EL SUPLEMENTO
www.elsuplemento.es

# Premios Mediterráneo Excelente 2018

## 23 de noviembre de 2018 - Hotel Arts Barcelona

IV EDICIÓN

Edita Suplementos y Monográficos S.L. CIF: B70398060 info@elsuplemento.es Tlf: +34 981 016 655
C/ San Agustín 7. 1º / Avda. Buenos Aires 9 Entreplanta Izq. Nº3 - A Coruña, España

Premios Mediterráneo Excelente 2018

# ENTREGA EN LA CIUDAD CONDAL DE LOS PREMIOS MEDITERRÁNEO EXCELENTE

**Empresas de sectores muy diversos, músicos, cantantes, comunicadores y organizaciones solidarias –19 en total– fueron los ganadores de los Premios Mediterráneo Excelente 2018**

**Redacción:** El Suplemento / **Fotografías:** Paula López, Pilar Braña

El denominador común de todos los galardonados tanto en ésta como en las tres ediciones anteriores (ya suman con la de este año 91) «es el esfuerzo que, día a día, realizan ustedes por llegar más allá, por crecer, por hacer mejor las cosas…». Estas palabras de Pablo Suñer, gerente de «El Suplemento», la publicación organizadora de este certamen, sintetizan el perfil de quienes el pasado viernes recibieron la estatuilla conmemorativa. «Sin vuestra abnegación, no hay excelencia, no hay nada», concluyó.

La gala de los Premios Mediterráneo Excelente tuvo lugar este año en el Hotel Arts Barrcelona y fue presentada por la televisiva Clara Castelló y el doctor Manuel Viso. Un evento que comenzó con «bel canto» y terminó con la música de aires flamencos y rumberos de Spoticai.

La pretensión de este certamen es reconocer la labor de empresas, profesionales y entidades que trabajan en Cataluña, Comunidad Valenciana, Murcia e Islas Baleares tanto a nivel nacional como internacional.

«Premiamos –señaló Clara Castelló– su labor cotidiana, su perseverancia, sus logros… En definitiva, el buen hacer en cada uno de los sectores a los que representan». La fiesta de la excelencia se convirtió en un recorrido breve e intenso por estas tierras bañada por el "Mare Nostrum". Cada una con su idiosincrasia, pero con un espíritu idéntico: el afán de crecimiento y superación, y la lucha constante.

Antonio Queijeiro explicó que la empresa editorial que dirige organiza, además de los del Mediterráneo Excelente, Andalucía y Cantábrico Excelente, los Premios Nacionales El Suplemento y los sectoriales De Ley, Tecnología Siglo XXI y Medicina Siglo XXI. Nacieron «con la intención de abrir un nuevo espacio, aunque deseamos que la noche sea principalmente festiva, que sea útil también como intercambio de experiencias y conocimientos».

«¡Qué fácil parece alcanzar el éxito!», proclamaba Queijeiro. «Todos –prosiguió– les saludan con afecto, reconocimiento, admiración y respeto. Detrás de este éxito, miles de horas de estudio, dedicación y atención. Trabajo en definitiva, en detrimento de familia, ocio y de sí mismos». Tras un silencio retórico, pidió a los asistentes que mirasen a su izquierda y derecha, y «encontrarán a esas personas que les quieren y que les apoyan, porque están ahí, justo a su lado». Y, remarcó, «hacen bien en enorgullecerse de lo que consiguen porque saben lo que les ha costado llegar y cómo eran los días en los que nadie se acordaba de todo el esfuerzo.

Hoy queremos compensarles de la mejor forma que sabemos, por todo este tiempo que, al fin y al cabo, parece que es lo menos importante y solamente nos damos cuenta cuando nos falta». Estos galardones son para todos un incentivo. Desde luego, no son un punto final, sino «un suma y sigue para afrontar nuevos retos», en palabras de Antonio Oliva, director de 3Aside.

La gala de los premios de El Suplemento no hubiera sido posible sin el apoyo de todos los profesionales que integran este equipo, pero también a firmas cuya colaboración es imprescindible. Es el caso del diseñador valenciano Theo Garrido, quien cedió sus modelos al staff femenino, y de Tomás Salcedo, de Thommy Estilistas. Este acto no se abrió y cerró únicamente con música. También con momentos conmovedores.

Emilia García Sánchez, fundadora y administradora de Bio-Darma, empresa que ganó la categoría de Calidad Alimentaria, se emocionó cuando recordó a dos personas que «ya no están con nosotros». Uno de ellos es su padre que «siempre me supo escuchar y darme valores como el de la fortaleza y el de ser buena gente».

Estatuilla entregada a los premiados

El vicepresidente de la Fundació Banc dels Aliments de Barcelona también removió a todos los presentes. Indicó que su entidad «es de solidaridad y de sostenibilidad al mismo tiempo porque de los 18.000 millones de kilos que gestionamos, más de 8.000 proceden de la reutilización».

Los galardonados hicieron hincapié en la importancia de citas como ésta. El director general de la productora El Terrat, Agustí Esteve, dijo que «la creatividad, el talento y la asunción de riesgo controlado nos une a todos los que estamos aquí. Qué interesante reunir empresas tan heterogéneas como las que hoy estamos aquí».

El estilista Tomás Salcedo

El grupo SpotiCai amenizó la velada

Manuel Viso y Clara Castelló, presentadores de la Gala Mediterráneo Excelente 2018.

Los hermanos Muñoz, Estopa, con su galardón

Francisco Javier Vicente y Elena Shoshina

El grupo SpotiCai junto al director de El Suplemento, A. Queijeiro

J.Mahía, M.Viso, P.Suñer, C.Castelló, A.Queijeiro, P.Rodríguez, T.Salcedo, S.Pontano,A.Queijeiro

Los galardonados durante el cóctel antes de la gala

CALIDAD ALIMENTARIA

# BIO-DARMA

**La empresa ha dado un giro a la fabricación artesanal de galletas sabrosas incorporando materias primas que sólo procedan de la agricultura ecológica**

Fundada en 2006, la empresa familiar **Bio Darma** se ha especializado en la alimentación biológica buscando la mejor calidad y el mejor sabor en la elaboración de galletas en las que sólo emplean los mejores ingredientes provenientes de la agricultura ecológica que respete los ciclos naturales de los cultivos, evitando la utilización de productos químicos de síntesis y procurando al máximo las zonas rurales.

"Con el paso de los años es fácil caer en la rutina pero, sin embrago, en Bio Darma trabajamos con el mismo entusiasmo del primer día, una pasión inculcada por generaciones, que se ha materializado en productos capaces de combinar los calificativos sano, sabroso y artesanal", afirma Emilia García, fundadora de la firma alicantina.

