

COACYLE

El arquitecto Luis Úrculo cierra hoy el ciclo '6 arquitecturas del Siglo XXI'

DB / BURGOS

El arquitecto madrileño Luis Úrculo cierra hoy (19.00 horas) la sexta y última sesión del ciclo de conferencias *6 Arquitecturas del Siglo XXI* que se ha desarrollado en los últimos meses en la sede que el Colegio de Arquitectos de Castilla y León (Coacyle) tiene en la avenida de Cantabria.

Este profesional de la arquitectura desarrolla un trabajo de arquitectura «pequeña e indefinida, en un formato abierto». En su catálogo hay proyectos de diverso formato, entre otros para Philippe Starck, Absolut, Renault, Zara, Fabrica, Vitra Design Museum, Davidelfin, Mansilla & Tuñón, La Casa Encendida, Matadero, Rolling Stone, X Bienal de Arquitectura y Urbanismo... Todos diseños «donde las fronteras entre lenguaje gráfico, arquitectura y diseño son cuestionadas: funcionan como un todo».

Luis Úrculo (Madrid 1978) es arquitecto por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid (2006). También se ha formado en el Illinois Institute of Technology (IIT) de Chicago y en el Institute of Design de Chicago. En 2004 funda Motocross y en 2006 establece su propio estudio. Está considerado como una de las realidades más jóvenes de la gran arquitectura española.

BANCA

Inverco destaca a los planes de pensiones de Cajaviva

DB / BURGOS

Los planes de Pensiones comercializados por Cajaviva Caja Rural se sitúan entre los fondos más rentables del mercado, posicionándose entre los primeros puestos de sus respectivas categorías, según Inverco, la patronal del sector.

En el mercado de los fondos de renta variable puros, cuya rentabilidad media se sitúa en el 28,38% según los datos publicados por Inverco, destaca especialmente RGA Renta Variable Española, que en los últimos doce meses ha alcanzado una alta rentabilidad del 42,58%.

En la categoría de renta fija a corto también destaca la posición del RGA Dinero, un fondo que alcanza una ganancia media del 6,35% a un año, superando ampliamente la media obtenida por los planes de su categoría.



En esta ocasión, los participantes no tendrán que taparse los ojos, sino que desconocerán la Denominación de Origen del vino que paladeen. / VALDRIELOS

EL GUSTO POR DESCUBRIR

La Asociación de Sumilleres organiza 'Cita a ciegas con el vino', un concurso para adivinar el origen del caldo a probar • Se celebrará en octubre en La Galería y ya hay 30 inscritos

B.C.R. / BURGOS

Se competirá de dos en dos y se tendrá que identificar el vino a probar. Son las reglas de *Cita a ciegas con el vino*, el primer concurso de cata organizado por la Asociación de Sumilleres con motivo de la Capital de la Gastronomía. El evento tendrá lugar el próximo 20 de octubre en el restaurante La Galería con un máximo de entre 40 y 60 parejas. Treinta personas ya se han inscrito y el plazo finaliza hasta completar el aforo previsto.

Las Denominaciones de Origen Ribera del Duero, Arlanza y Toro (Zamora) serán las protagonistas de la actividad, aunque sus par-

ticantes desconocerán en todo momento el caldo que están degustando. Porque en eso consiste el certamen, en adivinar las raíces del vino, bien sea tinto, blanco o especial (cavas, champagne, dulces...). La pareja ganadora recibirá 600 euros de premio y 300 irán para la que quede en segundo lugar.

Una de las particularidades del concurso es que la participación en el mismo será por parejas, pero desconocidas. Es decir, que la organización emparejará a los participantes mediante un sorteo que se celebrará el día antes de la cata. Además, serán de distinto sexo siempre y cuando coincida el número de hombres y mujeres que se inscriban en la actividad.

Los interesados deberán abonar una cuota de 30 euros, que incluye la comida y el acceso a una feria que se celebrará coincidiendo con la degustación, y confirmar su presencia a través del correo electrónico asbu@hotmail.es. Bajo ningún concepto podrán entrar al lugar de la cata con teléfonos o dispositivos móviles con los que puedan acceder a internet, según recogen las bases de certamen.

El concurso se ha dividido en dos fases, la clasificatoria, donde una de las pruebas será la identificación de un Ribera del Duero, y la gran final. En todas ellas se requerirá información sobre la Denominación de Origen, la variedad, la añada, el elaborador o la marca. En caso de que se produzcan empates, las parejas tendrán que realizar una cata descriptiva. Desde la Asociación de Sumilleres de Burgos (ASBU), su presidenta, Alba Nely Rosso, se muestra satisfecha con el ritmo de inscripciones, puesto que aún no se ha dado publicidad al evento. La identidad de los vinos solo la conocerá la organización gremial, que será la que elija al presidente del jurado entre expertos en enología y periodistas gastronómicos.

La actriz Ana Duato visita esta semana Burgos con 'Un país para comérselo'

El programa de TVE se ha interesado por el trabajo de los productores de la provincia

B.C.R. / BURGOS

Las cámaras del programa *Un país para comérselo* se han fijado en Burgos y estarán esta misma semana en la Capital Española de la Gastronomía para recoger su riqueza culinaria y cultural. Lo harán con la actriz Ana Duato como nueva presentadora en sustitución de Imanol Arias y Juan Echanove, conductores de las dos últimas temporadas del espacio de TVE.

El equipo permanecerá en la ciudad varios días, según confirmó ayer la productora del programa, aunque sin desvelar ni el día concreto ni la duración de la estancia en tierras burgalesas. Lo que sí ha podido saber este periódico es que el espacio se ha interesado por identificar a productores de la provincia cuyo trabajo tenga especiales características. También se ha puesto en contacto con



La semana pasada las cámaras recorrieron Salamanca. / CASAMAR

la Asociación Plan Estratégico para recabar información sobre la capital y su gastronomía.

Burgos no es la única provincia de la comunidad que ha despertado el interés de Televisión Espa-

ña. La semana pasada, las cámaras de *Un país para comérselo* estuvieron en Salamanca, donde, según el portal *Noticias Castilla y León*, la presentadora conoció la elaboración de recetas de produc-

tos típicos, visitó una dehesa en la que se cría cerdo ibérico y elaboró obleas en un horno artesanal en el municipio de Sancti Spiritus.

La presencia de este espacio televisivo se une así a la lista de medios de comunicación nacionales que se han fijado este año en Burgos con motivo de ser Capital de la Gastronomía. Así, la ciudad ha sido protagonista de programas como *Comando Actualidad* y *MasterChef*. También ha llenado páginas de reportajes en revistas especializadas. A principios de este mes de julio visitaron la ciudad periodistas de *On Madrid*, la guía del ocio de *El País* para su edición madrileña, y el suplemento de viajes de *Elle*. Todas ellas, eso sí, después de que *The New York Times* decidiera situarla como mejor destino de España y uno de los 46 más recomendables del mundo.