

## LA ECONOMÍA REAL / CATALUÑA



**Flash** ➔ **Acuerdo para oficinas con Goodman.**  
Al-pi (France Télécom) dará fibra óptica a través de inmobiliaria Goodman para Viladecans Business Park. Al-pi ha invertido 15 millones en el Baix Llobregat.

## Olympus permite al cirujano controlar un quirófano con un 'click'

**El Hospital Clínico de Barcelona ya dispone de la tecnología táctil en una sala 'inteligente'**

**David Martínez**

BARCELONA. De todos es conocida la división de cámaras digitales compactas, profesionales y ópticas de gran precisión de la japonesa Olympus. Sin embargo, esta multinacio-

nal hace tiempo que contribuye a hacer la vida mejor de los médicos y cirujanos para ayudar a los pacientes. Una prueba de la tecnología que aporta Olympus para desarrollar en España los quirófanos inteligentes, principalmente en los centros públicos, son los denominados quirófanos Advanced Endo Alpha. "El Hospital Clínico ha sido el primero en contratar esta tecnología que permite al cirujano disponer de pantallas táctiles y equipos de telecomunicaciones de última

generación", asegura a *elEconomista* el presidente de Olympus en el Sur de Europa y máximo directivo en España, Ignacio Abia. Con esta tecnología, la sala de operaciones proporciona al cirujano y a los endoscopistas nuevas técnicas que permiten la Cirugía Mínima Invasiva (CMI).

El cirujano puede pulsar un solo botón en el panel de control o utilizar su voz para activar los equipos sin perder la concentración en momentos críticos, lo que le propor-



Ignacio Abia. D. FARRÁN

ciona una gran autonomía y redundancia en beneficio de la seguridad del paciente. El Hospital Clínico de Barcelona ya dispone de estos quirófanos inteligentes que lo ha incorporado Antonio Lacy, responsable de cirugía gastrointestinal. El coste aproximado de esta instalación ronda los 500.000 euros. Además del Clínico de Barcelona, esta tecnología ya se aplica en el General de Castellón, en Sevilla, el Ramón y Cajal de Madrid y otros centros públicos.

**Opersis da forma al interior del pabellón puente de Expo Zaragoza**

La ingeniería diseña un complejo sistema de sujeción

**D.M.**

BARCELONA. La estructura interior del Pabellón Puente, que da la bienvenida al recinto de la Expo del Agua de Zaragoza, está sujeta gracias a la tecnología de la ingeniería catalana Opersis. El Pabellón Puente de la Expo ha sido diseñado por la arquitecta iraquí Zaha Hadid. Bajo la dirección de los empresarios catalanes Antonio Gallart y Christina Ramírez un centenar de profesionales han ideado la estructura que sujeta este pabellón con forma de puente blanco por donde pasan los visitantes.

Para comprender la aportación de Opersis a este pabellón hay que conocer la compleja geometría de la estructura diseñada por Hadid, que cuenta con superficies curvas sencillas y dobles sobre una base de acero. "Opersis ha diseñado sistemas para anclar y sujetar la base aplicando un innovador sistema de cartón-tiza revistiéndolo con materiales impermeables", comenta un portavoz de la compañía. La estructura del Pabellón Puente tiene una superficie de 7.000 metros cuadrados, 260 metros de longitud y una altura de 30 metros. Está diseñada para soportar el paso de 1.300 visitantes por hora. Opersis, que tiene su sede en Cornellà de Llobregat (Barcelona) ha preparado proyectos para la estructura de edificios como el Museo Guggenheim de Bilbao, el Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona (Macba), el Museo Nacional de Arte de Cataluña (Mnac), el Liceo, el World Trade Center y la Clínica Teknon.

## Marqués de Monistrol tendrá un hotel de lujo en sus cavas

Grupo Arco, a través de su participada Haciendas de España, invertirá seis millones en reformar la vieja masía

**Jordi Sacristán**

BARCELONA. El Grupo Arco, propietario de marcas como Bodegas Berberana o Marqués de Monistrol, ha decidido dar el primer paso dentro del sector del enoturismo catalán. A través de su empresa filial Haciendas de España, Arco ha invertido seis millones de euros en la reforma de la masía del siglo XVI que acoge la sede de la bodega Marqués de Monistrol, ubicada en la pedanía de Monistrol d'Anoia dependiente del Ayuntamiento de Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona).