"Todavía hoy me parece oler el aroma de los dulces que hacía mi abuela mientras yo la miraba con admiración. En ese momento, jamás podría imaginar, que dos generaciones más tarde seguiría sus consejos a la hora de mimar los alimentos, parte imprescindible en la artesanía de las galletas Bio Darma", recuerda.

Destacan asimismo que la unidad y el compromiso de los valores humanos son ingredientes fundamentales para realizar un trabajo artesanal, ya que siempre se han sentido motivados por proyectos nuevos, deseando en todo momento trasmitir la armonía y naturalidad a sus productos.

Su gama de galletas, pastas y magdalenas 100% aceite de oliva extra virgen, se distribuyen en todo el territorio español tanto en tiendas gourmet como en grandes superficies y canal horeca. "En nuestro largo trayecto de pastelería tradicional íbamos encontrando un sector olvidado de productos para intolerantes al huevo, leche, trigo etc... Todos basados en la dieta Mediterránea, lo cual nos impulsó a posicionarnos con las personas que, de alguna manera, estaban discriminadas a la hora de comer un dulce sano y saludable. El comienzo en 2006 fue un paso decisivo, nos embarcamos en una aventura llena de grandes experiencias compartidas con nuestros clientes", recalca el también fundador y maestro pastelero de esta empresa familiar, José Luis Valdés.

**www.bio-darma.com**

Jose Luis Valdés y Emilia García

Directivos de Bio-Darma junto a Antonio Queijeiro

LOS PREMIADOS

SERVICIOS INMOBILIARIOS

# CASAS DEL MEDITERRÁNEO

**La agencia valenciana que cuenta con el certificado de calidad EFQM, se expandirá a través de asociados para llevar el Mediterráneo a otras localizaciones españolas**

Victoria Nueda, Víctor Galán y Regina García con su premio. A la izquierda, en el photocall

**Casas del Mediterráneo** nace en Valencia en 1996 para convertirse en el agente inmobiliario de referencia. Más de 22 años avalan su experiencia en el sector, cumpliendo día a día con las expectativas de sus clientes, principalmente particulares y promotoras.

Cuenta con el mejor portafolio de clientes a nivel local y nacional, y con todos los elementos que definen una filosofía de trabajo de vanguardia: imagen y posicionamiento, experiencia y reconocimiento, un gran equipo humano y valores.

Casas del Mediterráneo basa su trayectoria en la constante búsqueda de la excelencia, lo que le ha posibilitado certificarse como la primera inmobiliaria en España en recibir el EFQM de calidad en la gestión empresarial, en su versión más alta de platino.

"Para ofrecer excelencia, además de lo que todos entendemos por calidad, se debe aportar una mirada diferente a lo ya establecido, romper con ciertas reglas", matiza Regina García, CEO de la compañía, quien agrega que ello se logra "sin olvidar que el verdadero valor añadido está en la manera de hacer las cosas".

Casas del Mediterráneo es una inmobiliaria con personalidad, carácter y estilo propio. "En la selección está nuestra esencia. Optamos por la calidad y no por la cantidad," confiesa Regina García.

La empresa cuenta con un equipo de 18 profesionales con extensa dedicación al sector y 3 oficinas comerciales ubicadas en los puntos más estratégicos de la ciudad de Valencia. Cuenta, además, con un plan de crecimiento ambicioso, a la vez que sostenible y coherente con su identidad. "En breve buscaremos asociados para llevar el Mediterráneo a cualquier localización", nos adelantan desde la compañía.

Mientras tanto, Regina García apela a las administraciones de este país para que apoyen al sector ofreciendo una mayor y mejor regulación. Afirma que tanto los consumidores como las empresas vinculadas al sector de la comercialización e intermediación inmobiliaria están desprotegidas de legislación, y la que hay actualmente en vigor, está obsoleta. Asimismo, destaca que "los bancos deben tener en la actualidad el papel de reguladores, para no caer en los mismos errores del pasado".

**www.casasdelmediterraneo.com**

SERVICIOS A EMPRESAS

# EDIVERSA

**La empresa se ha centrado en la atención personalizada lo que le permitió posicionarse como colaborador tecnológico en la gestión documental integral**

Con una trayectoria de casi 15 años en el mercado español, la empresa barcelonesa **eDiversa** inició su actividad como operador especializado en la prestación de servicios EDI (Electronic Data Interchange), que facilitan la gestión de documentos en formato electrónico en un entorno regulado y estandarizado.

Este sistema es utilizado por empresas de sectores diferentes, como la Distribución, la Sanidad, la Logística o la Automoción, para optimizar los procesos de intercambio de documentos comerciales, como órdenes de compra, avisos de expedición o facturas.

Con el paso del tiempo y gracias a la confianza y fidelidad de sus clientes, eDiversa ha experimentado un destacado proceso de evolución y crecimiento, que le ha permitido posicionarse como colaborador tecnológico especializado en la gestión documental integral: facturación electrónica para empresas y administraciones públicas, declaración del IVA por vía telemática o plataformas personalizadas para entornos específicos, configuran su actual porfolio de servicios.

Los galardonados tras recibir su premio

Jaume Escandell y Eva Andreu en el photocall

Su política de alianzas y colaboraciones ha contribuido a acelerar este proceso de crecimiento y expansión, como el acuerdo recientemente suscrito con Sage. "Su gran penetración en el mercado nos aportará visibilidad y generará oportunidades que, sin duda, contribuirán a consolidar nuestro crecimiento y presencia en el mercado", afirma Jaume Escandell, director comercial de la compañía.

"Es esencial entender que cada cliente tiene necesidades concretas que requieren soluciones personalizadas. Nuestro equipo humano, el activo más valioso con el que contamos, está especialmente orientado a escucharle y atenderle con el máximo nivel de excelencia", destaca para finalizar.

**www.ediversa.com**

FRANQUICIA EN EXPANSIÓN

# INDOORWALL CLIMBING CENTERS

**Son especialistas en montaje de centros deportivos de escalada y salas de ocio infantil en todo el territorio español, al mismo tiempo que preveen expandir su marca a nivel internacional**

En **Indoorwall Climbing Centers** son auténticos especialistas en lo que se refiere a centros deportivos de escalada en su más amplio concepto, convirtiéndose en la franquicia de rocódromos más grande de España y la segunda con más centros del mundo.

Bajo el nombre de Mcplaf nació en 1998 este ambicioso proyecto de manos de Israel Macia, con el fin de apoyar a jóvenes escaladores que querían evolucionar y promocionarse en el mundo de la escalada de competición. Unos años más tarde, en 2015, la franquicia Indoorwall Climbing Centers es fundada en Cataluña y se especializa en montar salas de escalada y ocio infantil.

