

SUMARIO

- EDITORIAL
- ALMUERZO-COLOQUIO
- ACTIVIDADES PROPELLER
- ACERCÁNDONOS AL SOCIO
- GALERIA FOTOGRÁFICA
- RINCÓN DEL GOURMET

Más información en:
www.propellerclub.com

EDITORIAL

Estimado lector,

Tras doce años de prohibición del OGM y un proceso de tramitación de más de ocho años, la Comisión Europea ha autorizado el cultivo de una patata transgénica denominada Armflora, que no se destinará al consumo humano sino a la obtención de almidón y piensos.

Varios organismos, como la OMS y Greenpeace, han denunciado los efectos nocivos que puede desencadenar su cultivo porque aumentaría la resistencia de determinadas bacterias a antibióticos imprescindibles en el tratamiento de algunas enfermedades. También la mayor parte de países de la Unión Europea se ha opuesto a la autorización de su cultivo y no se entiende que la Comisión Europea haya dado luz verde ahora al proyecto encabezado por la multinacional alemana BASF.

Por lo visto, la eliminación genética de la amilasa, confiere a la patata Armflora una mayor pureza del contenido en almidón utilizado para fines industriales. Pero la patata no transgénica, también posee un elevado contenido de almidón y respecto a Armflora, se reconoce que, al no

destinarse a la alimentación humana, no servirá para paliar los problemas de hambruna que sufren los países depauperados del tercer mundo. ¿Y, entonces, para qué producirla?

Evidentemente, como en todo, hay opiniones en contra y a favor. En cambio, la mayoría coincide en que hay que eliminar otro tipo de patata: la patata caliente de la crisis económica en nuestro país que el Gobierno no puede soltar y que nadie se atreve a recoger.

*Carlos Martínez – Campo
Past President y Socio Fundador
The Propeller Club Barcelona*

ALMUERZO-COLOQUIO

9 de marzo de 2010

El 9 de marzo, tuvimos como invitado al almuerzo-coloquio a Enrique Lacalle, Presidente del Comité Organizador del Salón Internacional de la Logística y de la Manutención (SIL), que asistió acompañado de Blanca Sorigué, Directora General del SIL, y Víctor Ros, Director de Relaciones Institucionales.



*Pedro Maqueda, Enrique Lacalle, Edward Bacon
y Carlos Martínez-Campo*

Enrique Lacalle auguró un nuevo éxito a la 12ª edición del SIL, que se celebrará del 25 al 28 de mayo en Barcelona, y que ya cuenta con 300 empresas expositoras.

El Presidente del Comité Organizador del SIL insistió en que “nuestro país, como pasa en los principales países europeos, sólo da para una gran feria de logística internacional”, añadiendo que “la suspensión esperada de Logitrans (certamen logístico que debía celebrarse a finales de abril en Madrid) confirma

nuestra teoría que en momentos de crisis, o sin crisis, los sectores sólo pueden tener una gran feria de carácter internacional, ellos nos hace más fuertes y más competitivos frente a la competencia europea”.

Por lo que respecta a las novedades que presenta el Salón este año, Enrique Lacalle mencionó que Francia es el país invitado y que el Principado de Asturias mostrará su realidad y potencial logístico. Otras novedades son el Exhibition Village, la SIL Tech Área, el SIL Trans Área y el Hospitalito Área.



Enrique Lacalle explicó las principales novedades que presenta este año el SIL

Creado por El Consorci de la Zona Franca de Barcelona, el SIL nació el año 1998, como Symposium, y el primer Salón se celebró un año después, en 1999.

El SIL surgió fruto de la necesidad de un sector tan importante para la economía española, como es el de la logística, de contar con una feria de referencia. “Este hecho, añadido a la bonanza económica que hemos vivido durante muchos años, nos permitió crecer y convertirnos en el punto de encuentro obligado para todo el sector de la logística. Hoy, a pesar de la situación económica que estamos viviendo, podemos afirmar que somos la cita anual de la logística en España y el Mediterráneo”, explicó Enrique Lacalle.



Victor Ros, Blanca Sorigué y Carlos Martínez-Campo

El éxito del SIL ha sido su fidelidad al sector, creando una gran complicitad y dando respuesta a sus necesidades. Desde 1998 el SIL puede resumirse en: 12 años de SIL; 13 años de Symposium Internacional SIL; 11 años de Jornada de Zonas y Depósitos Francos; 10 años de Jornada de Logística Portuaria; 8 años del Fórum Mediterráneo de Logística y Transporte; 6 años de la Jornada del Ferrocarril; 5 años de la Jornada de Manutención y Almacenaje; 4 años de la Jornada ANFAC; 3 años de la Jornada de Operadores Logísticos y de la Jornada de Logística Inmobiliaria; y 2 años de la Jornada de Sistemas de la Información aplicados a la Logística.

Antes de finalizar su intervención, Enrique Lacalle explicó que, de aceptar la invitación ya cursada, el Ministro de Fomento, José Blanco, inaugurará la 12ª edición del SIL.

