

SUDOKU

Por Agustín Fonseca

			8		4	3		
3					9			
1		4		5				6
	6					9	5	7
8								2
7	1	2					3	
6				3		2		8
			4					1
		1	7		8			

Cómo jugar

El Sudoku se desarrolla en un tablero dividido en nueve regiones y 81 casillas. Rellene las celdas vacías con los números del 1 al 9 de forma que ninguno se repita en cada fila, columna y cuadrado.

2	3	4	1	5	6	7	9	8
5	1	8	3	7	9	6	2	4
7	6	9	4	8	2	5	1	3
1	2	6	5	3	4	8	7	9
3	8	7	9	2	1	4	6	5
9	4	5	8	6	7	2	3	1
4	7	1	6	9	8	3	5	2
8	5	2	7	1	3	9	4	6
6	9	3	2	4	5	1	8	7

▲ Solución de ayer

Juegue en Internet en www.economista.es/servicios/sudoku

MARKETING

La música del súper influye en la decisión de compra

MADRID. La diferencia entre comprar un producto o decantarnos por el de la competencia en la misma estantería del supermercado es de siete segundos. Este es el tiempo que, según un estudio de Metafase, tarda el consumidor en tomar su decisión de compra y en el que intervienen los cinco sentidos, incluidos el olfato y el oído.

De hecho, según el citado estudio, la música es cada vez un elemento más relevante dentro del punto de venta, tanto en lo que respecta al tipo, ritmo y volumen, debido a su impacto directo en el estado de ánimo. Esto significa que,

dependiendo de lo que suene en el hilo musical del supermercado podemos inclinarnos por uno u otro producto.

No obstante, la vista sigue siendo el principal estímulo en el que se basan marcas, fabricantes y distribuidores para posicionar sus artículos, y el que mayor influencia tiene durante los siete segundos que preceden a la decisión de compra. Según el informe, el color de la etiqueta juega un papel decisivo. Así, por ejemplo, "la etiqueta negra se asigna a la alta calidad de productos como bombones, embutidos, bebidas...", según apostilla Julián Sánchez, gerente de Metafase.

Los restaurantes recomendados Marqués de Riscal

Vanguardia bien construida

Gastronomía de altura en el impactante hotel de Gehry

Restaurante Marqués de Riscal

C/ Torrea 1, Elciego (Álava). Tel. 945180888. Cierra lunes y domingos. 'Parking' propio. www.marquesderiscal.com

Ana Marcos

MADRID. Ya el impresionante edificio del afamado arquitecto Frank O. Gehry conmueve y deslumbra. Estamos ante uno de los hoteles más vanguardistas del mundo, enclavado en el corazón de la ciudad del vino de las riojanas bodegas Marqués de Riscal. Un homenaje a la vista que se repite, además de en su fachada, en sus preciosas habitaciones de diseño.

Pero el homenaje al paladar llega al traspasar el umbral del bonito restaurante, con un espectacular botellero y decorado en la misma línea hipermoderna del resto, en tonos rojos y con grandes ventanales. Allí el jefe de sus fogones, en forma de asesoría, es el chef Francis Paniego

La cata

PAZO BAIÓN 2009

Condes de Albarei/ D.O. Rias Baixas

PVP recomendado 20 €

Calificación 8,8/10

Un albariño muy especial, con uva cultivada en un singular viñedo, desde el concepto de vino de pazo. De intenso perfume, floral y con elegantes notas minerales, el 5 por ciento de lo recaudado se dedica a fines sociales. Es idóneo para quesos de tetilla, empanada de 'xoubas' y pescados en general.



-El Portal de Echaurren (Ezcaray)—, el cocinero más destacado de La Rioja (aunque estemos en el País Vasco). A este impactante entorno, Paniego ha trasladado su cocina creativa y de autor para, secundado por el cocinero José Ramón Piñeiro, que está en el día a día, ofrecer una experiencia gastronómica que tiene mucho de original y gratificante.

Así, sentados a la mesa se pueden degustar platos como el ligero tartar de tomate con gambón y ajo blanco. O la exquisita y gustosísima sopa de pescado del Echaurren (línea tradicional por completo), sin olvidarnos de un solomillo de rape negro sobre porrusalda con suero de queso fresco.

Estas combinaciones constituyen algunas de las preparaciones a saborear y disfrutar, en un perfecto mix de Paniego entre clasicismo y vanguardia culinaria, que se hace notar a lo largo de las propuestas



Imagen de las vistas que ofrece el restaurante desde un ventanal. eE

Menú

Primer plato: Terrina de queso de cabra con aceite de miel de Ezcaray.

Segundo plato: Pichón asado al momento.

Postre: Tosta de queso de Cameros con reineta y helado de miel.

Precio medio: 70 euros

que figuran en la carta del restaurante. Y como no podía ser menos, una excepcional carta de vinos con más de 250 referencias de los cinco continentes; ofrecen además, siempre previo aviso, la posibilidad de hacer catas verticales de añadas históricas de Marqués de Riscal. ¿El vino de la casa? Por supuesto de la misma bodega, con 8 referencias distintas, también de otras zonas.

ENCUÉNTRALO TODO.

INCLUSIVO LO QUE BUSCAS.

Estaciones de Servicio Repsol. Nos adaptamos a tu estilo de vida.

Inventemos el futuro