La experiencia y conocimiento del sector por parte de los fundadores y trabajadores, les ha permitido abrir 9 centros de éxito esparcidos por el territorio español, donde además de poder entrenar, se imparten cursos de iniciación para adultos, escuela de escalada para niños, actividades grupales, celebraciones de cumpleaños y campamentos durante todo el año, y servicios personalizados para quienes quieran iniciarse en la escalada, continuar mejorando y aprendiendo, o tan sólo disfrutar de sus beneficios. Los cursos ofertados son impartidos por profesionales del sector, preparados para ofrecer los conocimientos y un método de entrenamiento propio.

Israel Macià y Berta Martin con el galardón. A la derecha, al llegar a la Gala

Indoorwall Climbing Centers es distribuidor oficial de Walltopia, marca pionera a nivel mundial de la construcción de rocódromos y cuentan con un gran equipo y el apoyo y trabajo de algunos de los más importantes escaladores del panorama actual como son Ramón Julián, Berta Martín y María Benach.

En los últimos años el interés hacia la escalada ha ido en aumento dado que se convirtió en otra manera de hacer deporte, ya sea para divertirse, para estar en familia o amigos e incluso competir. Ya no sólo en España se ha dado este crecimiento de adeptos o seguidores sino que incluso se ha establecido como deporte olímpico.

El último centro Indoorwall que ha abierto sus puertas al público es Indoorwall Vic. Está especialmente diseñado para favorecer la realización de competiciones internacionales, a la altura de los más importantes rocódromos a nivel europeo. Un espacio enfocado a la tecnificación y mejora de la práctica, con la vista fijada en las olimpiadas de Tokio 2020 en la cuáles entrará por primera vez la categoría de escalada.

Actualmente, la marca se encuentra en un momento de expansión muy importante, trabajando paralelamente en la apertura de varios centros y con el objetivo claro de expandirse internacionalmente y ofrecer la oportunidad de tener un negocio propio, rentable y sostenible, a través de una franquicia o de una inversión con una alta rentabilidad.

**www.indoorwall.com**

CONSULTORÍA

# 3ASIDE CONSULTORS

**Afirman que sus servicios de proximidad apuestan por priorizar los valores humanos en el momento de analizar las necesidades de sus clientes**

Creada en 2010, la empresa **3Aside Consultors** está integrada por profesionales especializados en Tecnología de la Información y Comunicación (TIC) quienes combinan conocimientos y experiencia para atender tanto la infraestructura tecnológica de una organización como a las personas que la utilizan.

"Cuando la mayoría de grandes empresas apostaban por la deslocalización de los servicios, nosotros pensamos que la proximidad es un valor y que éste había de ser nuestro hecho diferencial", afirma Antoni Oliva de la Esperanza, director de la firma, quien agrega: "El éxito empresarial ha de tener en cuenta los valores humanos fundamentales". Desde su sede de Barcelona y desde la recientemente inaugurada en Madrid, ofrecen servicios de consultoría ayudando a las organizaciones a adaptarse, de manera rápida y eficaz, a los nuevos retos empresariales. Colaboran estrechamente con sus clientes para evaluar su situación, ofrecer información experta y recomendaciones fundamentadas ya sea en la modalidad de Insourcing como de Outsourcing.

El director de la firma con su premio junto al señor Sagarra

Antoni Mª Oliva y Joan Sagarra a su llegada al evento

Como partner de los fabricantes más consolidados del mercado y desde sus áreas de experiencia como: Consultoría IT, Soluciones de RRHH y de software estándar así como desarrollo y mantenimiento de aplicaciones en cualquier plataforma. 3ASIDE está en continua evolución formando a su equipo para estar siempre al día de las novedades tecnológicas.

A través de una primera reunión para identificar necesidades, trabajan en analizar, evaluar, definir la capacidad operativa, diseñar, planificar y mantener los sistemas ya que, como afirman: "El éxito de nuestros clientes es nuestro objetivo".

Actualmente, están focalizados en cinco grandes objetivos: ayudar a sus clientes a desarrollar su Intranet (SharePoint, Drupal y Liferay), facilitar la usabilidad de SAP sin programación a partir de la plataforma Winshuttle, mejorar la toma de decisiones en cualquiera de los departamentos de la empresa (BI Qlikview, CRM y Navision), gestionar el departamento de RRHH (a3EQUIPO, Integrho y Meta4) y desarrollar soluciones a medida.

**www.3aside.es**

LOS PREMIADOS

CIRUGÍA CAPILAR

# INJERCAP

**Ofrecen packs de transplante capilar con promociones atractivas, así como tratamientos de prevención de la alopecia**

David Valverde, Miguel Ángel Agudiez y Pablo Suñer

Aprovechando la experiencia y las nuevas oportunidades que ofrece el sector del turismo sanitario, Sanantur, empresa líder en España en la realización de implantes capilares en Turquía, acaba de incorporar a su marca a **Injercap** para poder expandir la oportunidad de negocio mediante el régimen de franquicias, de la que Injercap es la primera marca española de franquicias dedicada a los microinjertos capilares, lo cual permitirá dar a conocer más el implante capilar y aproximar al cliente.

Así aumenta la consolidación y proyección de un Grupo que realiza más de 1.000 intervenciones exitosas anuales. "Partiendo de la premisa de que Sanantur es la única empresa española con clínica propia en Estambul y, que Injercap es la única franquicia capilar en España, esta incorporación implica poder acercarse al cliente, para atender mejor sus necesidades de una forma más cercana y personalizada", destacan los responsables. Actualmente, el grupo tiene sedes en Alicante, Málaga, Sabadell, Madrid, Elda y Tarragona. Se proyecta estar presente en Sevilla, Valencia, Barcelona y Zaragoza a lo largo de 2019.

"Continuaremos ofreciendo nuestros packs de trasplante capilar con ofertas muy atractivas y completas; queremos focalizarnos también en prevenir la alopecia, en base a tratamientos capilares para dar, así, una solución global a nuestros clientes, incluso para aquellos en los que el injerto capilar no es viable", explican y agregan: "Asimismo, los trasplantes se seguirán realizando en el hospital MEDICANA ÇAMLICA ISTANBUL, reconocido con la reputada acreditación mundial Joint Commission International (JCI), la cual garantiza el principio de seguridad del paciente y calidad en su cuidado y tratamiento". Recordamos que el trasplante de cabello es una de las técnicas más exitosas para el tratamiento de la alopecia o calvicie. Se basa en la extracción de unidades foliculares que son tomadas de distintas zonas de la cabeza, especialmente de la zona trasera por encima de la nuca, las cuales están preparadas genéticamente para no caerse. Los responsables de esta unión afirman que "a través de nuestros tratamientos podemos llegar a implantar hasta 5.000 folículos (dependiendo del caso) en una sola intervención, cuando en el resto de España se llega hasta las 3.000 unidades aproximadamente. Estos implantes son permanentes y todos los casos cuentan con excelentes resultados, con acabados completamente naturales, los cuales son nuestra mejor carta de presentación".

