



ESFERA HUMANA

ENRIQUE CASTILLO-PESADO

- . Slim—La Caixa crea una fundación con 55 millones
- . El *Maseco* concretó un acuerdo con sus acreedores
- . Y ahora andan “en busca del *Santo Grial* cervecero”

EL GRUPO FINANCIERO INBURSA del empresario Carlos Slim y *La Caixa* (léase: España--Barcelona) acaban de crear una fundación que tiene como propósito contribuir a “la salud, la educación, la cultura y la formación d capital humano” de los más desprotegidos. La Fundación Inbursa, nombre de la recién creada institución, tendrá un capital de 55 millones de euros.



Allí estuve presente y saludé a la infanta Cristina, por supuesto, acompañada de Slim, el tercer hombre más rico del orbe según *Forbes*, y de Jaime Lanaspá, director general de la Caixa y por tanto, uno de sus jefes. La infanta dijo a Voces del Periodista que “hace unas semanas trasladé mi residencia de Barcelona a la ciudad de Washington”. Por ende, ahora que la acabo de ver aquí en la Ciudad de México, recordamos aquellas épocas cuando este columnista solía acudir a *El Portón* (una especie de tablado flamenco combinado con discoteca, propiedad de Lucio Blázquez, actual propietario de Casa Lucio—Madrid, y del empresario Oscar Álvarez Osorio), donde bailábamos sevillanas con las hijas del rey Juan Carlos de España.

Pero como esta columna trata siempre de temas plurales y no de notas tipo ¡Hola!, le diré —estimado lector— que la infanta Cristina en su calidad de directora de la Obra Sociedad de la entidad catalana, presentó la Fundación Inbursa. “La fundación”, apuntó la infanta, “ayudará profundamente a satisfacer las necesidades de las poblaciones más vulnerables de la región”, y añadió que éste no es un empeño nuevo de La Caixa. Ella detalló que, desde hace 12 años, la entidad para la que trabaja ha financiado más de 398 proyectos en 60 países, “lo que ha supuesto una inversión de 51 millones”.

La relación entre Inbursa y La Caixa es reciente, pero tiene el proyecto firme de *perpetuarse* en la región. Hace sólo un año que La Caixa finalizó la adquisición de un 20% de Inbursa en una operación que supuso una inversión de 1.600 millones. Ahora ya se encuentran en pleno periodo de expansión en América Latina. Antonio Slim, presidente de Inbursa, uno de los hijos del célebre empresario y magnate mexicano, relató que “la primera etapa es lógicamente México”, donde en los próximos dos años prevé abrir 400 nuevas sucursales y duplicar su cartera de clientes, casi siete millones de la actualidad.

La presentación de la fundación también da una pista de cuáles van a ser los nuevos cometidos de la infanta Cristina tan sólo unos días después de su traslado a Washington, donde su esposo, el otrora famoso jugador de básquetbol, Iñaki Urdangarín, trabaja para Telefónica Internacional. Por cierto, la infanta Cristina “nunca ha perdido el piso” como muchos de nuestros empresarios y magnates.



El Grupo Maseca (presidido por Roberto González Barrera, *El Maseco*) concretó un acuerdo con sus acreedores financieros. La empresa —líder en la producción de tortillas y harina de maíz a nivel mundial; este columnista prefiere las tortillas hechas con 100% de maíz— acaba de sentar un magnífico precedente en la historia de las compañías que se vieron involucradas “en el uso de instrumentos financieros derivados”.

A diferencia de Comercial Mexicana o de Vitro, Gruma no ha puesto todavía un solo pie en los tribunales de los Estados Unidos “para enfrentar demandas judiciales”. Entre los acreedores figuran las instituciones JP Morgan Chase, Deutsche bank y Credit Suisse, y la suma en disputa —apuntan los analistas— asciende a 726.6 millones de dólares.

Un buen por ciento de los analistas financieros aseguró que “Gruma pudo cerrar una exitosa operación”.

