

LA AGENDA DE NUEVA YORK



Tim Cook, consejero delegado de Apple.

Apple, la empresa del (casi) billón de dólares

HITO El último impulso en Bolsa acerca a la compañía a la gran cifra

C. Ruiz de Gauna, Nueva York

El fabricante tecnológico Apple está a punto de hacer historia y convertirse en la primera compañía del mundo que alcanza una capitalización de un billón de dólares.

El creador del iPhone tiene esa cifra mágica al alcance de la mano. La compañía estadounidense cerró el viernes con una cotización de 188,59 dólares por acción, equivalente a una valoración total de 926.946 millones de dólares.

Para alcanzar el hito, los títulos deberían intercambiarse a 203,4 dólares por acción. Esto es, Apple necesitaría subir un 7,8% en Wall Street para convertirse en la empresa del billón de dólares.

No es difícil que el grupo que dirige Tim Cook logre subir a ese ritmo en las próximas semanas. Apple presentó unos resultados mucho mejores de lo previsto en el primer trimestre que confirman la fortaleza del iPhone. Además, anunció que gastará 100.000 millones de dólares en la recompra de acciones, que se suman a su plan de recompra de títulos por valor de 210.000 millones de



Jeff Bezos, consejero delegado de Amazon.

dólares. La tecnológica también ha elevado la retribución al accionista de 0,63 a 0,73 dólares por acción.

Como último responsable del triunfo de Apple, figura Warren Buffett, el millonario presidente del conglomerado inversor Berkshire Hathaway, que ha reforzado recientemente su inversión en la empresa de la manzana.

En los últimos cinco años, Apple ha experimentado un crecimiento sostenido que le ha llevado a multiplicar por más de tres su valoración.

Las apuestas señalaban a Alphabet, matriz de Google, como la empresa que seguiría a Apple en alcanzar la cifra mágica del billón de dólares. Sin embargo, todo apunta a que antes lo conseguirá Amazon, el gigante del comercio electrónico de Jeff Bezos que está experimentando un ritmo de crecimiento extraordinario tanto a nivel de negocio como en Wall Street.

En cinco años, la empresa de Seattle ha pasado de valer 278 dólares por acción a 1.600 dólares, esto es, una revalorización del 475%. Amazon vale hoy casi 780.000 millones de dólares. Para alcanzar el billón de dólares, debería impulsarse un 28%, objetivo que no parece difícil de alcanzar a corto plazo puesto que, en lo que va de año, las acciones de la compañía han subido un 35%.

El ritmo de Wall Street

Aunque alejado de la euforia, Wall Street se muestra confiado en que los sólidos resultados del primer trimestre de las grandes empresas, especialmente del sector tecnológico, seguirán garantizando semanas de subidas sostenidas. Los mercados no acogieron con excesiva preocupación la decisión del presidente de Estados Unidos, Donald Trump, de sacar al país del

acuerdo nuclear alcanzado con Irán en 2015, lo que abre un nuevo período de tensiones geopolíticas en Oriente Medio. La nueva gran cita de las bolsas estadounidenses se producirá mediados de junio, cuando la Reserva Federal (Fed) vuelva a reunirse para decidir la que se espera que será la segunda subida de tipos de interés del año.

PISTA CULINARIA

Alianza solidaria entre cocineros y niños

Marta Fernández, Madrid

Si la alianza de chefs en 4 manos o a 20 manos suele tener como motivo un homenaje o un evento marketiniano, éste no es el caso, ya que, esta vez, renombrados cocineros se retinan por una buena causa. El próximo lunes 21 de mayo, *Chefs & Kids* reunirá en Marbella a 24 grandes chefs españoles en una cita que busca apoyar a Aldeas Infantiles SOS. Con el objetivo de "estimular la afición por la gastronomía entre los más jóvenes", este proyecto pretende acercar la cocina a niños en situaciones desfavorecidas. "La gastronomía es uno de los grandes atractivos de España y una afición que cada día gana más devotos en nuestro país. El progreso de la cocina española en los últimos años es fruto del esfuerzo de extraordinarios profesionales que han sabido reinterpretar los platos y las recetas tradicionales y adaptarlos a la actualidad. Esta labor conlleva inagotables jornadas entre los fogones, muchas horas de estudio e investigación de los alimentos e infinitas dosis de pasión", señalan desde la organización.

La cita del 21 de mayo en Marbella contará con Martín Berasategui, Eneko Atxa, Ángel León, Paolo Casagrande, Dani García, Diego Guerrero, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Paco Roncero, Mario Sandoval, Oscar Velasco, Francis Paniego, Kiko Moya, Jesús Sánchez, Erlantz Gorostiza, Ricardo Sanz, Paco Morales, José Carlos García, Benito Gómez, Diego Gallegos, Mauricio Giovanini, Juan José Carmona, Miguel Ángel López y Diego del Río.

La jornada partirá de un programa de actividades en las que los cocineros compartirán con unos 150 niños del Centro de Día de Aldeas Infantiles SOS en Málaga y de varios colegios de Marbella, con la idea de "valorar la cultura gastronómica para reconocer los sabores

CHEFS & KIDS

- **Dónde:** Hotel Los Monteros (Marbella).
- **Fecha:** Lunes 21 de mayo.
- **Web:** www.chefsandkids.com
- **Venta de entradas:** www.chefsandkids.com/reservas/adquirir.php
- **Precio de la cena de gala:** 350 euros (con IVA).

y colores, para diferenciar los ingredientes y que aprendan de forma divertida múltiples recetas".

Por la noche, está prevista una cena de gala en el Hotel Los Monteros, cinco estrellas gran lujo marbellí, donde se servirá un menú degustación elaborado por los cocineros con estrella Michelin de la provincia de Málaga. Así, al bistrotellado Dani García se sumarán José Carlos García (al frente del restaurante que lleva su nombre), Benito Gómez (Bardal), Diego Gallegos (Sollo), Mauricio Giovanini (Messina), Juan José Carmona (El Lago), Marcos Granda (Skina), Miguel Ángel López y Diego del Río (en proceso de abrir su próximo proyecto), junto al equipo de restauración del hotel y su jefe ejecutivo, Sebastián Conejo. Las entradas, con un precio de 350 euros, están a la venta vía online.

Este proyecto solidario a favor de la infancia cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Marbella y la Diputación de Málaga, a través de la marca *Sabor a Málaga*. "Desde Aldeas Infantiles SOS somos plenamente conscientes de la importancia de fomentar unos hábitos alimenticios saludables y equilibrados desde las edades más tempranas para que los niños se desarrollen adecuadamente y crezcan felices, y así lo transmitimos en todos nuestros programas", argumenta Pedro Puig, presidente de Aldeas Infantiles SOS.



Los chefs José Carlos García y Diego del Río con los niños.