Alfredo Puente y premiados de Injercap

**www.injercap.com**

ATENCIÓN MÉDICA

# INSTITUT IMOR

**El Centro es uno de los primeros a nivel internacional que cuenta con mayor experiencia en la práctica de la braquiterapia aplicada al cáncer de próstata**

Alessio Rochhi, Mª Ángeles Tapia, Juan Antonio Lejarcegui, José Ignacio Tello, Benjamin Guix

El **Institut IMOR** (Institut Mèdic de Onco-Radioterapia) es un centro dedicado a la atención personalizada del paciente oncológico poniendo a su alcance los medios técnológicos más avanzados actualmente, tanto en Radioterapia como en Braquiterapia y bajo la dirección médica del Dr. Benjamín Guix Melcior.

IMOR inició su actividad en 1999, habiendo atendido desde entonces a más 11.000 pacientes y realizado más de 4.500 tratamientos de braquiterapia. "En nuestro Centro se ofrecen las más modernas técnicas terapéuticas con radiaciones ionizantes, propias de la especialidad de Oncología Radioterápica que de forma externa se realiza mediante aceleradores lineales con capacidad de realizar técnicas como 3D conformacional, IMRT, IGRT, VMAT y SBRT, entre otras", explica Mariángeles Tapia, gerente del Centro.

Hace cuatro años, los médicos del Institut realizaron por primera vez una intervención de cáncer de mama utilizando radioterapia intraoperatoria dirigida con INTRABEAM® Sistema de Zeiss. Se trata de un innovador equipo de Rayos X de baja energía, una radiación que se aplica directamente en el lecho tumoral, a tejido abierto, en el momento de la intervención quirúrgica después de extirpar el tumor y sin dañar tejido sano. De esta manera, después de haberse extirpado el tumor, se puede reducir el tiempo de radiación posterior convencional que suele ser de seis semanas. De hecho, ésta puede llegar a suprimirse en el caso de pacientes seleccionadas con un bajo perfil de riesgo.

La aplicación de esta técnica tiene importantes ventajas para las pacientes no sólo en el sentido físico y psicológico, sino también en lo referente al ahorro de tiempo y costes, debido a la disminución del número de desplazamientos al centro hospitalario.

Asimismo, el IMOR es uno de los primeros centros a nivel internacional, que cuenta con mayor experiencia en la práctica de la braquiterapia aplicada al cáncer de próstata, que consiste en introducir fuentes radioactivas en el interior de la próstata para dar una dosis alta de radiación localizada sin castigar a los órganos adyacentes que están sanos..

Las ventajas objetivas que ofrece la braquieterapia de próstata son que no presenta los riesgos de la cirugía tradicional y que es un tratamiento corto. No tiene efectos secundarios y es muy bien tolerado. Además, garantiza que el paciente no sufrirá incontinencia de orina ni disfunción sexual tras someterse a ella. En pocos días el paciente puede hacer vida normal.

Por otra parte, el centro médico cuenta con la Fundación IMOR, también desde 1999, la cual dispone de un aula con capacidad máxima de 15 personas y amplio acceso visual a una sala de implantes donde se realizan intervenciones de braquiterapia. También dispone de gran variedad de equipos y dispositivos como electrómetros, cámaras, multímetros, maniquíes, detectores de radiación y objetos de test, entre otros.

**www.imor.org**

INNOVACIÓN MÉDICA

# WHOLE GENIX

**La compañía es pionera en el asesoramiento genético-clínico, tanto para médicos como para hospitales, en relación a diagnóstico y prevención**

La compañía **Whole Genix,** ubicada en el Parque Científico de Barcelona, nació en julio de 2014 en Barcelona y Londres por iniciativa de la Dra. en Biología Molecular y Celular, Nuria Nabau; el Dr. en Química Teórica, Óscar González y el Dr. en Biomedicina, Cristian Tornador, quienes decidieron apostar por la especialización de los análisis genéticos utilizando las nuevas tecnologías de secuenciación genómica masiva (NGS) y de modelos bioinformáticos orientados a realizar medicina traslacional. En 2015 se une al proyecto la fundación Ritort (www.ritort.org).

Es de destacar que el tratamiento masivo de los datos genéticos en los últimos años se ha impuesto en el terreno de la prevención en enfermedades con factores de riesgo hereditarios.

Sin embargo, Whole Genix (WG) va un paso más adelante y realiza estudios genéticos para su aplicación clínica, orientado al diagnóstico y tratamiento personalizados, con una clara vocación de mejorar la calidad de vida y la salud de las personas. Incluso, colabora con los facultativos mediante recomendaciones clínicas basadas en las variantes genéticas, para que se pueda establecer el mejor tratamiento personalizado en poco tiempo, en aquellos casos de pacientes con cáncer avanzado.

Nuria Nabau, Daniel Ritort y Cristian Tornador

WG es pionera en el asesoramiento genético-clínico tanto para médicos como para hospitales en relación a nuevas formas de prevención, diagnóstico temprano y tratamiento eficaz de enfermedades, especialmente en los procesos neoplásicos. WG traduce los resultados genéticos en recomendaciones clínicas para los médicos especializados.

Realizan una selección e interpretación de datos genéticos clínicamente relevantes, mostrando el perfil genético del paciente en el contexto de las terapias personalizadas aprobadas (FDA, EMA) o en últimas fases de ensayos clínicos. Finalmente, expertos en el campo de la genética clínica y/o oncología integran los datos en un informe clínico conciso junto con las recomendaciones clínicas asociadas que se les comunica a los facultativos.

Para un diagnóstico específico de la enfermedad se realiza un análisis exhaustivo de los datos obtenidos de NGS mediante el uso de herramientas bioinformáticas y protocolos validados a nivel internacional por expertos genómicos. WG realiza informes clínicos a partir de kits genéticos, Exomas completos, Genomas completos. Además dispone de un kit para biopsia líquida (sangre) en pacientes con cáncer avanzado para detección y seguimiento. WG está marcado por un fuerte compromiso por el desarrollo de I+D+i colaborando en proyectos de cáncer, con hospitales nacionales, ICO, CNIO y AECC. Además, el equipo directivo de WG ha creado la Fundación Teresa Moretó (www.ftmoreto.org), entidad sin ánimo de lucro nacida para ayudar a la investigación biomédica, y BloodGenetics (www.bloodgenetics.com) entidad para el análisis genético de enfermedades asociadas a sangre. Actualmente, el equipo trabaja en sacar Genyx (www.genyx.es) entidad enfocada en la adaptación de estilos de vida, hábitos nutricionales y ejercicio físico de las personas.

