



José Luis Mateo, Joan Buades, María Moreno, Arsenio Fuentes, Pepe Rodríguez, Víctor García, Iago Negueruela y Rafael Salas, en la asamblea.

El gusto de la empresa familiar

Varios chefs, entre ellos **Pepe Rodríguez**, participan en la jornada de la asamblea de la Asociación de la Empresa Familiar

La Associació Balear de la Empresa Familiar (ABEF) celebró ayer su asamblea general, a la que acudió como invitado Pepe Rodríguez, chef y propietario del restaurante El Bohío, fundado por su abuela en 1934.

El miembro del jurado del programa Masterchef señaló que una empresa familiar «tiene la ventaja y el inconveniente de poder decidir la cosas a la cara a tu socio y familiar y llevarte el problema o la solución a la comida familiar del domingo».

Pepe Rodríguez cogió las riendas del negocio familiar junto a su hermano Diego, jefe de sala de este restaurante que cuenta con una estrella Michelin. «Quizás una de las cosas que más costaron fue innovar. Mis padres eran de carácter más conservador,

mientras que mi hermano y yo teníamos muy claro que para poder sobrevivir y destacar en este mundo. Mi padre veía el progreso como algo sospechoso».

De todas formas, Pepe Rodríguez destaca que hay que diferenciar entre empresas familiares. «Las hay que son muy grandes y las personas que las manejan día a día no son los dueños, sino altos directivos. Pero éste no es nuestro caso».

El famoso cocinero mantuvo una reunión en la sede de la ABEF con la directora de esta asociación, Irene Jover, y el presidente de honor, Juan Carlos Rosselló. Jover explicó a Rodríguez que la ABEF cuenta con 54 empresas asociadas, que dan trabajo a unas 27.000 personas y suponen el 30 % del PIB balear.



Irene Jover, Juan Carlos Rosselló y Pepe Rodríguez.

Pepe Rodríguez: «Mi padre era muy conservador y veía el progreso como algo sospechoso»

A las 19:30 tuvo lugar en el Mhars Sea Club la celebración de la asamblea general ordinaria tras la que intervino el presidente de la ABEF, Rafael Salas, y la directora territorial de Balears del Banco de Santander, María José Macía. Esta entidad

financiera fue la organizadora del evento, que finalizó con una mesa redonda en la que bajo el título *Entre chefs*, el propio Pepe Rodríguez, el profesor y chef del Mhars Arsenio Fuentes; María Moreno, chef del restaurante Gaudexi, y José Luis Mateo, exdirector de la Escola d'Hoteleria de Mallorca, hablaron de sus trabajos en el mundo de la restauración y salpicaron sus intervenciones con anécdotas que provocaron más de una sonrisa.

Jaime Moreda

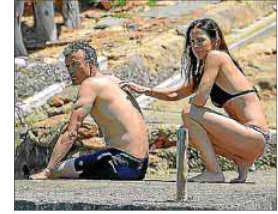
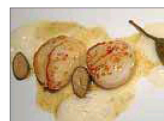
Fotos: J. MOREY / M. À. CAÑELLAS

Nuevo chef y nueva carta en el hotel rural sa Franquesa Nova

El alemán Kim Toro (ex Tristán, ex Reserva Totana) es el nuevo chef de sa Franquesa Nova, bonito hotel rural ubicado en el municipio de Vilafranca de Bonany. En la nueva carta, corta y dinámica, Toro apuesta por el valor del producto local, productos frescos y tradicionales de la Isla a los que aplica técnica, pasión a sabores clásicos. Para ello cuenta con la ayuda de la cocinera María del Mar Martínez Espartero. Su labor se evidencia en el comedor donde destaca la excelente puesta en escena del equipo de sala del hotel.



R.D. El chef Kim Toro, entre la cocinera María del Mar Martínez y la directora del hotel, Aina Abraham Adrover.



► **Luis Enrique.** El ya exentrenador del Barça, Luis Enrique, y su mujer, la economista Elena Cullell, disfrutaron de unas merecidas vacaciones en Eivissa. El asturiano anunció que se tomaría un año sabático tras las dos exigentes temporadas al frente del Barcelona. • Foto: **ES VEDRÀ PHOTOS**

► **Fiesta solidaria.** La ONG Voluntaris de Mallorca celebra esta noche su fiesta solidaria de verano en Sa Possessió. La velada dará comienzo a las 20:30 y los asistentes podrán disfrutar de música y comida en un excelente ambiente.



TORRE D'AGUAT
d'En Jordi Guaita
jordiguaita@hotmail.com

Selectivitat

Ara comença la lluita amb la selectivitat; quan aqueixa serà cuïta, sovint quedarà la truita estantissina dins el plat. En tenir la lliçó apresada, cal ull viu per al treball; només en la gran empresa hi servirà el qui sàvesa a ser-hi un dòcil vassall.

REFRANY

Hi ha molts de gats, i poc formatge.