

LA CHISPA

Un millonario de EEUU repartirá dinero a través de Twitter en México y Europa

El millonario que en las últimas semanas se ha dedicado a esconder dinero en varios puntos de California y a dar pistas en Twitter para que la gente lo encuentre hará lo mismo en otras ciudades de EEUU, en Ciudad de México y Europa.

Jason Buzi, un vecino de Palo Alto (California) que hizo fortuna en el sector inmobiliario en el área de San Francisco y que la semana pasada reconoció ser el responsable de la cuenta @hiddencash (dinero escondido), anunció hoy a través de este mismo perfil de Twitter el traslado de esta actividad a ciudades más allá de California.

"Nueva York, Chicago (Illinois), Houston (Texas), Las Vegas (Nevada) y Ciudad de México el pasado fin de semana. Siguiendo parada: ¡Europa!", anunció la cuenta @hiddencash.

"California siempre será nuestra casa, ¡pero nos expandimos a toda la nación y a todo el mundo! Avisad a vuestros amigos en todas partes para que nos sigan. ¡Venimos en breve!", tuiteó @hiddencash, que incluso dedicó un mensaje en español para los residentes en México: "¡Llegamos a DF este fin de semana! ¿Están emocionados?".

Desde finales del mes de mayo, Buzi ha repartido a través de Twitter "premios" de hasta 250 dólares en las áreas de San Francisco y Los Ángeles, escondidos en todo tipo de parajes sobre los que daba pistas y advinanzas. EFE

JAVIER YZUEL | EMPRESARIO HOSTELERO DE SARIÑENA AFINCADO EN VITORIA

"Ya creé la gominola de gin tonic, pero el huevo frito congelado es único"

MARGA BRETOS

SARIÑENA.- Javier Yzuel, empresario hostelero de Sariñena residente en Vitoria y director de Food Style, ha creado y patentado un procedimiento de preparación de huevos fritos congelados.

Yzuel, tras miles de pruebas, ha conseguido resolver los problemas de textura y calidad hasta conseguir el huevo frito congelado, un producto que ya ha comenzado a comercializarse y que cuenta con pedidos de 100.000 huevos al mes ya asegurados, "Somos un equipo que siempre estamos innovando, pero creo que ahora no somos conscientes de lo que hemos hecho".

Javier Yzuel, alma máter de Food Style y del Restaurante Soufflé, es un auténtico restaurador que no se ha hecho, ya que nació siéndolo porque hace unos treinta y tantos años apareció casi entre las cazuelas del Hotel Yzuel de Sariñena, siendo el benjamín de siete hermanos.

"Sariñena y mi madre siempre están conmigo, Sariñena porque es mi pueblo y mi madre mi musa, a ella le dedico todo mi esfuerzo porque, aunque falleció, sé que está apoyándome y ha estado junto a mí en todo este proceso, así lo siento", manifiesta.

Yzuel llegó a Vitoria hace unos años y prácticamente con lo puesto, "pero con muchas ganas de trabajar y de emprender, tras toda una vida entre fogones", comenta el restaurador que ya ha creado algún que otro invento: "La gominola de gin tonic, que es deliciosa, pero el huevo frito congelado es único".



Javier Yzuel Sanz. s.e.

>"Sariñena y mi madre siempre están conmigo. Sariñena porque es mi pueblo y mi madre mi musa"

Este innovador producto, que está ultracongelado, se puede descongelar y calentar en un horno de vapor, y está destinado principalmente a la hostelería. Su objetivo inicial es producir 300.000 huevos fritos al mes, aunque aspira a superar el millón de huevos diarios.

Javier Yzuel ya tiene la patente. "Y estamos pensando en compartirla con Chile y México porque hemos conseguido elaborar una textura de huevo recién frito, con una yema no líquida pero sí cremosa. Con este producto se busca que los hoteles y los locales de restauración puedan reducir los costes del producto y al mismo tiempo re-

ducir el trabajo. Además, queda totalmente garantizada la seguridad alimentaria, según ha certificado la empresa vitoriana Adesa mediante un proceso de ultracongelado inmediatamente después de ser cocinado".

"La clara tiene un 98,5 % de agua y la yema es proteína pura y, aunque en teoría no se puede cocinar, yo me empecé en buscar la solución". El objetivo se ha conseguido tras numerosas investigaciones y muchos años buscando algo que parecía imposible. "Hay una montaña rusa de oscilaciones de temperaturas y, una vez que el huevo está descongelado, tiene una vida útil de 24 horas", destaca Yzuel

LA FOTO

¡Hummmm!

El presidente de la DPH, Antonio Cosculluela, y las autoridades que le acompañaron en la inauguración de la Feria del Renacimiento de Fonoz, se interesaron por los productos expuestos en los tenderetes. En la foto se aprecia la cata de olores que hicieron en una exposición de hierbas y especias, la mayoría exóticas. En concreto, el presidente huele el bote de "caipiriña" (cuesta leer la etiqueta, pero eso pone), y aquí nos perdemos. ¿No es la caipiriña un cóctel de aguardiente de caña, azúcar, hielo picado y zumo de limón?



F.J.P.