Los premiados en el photocall

**www.wholegenix.com**

PRODUCTO DE CALIDAD

# ALPHA SPIRIT

**Elaboran una amplia variedad de alimentos saludables para mascotas utilizando materia prima natural, sin harinas de carne, cereales ni gluten**

Desde 2014, la empresa **Alpha Spirit** con sede en Lorca (Murcia), aprovechó unas líneas de financiación para potenciar su diferencia, innovación y proyección visionaria. Con ese mismo impulso, continúan apostando por la calidad del alimento de mascotas que fabrican, para que vuelvan a sus orígenes a través de los productos que consumen. Para ello, utilizan 85% de carne.

Alpha Spirit combina materia prima natural -apta para el consumo humano- y una minuciosa elaboración. "Aplicamos un proceso de digestión previa que imita el estómago de las mascotas de una manera natural. Este hidrolizado del producto reduce al mínimo la incidencia de alergias. Producimos y fabricamos todos nuestros productos utilizando carnes de alta calidad y controlando la trazabilidad de los ingredientes para cuidar la salud de las mascotas; sin harinas de carne, sin cereales ni gluten y sin extrusionar, compactada en frío.", afirman desde gerencia.

José Luis Torregosa, CEO de la empresa

José Luis Torregosa y Mª Jesús Gil Torregosa

Entre su catálogo de productos encontramos alimento completo y premios. La variedad también es muy amplia: alimento seco, semi-húmedo (carne fresca y pescado), húmedo completo para perros, húmedo completo para gatos, snacks para perros, snacks para gatos, barritas de perro y huesos de jamón.

Gracias a su extensa red de distribuidores se han posicionado a nivel internacional llegando actualmente a más de 40 países de todo el mundo.

El alimento natural completo Alpha Spirit es adecuado para diferentes etapas del perro. Cada caja de producto tiene una tabla que indica la RDA para diferentes tipos de perros, según la edad y la actividad." Lo principal y más importante en la alimentación de un perro radica en que el ingrediente más abundante sea la carne, ya que proporcionará las proteínas y energía necesarias para las funciones de su organismo. Además, estas deben ser de calidad, es decir, que no provenga de subproductos animales. Además, nuestros productos no contienen cereales como el trigo o el maíz, los cuales no son naturales en la alimentación de los perros. En muchos casos, este tipo de cereales se usan para abaratar costes".

La industria 4.0 es la apuesta de la firma así como llegar a 2021 con una facturación de 100 millones de euros.

**www.aspiritpetfood.com**

LOS PREMIADOS

Cristian Gomis, manager general de la firma

BIOTECNOLOGÍA

# BIOALGAE I+D

**La investigación sobre la productividad de las microalgas ha permitido la fabricación de biomasa y la comercialización del producto en distintos mercados**

**BioAlgae I+D**, es la culminación del desarrollo de un método de producción industrial que maximiza el rendimiento y minimiza el espacio requerido para la producción de biomasa de microalgas a partir de la captura de CO2. "Hemos puesto entusiasmo y esfuerzo en este proyecto para que la rentabilidad y la explotación comercial de la Biomasa Microalgal sea una realidad", afirma el Dr. Cristian Gomis, CEO de la firma española con sede en Alicante.

El Dr. Gomis y Ana Mª Fernández

Doctor en biología y taxónomo botánico, Gomis ha conjugado la docencia universitaria con la actividad empresarial a nivel nacional e internacional. "Durante más de 30 años he desarrollado mi carrera estudiando el mundo de las microalgas. Como taxónomo, siempre me interesé en la investigación sobre la productividad de cada especie de microalgas. Después de un largo viaje académico y de negocios, convoqué a un equipo de expertos profesionales para crear BioAlgae I+D", explica.

La misión de BioAlgae es la construcción de plantas para la fabricación de biomasa de microalgas y la comercialización del producto obtenido en los diferentes mercados. Estiman que en los próximos cinco años la cultura del consumo de biomasa microalgal se habrá extendido en todo el mundo tanto a través de su propio desarrollo de negocio como con la colaboración con terceros. Esto se debe a que "es un producto rentable tanto en países desarrollados como en países en vías de desarrollo" y, por otra parte, "es el único modelo de negocio que produce compuestos de alto valor de mercado a partir de la eliminación del CO2 y otros gases de efecto invernadero", destaca el Dr. Gomis.

Los productos obtenidos a partir de la captura del CO2 y destinados a mercados como complementos alimentarios, sector farmacéutico, sector agrícola y ganadero, piscicultura, nutrición y un largo etcétera, se obtendrán a partir de microalgas naturales de origen marino cultivadas en fotobiorreactores de alto rendimiento.

La actividad de la empresa se realizará tanto en el exterior, bajo invernadero, como en interior mediante iluminación LED. El objetivo principal es la obtención de productos de alto valor de mercado tales como omega 3, omega 6, pigmentos antioxidantes y proteínas vegetales, entre otras; demandados en mercados tan variados como el de la nutrición, farmacopea, cosmética, dermocosmética, salud cardiovascular, agricultura, ganadería…

Asimismo, destaca Cristian Gomis que "otro gran desafío ha sido que el clima y la insolación sean independientes de la viabilidad de las instalaciones industriales, y, de ahí el desarrollo de plantas `indoor´ y plantas `outdoor´. Por esa razón, es vocación de la empresa difundir el modelo de producción a través de acuerdos con otras empresas de tipología diferente, que generen problemas ambientales, y responder así a la solución de los problemas sociales y ambientales generados".

**www.bioalgae.es/en**

SOSTENIBILIDAD

# AGUA KMZERO

**La empresa aprovecha el agua local optimizando sus características y librándola de conservantes, olores o sustancias que cambien su sabor**

**Agua KmZero** ha revolucionado el sector del agua en los últimos años, ofreciendo alternativas sostenibles en los diferentes canales donde hoy encontramos un elevado consumo de agua como son el canal Horeca (hoteles, restaurantes y cafeterías), colectividades y grandes corporaciones.

La marca ofrece un servicio 360º a sus clientes, tras la filosofía "del agua nos encargamos nosotros",

Agustín Puig, Josep Puig e Iván Berges

gracias a complejos sistemas de filtración que permiten aprovechar el agua local, optimizando sus características organolépticas y generando un Agua KmZero, libre de conservantes, olores o sustancias que puedan afectar a su sabor.

En el último año la empresa, que hoy cuenta con más de 30 trabajadores y presencia en las diferentes ciudades españolas, se ha centrado en crear un equipo especialista en sostenibilidad para grandes corporaciones, ofreciendo las mejores soluciones para algunas de las mayores empresas del país, donde sus trabajadores disfrutan de un Agua KmZero de gran calidad, sin generar una huella medioambiental negativa al consumirla.

Josep Puig, director general de la firma; Iván Bergés, director comercial y Agustí Puig, director de operaciones, afirman que "los objetivos en materia de sostenibilidad para las grandes corporaciones son muy ambiciosas e importantes para la sociedad, aunque en muchas ocasiones confusas, debido a la diversidad de soluciones de dudosa efectividad que existen en el mercado". Asimismo, agregan: "Apostamos por ofrecer claridad a

J. Puig, Lourdes Pijoan, A. Puig, Inga Balaj, I. Berges y Juliette Cipolli

todas estas soluciones y asesorar a los cliente con el objetivo de conseguir una transición que genere un impacto positivo en todos los niveles".