The Cava Village ocupa el 50 por ciento del casco urbano de Monistrol d'Anoia e incluye las edificaciones de las históricas de Cavas Marqués de Monistrol, fundadas en 1885; la nueva bodega MM Marqués de la Concordia construida en 2005, diseñadas por el arquitecto Ignacio Liso Aranguren y el Instituto de Arte y Diseño (IADE); el restaurante The River Café de Sergi Arola, un innovador concepto de *casual wine dine*; un *wine hotel spa* de cinco estrellas gran lujo denominado Masia L'Hereu, que permitiría la organización de eventos y celebraciones y cuyas 10 habitaciones abrirán sus puertas en 2009 y, finalmente, un espacio comercial denominado Bacchanalia que estará abierto al público y que reunirá una oferta de los 100 mejores cavas de Cataluña.

Según explicó un portavoz de Haciendas de España a *elEconomista*, "The Cava Village aspira a recuperar el casco urbano de Monistrol d'Anoia, uno de los lugares históricos del País del Cava y a jugar un papel líder en la promoción turís-



Masia de Marqués de Monistrol. EE

### Fichajes en Codorníu

El grupo Codorníu ha decidido cambiar a los responsables del departamento de viticultura de sus principales bodegas. La empresa ha nombrado a María Olga Zaballa como nueva responsable técnica de Bodegas Bilbainas y Legaris, empresas ubicadas en las denominaciones de Rioja y Ribera de Duero. Al mismo nivel estará Josep Ramon Solans, que se hará cargo de las bodegas Raimat y Nuviana, situadas dentro de las denominaciones de origen Costers del Segre y Valle del Cinca. Los dos nuevos responsables dependerán del director de viticultura del grupo Codorníu, Xavier Farré.

tica del cava a nivel internacional, en línea con otras iniciativas enoturísticas de calidad cercanas como las emprendidas por Codorníu, Torres o Freixenet".

### Un proyecto estatal

Haciendas de España es una filial del grupo Arco, que también está participada por Caja Rioja y Caja Duero, además de algunos inversores particulares. La compañía, además de crear complejos turísticos, produce vinos de gama alta, bajo la marca MM. En The Cava Village prevé producir unas 400.000 botellas anuales de de vinos blancos, tintos y cavas.

➔ **Más información** relacionada con este tema en [www.economista.es](http://www.economista.es)

**Los compradores de L'Agudana planean despidos en el matadero**

La cooperativa Artesa de Segre confirma que existen cuatro ofertas

**E.B.**

LLEIDA. El director gerente de la Cooperativa Artesa de Segre, Ricard Purroy, comunicó ayer al comité de empresa del matadero L'Agudana de Cervera (Lleida) que la cooperativa cerrará a principios de la semana que viene la venta de la industria cárnica a una de las cuatro empresas que están interesadas en su adquisición, y que todas ellas plantean despidos, según informaron fuentes del sindicato Comisiones Obreras de Cataluña.

El matadero pertenece a la sociedad Copemo Corporación Cárnica, participada en un 54 por ciento por la cooperativa, y cuenta con un total de 110 trabajadores en plantilla. El resto de las acciones están repartidas entre un gran número de socios, la mayoría socios también de Artesa de Segre.

El pasado martes, el presidente de la cooperativa, Josep Canal, aseguró a la agencia *Europa Press* que la cárnica debía a la cooperativa más de 19 millones de euros, una deuda acumulada desde 2001, una situación que tildó de "verdaderamente insoportable".

La plantilla del matadero convocó hace unos días una protesta a las puertas de la cooperativa para el 1 de agosto, movilización que Comisiones Obreras mantiene a la espera de conocer la semana que viene el resultado de las negociaciones con las empresas interesadas en su compra. La provincia de Lleida ha vivido en las últimas décadas una profunda reestructuración de mataderos e industrias cárnicas.