¿UNA VIDA MAS LARGA?

Conocí a Sonia Collin, una de las principales químicas de cerveza del mundo. Ella ha pasado toda su vida probando recetas y asesorando a productores de todo tipo, desde cervezas pequeñas hasta gigantes como Anheuser—Busch InBev NV. Eso sí: el día que comí con ella en la Fonda El Refugio (léase: México, calle Liverpool), probó cervezas mexicanas como Bohemia, Montejo, Pacífico, Noche Buena y XX Lager, y comentó que “como la Bohemia

ESFERA HUMANA

Escrito por Enrique Castillo Pesado
Domingo, 18 de Octubre de 2009 21:05

ninguna, por su fineza y grosura. Claro, existen cervezas como la Corona que se volvieron famosas mundialmente por su mercadotecnia”.

Ahora, en un laboratorio de Bélgica. Un centro de producción cervecera donde los monjes trapenses han fermentado complejas cervezas durante siglos. Sé que Collin busca el *Santo Grial* de la bebida: cervezas artesanales que mantengan su sabor el tiempo suficiente para poder ser enviadas, almacenadas y vendidas en todo el mundo sin riesgo de estropearse.

Con la ayuda de un subsidio gubernamental de 1.7 millones de dólares, un equipo liderado por Collin espera desarrollar nuevas técnicas para prolongar la vida de las percederas cervezas.

Todas las cervezas ajustan sus recetas de acuerdo a cierto grado de conocimiento y capacitación química. Pero el trabajo de Collin, que será publicado próximamente, será estudiado con detenimiento por cerveceras de todo el orbe, ya que podría ayudarles —sin lugar a dudas— “a aumentar sus exportaciones y su participación en mercados distantes”.

“La cerveza es pan líquido”, me decían --un buen día-- tanto don Antonio Ariza Cañadilla (qepd), quien fuera presidente de Casa Pedro Domecq, y mi amigo Carlos Fernández, uno de los puntales del Grupo Modelo. Por otro lado, Matt Brynildson, director de Firestone Walter Brewing en California, confiesa que “la cerveza no es infalible. Sí, como el pan, la leche o el queso, se puede estropear rápidamente”.

REZAGO

La vida útil es un factor clave a la hora de distribuir cualquier bebida o alimento procesado más allá de su región de origen, una lección que aprendieron desee Nestlé Inc. Y Coca—Cola Co. Hasta los fabricantes de queso franceses de queso y los productores italianos de jamón. Hace siglos, las técnicas de salado hicieron que despegara la industria del bacalao. Los ejércitos de Napoleón fueron los primeros en hervir y enlatar vegetales para trayectos largos, señalan los historiadores.

ESFERA HUMANA

Escrito por Enrique Castillo Pesado
Domingo, 18 de Octubre de 2009 21:05

Finalmente, mejores métodos de embotellamiento y una pasteurización rigurosa han permitido a grandes corporaciones y empresas como Heineken NV y Anheuser extender la vida de sus cervezas. Pero para algunos catadores o aficionados (léase: Susana Castillo—Pesado, estas bebidas son simples y desabridas. Las cervezas artesanales tienden a ser más vulnerable, sobre todo porque pasan por un proceso mucho menos intenso para tratar que la combinación precisa de cebada, lúpulo, levadura y azúcar dure más. Las cerveceras más pequeñas suelen enfocarse en vender en sus propios vecindarios.

La química de 46 años (Collin) cultivó su reputación como una ingeniera líder en los años 90. Interbrew, en ese entonces una cervecería europea (que luego se fusionó con la brasileña AmBev y la estadounidense Anheuser—Busch) tenía problemas para conservar el sabor de sus cervezas más populares por más de tres meses. Pero si usted me pregunta cuál es mi bebida favorita, no dudaría en señalar que una copa de vino tinto (léase: Petrus 1982). Y hasta la próxima, ¡abur!

interdif@prodigy.net.mx