La presencia de Agua KmZero en restaurantes y hoteles de prestigio es cada vez mayor, donde el cliente final puede disfrutar de un agua de gran calidad, fría, natural y con gas, en envases exclusivos de cristal reutilizables que no generan residuo en cada uso.

"Es de destacar que el agua de abastecimiento público que llega hasta nuestros establecimientos cumple con los criterios de potabilidad que establece el Real Decreto 140/2003. Su tratamiento se basa en un análisis físico químico de determinados parámetros del agua de red, que se encuentra relacionado con la percepción que generalmente poseen los consumidores sobre el sabor de la misma, como puede ser la salinidad, concentración de cloro, etcétera. En Agua KmZero optimizamos sus características organolépticas, a través de sofisticados sistemas de filtración (que cuentan con certificación UNE14910) antes de servirla al cliente final", afirma Josep Puig.

Todos los establecimientos que sirven Agua KmZero tienen implantado un análisis de puntos críticos y de control (APPCC) según Reglamento Europeo 852/2004. Entre las medidas de control destaca el plan de revisiones, mantenimientos e higienización de todos los equipos implicados en el suministro.

**www.aguakmzero.com**

MODELO DE NEGOCIO

# INDECO GLOBAL

**Afirman que sus servicios de proximidad apuestan por priorizar los valores humanos en el momento de analizar las necesidades de sus clientes**

**Indeco Global** tiene su origen en España, en la población de Vall de Uxó (Castellón), con una trayectoria de 35 años de experiencia en el sector de la construcción, rehabilitación integral y decoración. Se especializa en el desarrollo de proyectos hoteleros, con la metodología llave en mano, dado que cuenta con un equipo propio integrado por ingenieros, diseñadores, decoradores, arquitectos, jefes de obra, albañiles, carpinteros, fontaneros, electricistas, pintores…

La firma ha sido responsable de la construcción de algunos de los hoteles más emblemáticos de la región de Levante y otras zonas de España. En 2012, decidió expandir su negocio al área internacional y Argelia ha sido, en los últimos años, donde los proyectos de la empresa se han ido sucediendo. Trabajando para la cadena Golden Tulip y para la construcción en exclusiva de todos los hoteles de la Cadena Hotelera AZ HÔTELS, además de otros proyectos hoteleros que se están llevando a cabo -también en aras de ampliar su producto- está ejecutando proyectos de construcción de Parques Acuáticos y Centros de Ocio, Comerciales, Deportivos y de Atracciones.

Israel Martínez e Hilario Salvador

Alejandro Queijeiro y Pilar Rodríguez junto a los galardonados

Indeco Global tiene como gran valor, además de la experiencia, la versatilidad que permite la toma rápida de decisiones para la ejecución de sus proyectos.

**www.indecoglobal.es**

PRODUCTO DEL AÑO

# ISENSOR DE MYCHEF

**La innovación tecnológica aplicada a esta envasadora inteligente y la diversidad de prestaciones la convierte en la elegida por los profesionales**

La compañía **Distform**, con sede en Lleida, trabaja desde hace 27 años en la fabricación de equipamiento y maquinaria para la restauración. Su nueva fábrica, inaugurada a principio de este año, ha significado la confirmación de una fuerte apuesta por la I+D, la innovación tecnológica y el diseño, reforzando así su presencia a nivel internacional. Este acontecimiento ha coincidido además con el esperado lanzamiento al mercado de su envasadora inteligente **iSensor**, de la gama **mychef** by Distform.

iSensor destaca por ofrecer en modo automático un envasado al vacío perfecto sin necesidad de supervisión.

Gracias a su diseño intuitivo y su desarrollo optimizado, basta con abrir la tapa y colocar la bolsa en su interior para que sus patentes iVac e iSeal escojan los niveles óptimos de vacío y sellado. La tecnología única de iSensor hace que el equipo detecte en el instante el tamaño del alimento introducido en la bolsa, su cantidad, el tipo y si es líquido o poroso, seleccionando así el porcentaje de vacío adecuado. Además, iSensor cuenta con un sistema de autocalibrado que se regula según la presión atmosférica externa para que ésta no influya en la calidad del envasado. Todas estas prestaciones son posibles incluso con dos bolsas a la vez, perpetuando así la vida útil de sus componentes.

Otras de las novedades más destacadas de iSensor son las patentes de su modo manual. La interfaz de la envasadora, compuesta por una pantalla de LCD con mando rotatorio, hace que personalizar los parámetros de vacío deseados sea muy fácil. Con la patente Multi Cycle Vacuum (MCV), iSensor repite hasta 9 ciclos de vacío consecutivos.

A ella se suma Vacuum Standby, que mantiene el vacío en la cámara por tiempo indefinido. Ambas ofrecen múltiples posibilidades a los cocineros. Resaltan también en el modo manual de iSensor otras utilidades relevantes como la memorización de hasta 10 programas de envasado, la selección del tipo de entrada de aire en la bolsa, el envasado con gas inerte, o las funciones Vac+ y Soft Air para obtener un vacío extra en alimentos porosos y cuidar el proceso cuando estos son frágiles, respectivamente.

El diseño atractivo de iSensor y la calidad de sus materiales garantiza una fiabilidad y durabilidad sin precedentes en las envasadoras al vacío, profesionales.

**https://mychef.distform.com/**

Josep Ramón Subirà y Maica Cardenas

Alejandro Queijeiro, el director general de Distform y Pilar Rodríguez

LOS PREMIADOS

Marc Doménech y Jordi Vila

TRAYECTORIA EMPRESARIAL

# B-GRUP

**La firma celebró su cincuenta aniversario contando con 130 comerciales, 33 mil clientes y una facturación de más de 120 millones de euros**

Marc Doménech, Jordi Vila y sus parejas

La historia comenzó en un pequeño pueblo barcelonés con la fabricación de sifones y gaseosas. Hoy, medio siglo después, la empresa **B-Grup** está posicionada como especialistas en la comercialización y distribución de productos para el canal HORECA y puede presumir de contar con más de 35 plataformas propias en España, una flota de 122 vehículos de preventa y 39 de gran tonelaje semipesado, sobre 130 comerciales, más de 33.000 clientes, una amplia plantilla profesional en los distintos sectores de la cadena de trabajo y una facturación superior a los 120 millones de euros.

Gerard Isanta, director general de la empresa, asegura que "no seríamos uno de los principales grupos de distribución y logística si no apostáramos continuamente por la modernización y por el reconocimiento a cada uno de los equipos humanos que conforman cada eslabón de la cadena".

