propio restaurante, por la entrada de Lope de Rueda, 60.

**Restaurante Berlanga:** Menéndez Pelayo, 41. Madrid. Tels: 34 913 916 886 / 649 166 310. [www.restauranterberlanga.com](http://www.restauranterberlanga.com).

### Con sentidos

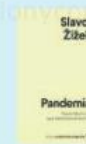
► **Aromático.** La finca de San Cobate se encuentra en la Ribera del Duero, en el triángulo de oro formado por Gumiel de Mercado, La Horra y La Agullera (Burgos). Con una superficie de 80 hectáreas de viñedo de una edad media de 40 años, la finca, a una altitud cercana a los 900 metros, está rodeada de monte bajo con diferentes plantas aromáticas, encinas y pinos. En este contexto se elabora, con tempranillo de diferentes parcelas, San Cobate 2017. Un vino con *terroir*, de nariz amplia, con notas frescas: grosella, romero, tomillo... En boca tiene madurez y frescor. Precio: 20 euros.



► **Para heredar.** Un bolso concebido para que pase de una generación a otra. Lottusse creó esta minuciosa pieza de piel en 2008, siguiendo la filosofía de la casa: sello mediterráneo, trabajo artesanal y atemporalidad. Elaborado a partir de un original nudo en forma de pequeña flor de seis cabos. Uno tras otro, esos pequeños nudos van formando un racimo que configuran el modelo Noodbag. Lleva mensaje: la unión, sin fisuras de las personas. Precio: 795 euros.



► **Un regalo de amistad.** Brindar con aquellos que están lejos y se echa de menos, dar las gracias a alguien que se portó bien con nosotros, celebrar una buena noticia, recordar un día especial o simplemente disfrutar de un buen rato con los que tenemos cerca en el día a día. Es el planteamiento que se hace Señorío de Montanera, marca de la DOP Dehesa de Extremadura, para lanzar en su tienda online una selección de lotes de regalo con algunos de los productos que elabora con cerdos ibéricos. Precio, a partir de 50 euros. [www.tienda.senorio.es](http://www.tienda.senorio.es).



► **Ensayo de la pandemia.** La colección Nuevos Cuadernos de Anagrama lanza el próximo 6 de mayo, en formato electrónico, el libro *Pandemia. Covid-19: el virus que estremece al mundo*, del filósofo esloveno Slavoj Žižek. Una reflexión sobre la pandemia y la necesidad de repensar políticamente la sociedad contemporánea, sobre su relación con la política, la economía, el miedo y las libertades. Y la advertencia de que una crisis ecológica amenaza el futuro del planeta. El autor destinará los royalties de este libro a la ONG Médicos sin Fronteras. Precio: 9,9 euros.