Disponen de un portafolio integral en tres temperaturas (ambiente, frío positivo y congelado) para dar servicio a las distintas demandas dentro de los cuatro ejes básicos de comercialización que incluye producto de barra, de cocina, de bodega y de limpieza.

Un detalle de distinción importante radica en la distribución de marcas propia que les permiten alcanzar un margen comercial superior al mix que distribuye la empresa.

"Estamos trabajando en una serie de proyectos disruptivos para continuar siendo competitivos. Hay que dar una respuesta al cliente muy diferente a la actual. Como adelanto, nos lanzamos de lleno en el comercio online con una APP propia y una página web nueva muy potente rediseñada para ello", detalla Gerard Isanta.

"Nuestro objetivo -agrega el director general- es pasar del status proveedor al partner ya que en este estado, la colaboración es más estrecha y va mucho más allá de una simple relación comercial. No necesariamente los proveedores con más volumen de negocio tienen que ser los partners ya que un 11% del negocio lo tenemos en el comercio de proximidad (retail).

Consultado sobre el liderazgo que B-Grup tiene en su sector y el crecimiento paulatino que le permite celebrar 50 años de trayectoria, Isanta asegura: "Una de nuestras principales ventajas competitivas es la verticalidad, ya que las decisiones estratégicas las tomamos rápido entre muy pocas personas. Además, no dependemos de ninguna familia de productos ya que el proveedor con más volumen de negocio no llega al 20%...y por supuesto, el rodearnos de grandes y comprometidos trabajadores".

**www.bgrup.es**

AGRUPACIÓN MUSICAL

# BARCELONA BIG BLUES BAND

**La banda, dirigida por Iván Kovacevic, acompaña habitualmente a destacados artistas tanto nacionales como internacionales, aportando su sonido enérgico, salvaje y a la vez sofisticado**

Tradicionalmente, Barcelona ha dado buenas Big Bands de jazz y de swing. Desde principios de los ´70 hasta la actualidad, han sido muchos los músicos y arreglistas de la ciudad que se han dejado seducir por la potencia y la versatilidad características de este tipo de formaciones. Pero hasta ahora, ninguna de ellas lo había hecho con la voluntad de dedicarse al blues y al rhythm and blues.

La **Barcelona Big Blues Band**, bajo la dirección del contrabajista Iván Kovacevic, conjuga un grupo de buenos músicos que crean un sonido energético, salvaje y a la vez sofisticado. A través de sus arreglos, Kovacevic aplica a la Big Band toda la experiencia y el criterio que ha ido adquiriendo en pequeños combos. El resultando es un torrente sonoro en la tradición de bandas como las de T-Bone Walker o Johnny Otis.

La banda, enfocada a acompañar a los mejores artistas del rhythm´n´blues a nivel nacional e internacional, teniendo de esta manera una sonoridad amplia y variable del concierto, ha colaborado con Dani Nel·lo, Ray Gelato, Myriam Swanson, Mike Sanchez, Claire Martin, Jonathan Herrero, Drew Davies, Greg Piccolo, Steve Lucky & Carmen Gettit, Mark Tortorici, Agusti Burriel, Blas Picón, Big Dani Pérez, Lluís Coloma y Santos Puertas, entre otros, lo que le ha llevado a actuar en varios festivales de jazz y blues en Cataluña y en emblemáticas salas como Jamboree o Palau de la música.

Han publicado el primer CD "Sax attack" con Dani Nel·lo y una serie de EP´s con Mike Sánchez, Myriam Swanson, Agusti Burriel, Drew Davies, Spencer Evoy, Ray Gelato, Jonathan Herrero y Dani Nel·lo.

De un concierto al otro, la Barcelona Big Blues Band consigue cumplir su único objetivo: hacer que el público disfrute de la misma manera que disfrutan ellos…. con toda su alma…

Los integrantes del grupo son: Ivan Kovacevic, dirección; Duska Miscevic e Ignaci Poch, saxo alto; Artem Zhuliev y Pol Prats, saxo tenor; Nuria Vitó, saxo barítono; Victor Vergés y Jaume Torné, trompeta; Pere Masafret e Igor Kossenkov, trombón; Hector Martin, guitarra; Federico Mazzanti, piano; Ivan Kovacevic, contrabajo y Marti Elias, batería.

El director musical de la agrupación y Antonio Queijeiro

Ivan Kovacevic

**www.barcelonabigbluesband.com**

SOLIDARIDAD

# BANC DELS ALIMENTS DE BARCELONA

**Atienden a más de 120 mil personas a través de 320 entidades colaboradoras. Hoy y mañana organizan la décima edición de la campaña "Gran Recapte"**

**El Banc dels Aliments de Barcelona (BdA)** está gestionado por una fundación independiente, apolítica, aconfesional y sin ánimo de lucro, cuyo principal objetivo es recuperar los excedentes alimentarios para hacerlos llegar a personas en situación de precariedad alimentaria en su entorno.

La distribución de los alimentos no se realiza de forma directa a los usuarios, sino que se hace a través de una red de entidades y en colaboración con los diferentes agentes de ayuda social públicos y privados.

Su tarea se basa en dos valores: la sostenibilidad, reduciendo el despilfarro alimentario, y la solidaridad, redistribuyendo los excedentes a personas en situación de vulnerabilidad para contribuir a garantizar un derecho fundamental como el de la alimentación y el acceso a una dieta suficiente, segura y saludable para todos.

Otros valores intrínsecos en la labor del Banc dels Aliments son la gratuidad de los alimentos que distribuyen a las entidades; la equidad distributiva, ya que los alimentos deben llegar a toda persona que lo necesite sin exclusiones; el rigor y la eficacia en la gestión para optimizar los escasos recursos de que disponen y la sensibilización y concienciación sobre las situaciones de injusticia que se producen en nuestra sociedad.

Pablo Suñer, Ramón Guardia, vicepresidente de la Fundació y Antonio Queijeiro

Actualmente, atienden a más de 120 mil personas a través de una red de 320 entidades, en 2017 distribuyó 17.343.000 de kilos de alimentos, de los cuales 8.456.000 procedían de alimentos recuperados para evitar su despilfarro.

El Banc dels Aliments es también el impulsor de campañas masivas de recogida de alimentos como el "Gran Recapte" que implica una amplia participación ciudadana con 30 mil personas voluntarias inscritas en la pasada edición y 4.656.000 de kilos de alimentos básicos conseguidos. Este año se celebrará los días 30 de noviembre y 1 de diciembre y tiene como objetivo "contribuir en la mejora de las condiciones de vida de las personas en situación de pobreza", afirman al mismo tiempo que agradecen a "los miles de voluntarios y voluntarias que colaboran, tanto los días de recogida como en las tareas de clasificación".

R. Guardia y Teresa Raventón

**www.bancdelsaliments.org**

COMUNICACIÓN

# À PUNT

**El edificio del antiguo centro de producción se ha reformado, el equipo técnico renovado y la producción de entretenimiento y ficción, externalizado**

La televisión pública valenciana volvió a emitir señal el pasado mes de junio, cuatro años y medio después del cierre de Canal 9. A finales de 2017, la nueva radio y la web corporativa ya habían entrado en funcionamiento.

À Punt, la nueva plataforma pública en lengua valenciana que depende de la Corporació Valenciana de Mitjans de Comunicació (CVMC), cuenta con un presupuesto más austero y una plantilla de más de 400 profesionales.

El edificio del antiguo centro de producción de Burjassot, ha sido reformado para dar cabida en su primera planta a la redacción única y los estudios de radio. Los equipamientos técnicos han sido renovados y la producción de espacios de entretenimiento y ficción está externalizada. En los estudios Galaxia, no muy lejos de la sede de À Punt Mèdia se producen los dos magacines diarios. El de la mañana, dirigido y conducido por Clara Castelló y el de la tarde, con Carolina Ferre como presentadora.

Clara Castelló representando a la cadena valenciana

Vídeo de la directora de À Punt Media

Decenas de productoras realizan contenidos en un sector que ha creado más de 2.000 puestos de trabajo gracias a ese impulso. Además, ofrece películas y espacios de ficción doblados al valenciano y que también tiene como objetivo el acceso en versión original, así como un canal específico orientado al público infantil, cuyos contenidos son accesibles a través de la web y que incluyen producciones en valenciano y en inglés.

La sociedad valenciana ha acogido con gran entusiasmo esta reapertura por tratarse de un medio público, que habla su lengua y que ha generado importantes puestos de trabajo.

C. Castelló fue la presentadora de la Gala

**www.apuntmedia.es**

LOS PREMIADOS

PROGRAMA DE ENTRETENIMIENTO

# LATE MOTIV

**Andreu Buenafuente analiza la actualidad con ojo crítico y grandes dosis de humor en sus monólogos e invita a disfrutar de música de calidad en directo**

Andreu Buenafuente es quien lleva la batuta de **Late Motiv** desde 2016, un programa donde la irreverencia, la crítica, el humor y también la emoción, están presentes. La propuesta se nutre de geniales monólogos, invitados, colaboradores y actuaciones musicales en directo.

Crítico y sarcástico a partes iguales, recupera en Late Motiv la mesa, la taza, la banda en directo…y todo con una única intención: hacer que los telespectadores se vayan a dormir con una sonrisa. El programa se emite en #0 de Movistar+, de lunes a jueves a las 11 de la noche.

En esta nueva temporada el programa no pierde su esencia y se mantiene fiel a su formato de late night puro. De este modo, analiza la actualidad con ojo crítico y grandes dosis de humor a través de los monólogos.

Jesús Mahía, A. Esteve y Antonio Queijeiro

Agustí Esteve, director general de la productora El Terrat y A. Queijeiro

"Queremos hacer un late show en estado puro, revivir el late en el formato más ortodoxo posible. Hacerlo en un plató que transmita espectáculo, con banda en directo, con el escritorio, el skyline detrás… Queremos ortodoxia potenciando el uso de la tecnología, haciendo este formato actual", afirma Andreu Buenafuente.

Los colaboradores habituales son Berto Romero, Raúl Cimas, Raúl Pérez, Bob Pop, Javier Coronas, Miguel Maldonado, Leonor Watling, James Rhodes y United Unknown, que se suman a La Banda de Late Motiv.

Por el plató de Late Motiv han pasado artistas nacionales e internacionales como, recientemente, Rosalía, Terry Gilliam, José Coronado, Paco León, Emilio Aragón, Luís Tosar, Michelle Jenner, Concha Velasco, Pikotaro, James Costos, Marta Hazas, Salvador Sobral, José Sacristán, Rodrigo Cortés, Miguel Poveda, Joana Biarnés, David Trueba, o Joan Manuel Serrat, entre muchos otros.

**www.elterrat.com/television/late-motiv/**

TRAYECTORIA MUSICAL

# ESTOPA

**Los hermanos David y José Muñoz llevan dos décadas componiendo canciones que se convirtieron en éxitos de venta y popularidad**

Pablo Suñer, José Muñoz, David Muñoz y Antonio Queijeiro

Hijos de emigrantes extremeños, los hermanos David y José Muñoz nacieron en el barrio de San Ildefonso de Cornellá de Llobregat, un municipio a escasos diez kilómetros de Barcelona. Los Chichos, Los Chunguitos, Bordón 4, Los Amaya, Extremoduro… fue la música que formó parte una infancia que reforzó la afición a la guitarra, antes de abandonar el instituto y empezar a buscarse la vida en varios trabajos, el último en una fábrica filial de Seat. La historia dice que del grito "¡Dále estopa a la máquina!" surgió el nombre de una de las bandas fundamentales de la música española de la última década.

La letra de su primer éxito fue La raja de tu falda ("por la raja de tu falda yo tuve un piñazo con un Seat Panda"). En 1998, David y José se presentaron al concurso de cantautores del barrio de Horta-Guinardó y ganaron el primer premio.

Los hermanos Muñoz celebrarán en 2019 dos décadas de trayectoria

Tras lograr popularidad en circuitos alternativos, una maqueta con casi 40 canciones grabadas llegó a Sony Music (entonces BMG), que inmediatamente invitó a los hermanos a Madrid para una audición. En esa maqueta estaban canciones como La raja de tu falda, Poquito a poco, El del medio de Los Chichos, Como Camarón, Cacho a cacho, Me falta el aliento… En 1999 se publicó el primer álbum con el mismo nombre del grupo: **Estopa**, que vendió más de 1.700.000 discos, un récord para un grupo debutante en España.

La gira del 2000 llevó a la banda por toda España y países de Sudamérica. Comenzaba el "fenómeno Estopa". Un año después apareció su segundo álbum Destrangis, en 2002 se lanzó Más Destrangis, y posteriormente ¿La calle es tuya?, álbum que entró directo al Nº1 con tres Discos de Platino. En 2005 publicaron Voces de ultrarumba, repitió Nº1 a ritmo de rumba, rap, reggae, rock, bolero, salsa… En 2008 apareció Allenrok del que se vendieron más de 180.000 discos en los primeros siete días. Luego llegaron Estopa X Anniversarivm , Estopa 2.0, "Showtime 2.0", "Esto es Estopa", "Rumba a lo desconocido" …títulos que también fueron éxito.

Antes de Estopa, "su particular Rumba-Rock" no existía. David y José hacen historia en un estilo musical del que son precursores. Sus seguidores se cuentan por millones dentro y fuera de España, pocos artistas pueden presumir de tanta fidelidad en casi 20 años de carrera…y la historia continúa…

**www.estopa.com**