ACTIVIDADES PROPELLER

2º Open de Golf Propeller Barcelona 2010

El próximo **Viernes 21 de Mayo de 2010** celebramos el **Segundo Open de Golf Trofeo** Propeller Club de Barcelona en las instalaciones del Club de Golf Montanyà.

Después del torneo está previsto un almuerzo en el restaurante L'Estanyol, ubicado en las mismas instalaciones del club, y la entrega de trofeos. Al almuerzo, de un excelente nivel gastronómico, pueden asistir todos los socios e invitados que lo deseen.

Próximamente se enviará a todos los socios una circular con la ficha de inscripción para, a efectos de logística, poder organizar el evento.

Almuerzo-coloquio - Martes 13 de abril

El invitado al almuerzo-coloquio del mes de abril es Lluís Solà Vilardell, Secretario General del Comité Español de la Cámara de Comercio Internacional. Estará acompañado de Jordi Sellarés, persona que junto a Lluís Solà, está llevando a cabo todas las gestiones referidas a la redacción, por la parte española, de los nuevos INCOTERMS 2010.

Los términos de compra-venta internacional o Incoterms se renuevan cada diez años. Por tanto, nuestros invitados pueden darnos las principales pautas sobre la evolución del comercio internacional y cuáles son los aspectos que preocupan a exportadores e importadores a la hora de materializar sus operaciones de comercio exterior.

ACERCÁNDONOS AL SOCIO

Estimados socios y amigos,

Después de haber entrevistado a cinco presidentes del Propeller Club de Barcelona, iniciamos con la entrevista a Germán de Melo la etapa de conversaciones con otros socios del Propeller.

Germán de Melo **Socio del Propeller Club de Barcelona**

Estimado Germán, estamos encantados de charlar contigo porque gracias a tu faceta de profesor sabemos que aprenderemos mucho.

¿De dónde son tus raíces, con ese acento tan dulce y un hablar tan pausado?



Aunque el apellido De Melo es portugués, mi padre es gallego y yo soy de Cádiz, la ciudad más antigua de Europa.

Sin ir más lejos, la plaza más famosa de Londres tiene un nombre de Cádiz, y fue desde esta ciudad andaluza desde donde partieron las expediciones que descubrieron las Américas.

¿De dónde viene tu interés por el mundo marítimo y la navegación?

Me viene de familia porque buena parte de sus miembros son marinos. Aparte, en Cádiz siempre ha habido mucha tradición marítima o marinera. Y desde pequeño siempre me atrajo este mundo.

¿Qué estudios cursaste?

Estudí la rama de Máquinas en la Marina Mercante porque era lo que más me gustaba y lo que más me llamaba la atención era todo lo relacionado con la propulsión de los buques, las máquinas, las turbinas. Esta era una especialización poco conocida y con una menor compensación en todos los sentidos, desde la económica a la social. Además requiere mucho trabajo, esfuerzo y sacrificios.

Habrás navegado mucho y en buques de todo tipo...

Sí, puedo decir que he trabajado con todas las máquinas de propulsión marina que han existido. He navegado en barcos de propulsión con máquinas alternativas, de propulsión a carbón y navegación a vapor. E incluso navegué como fogonero, en mis inicios.

¿Y cómo entras en el mundo de la docencia?

El hecho de haber estado años navegando en distintos tipos de buque, desde petroleros y quimiqueros hasta buques de pasaje, me permitió adquirir unos buenos conocimientos del mundo marítimo. Y un día me ofrecen la posibilidad de dar clases en la Escuela de Náutica de Cádiz. Así que, con 24 años, inicio mi carrera como profesor, y muchos de mis primeros alumnos fueron los que habían sido compañeros míos de estudios. En verano, al terminar las clases, me iba a navegar, volviendo en septiembre para reiniciar la docencia. Posteriormente, salió una plaza en Barcelona y aquí me vine, estando desde 1980 a 1982. Tras estos dos años, me fui al Lloyds Register of Shipping como inspector de buques, trabajando en Madrid, Barcelona y Vigo. Esta actividad la alternaba con períodos de hasta seis meses en Londres, en donde también trabajaba y estudiaba. Finalmente decidí volver a la enseñanza porque es algo que me gusta, me gratifica y me hace sentir joven.

Has vivido cambios en lo que hoy es la Facultad de Náutica... incluso fuiste Decano

Me incorporé a la Facultad de Barcelona cuando era "Escuela de Náutica", luego la denominaron Escuela Superior de la Marina Civil y, finalmente, Facultad de Náutica, nombre que la Universidad decide implantar estando yo de Decano, un cargo que ocupé durante casi siete años.

¿Qué recuerdas en especial de esos años?

Todos los recuerdos que tengo son buenos porque siempre me ha gustado la docencia. Pero estoy particularmente orgulloso de que, cuando era Decano, transformamos una Escuela que tenía 225 alumnos en una Facultad con 600 alumnos. Y también trajimos, por primera vez, la Ingeniería Naval a Cataluña, una rama que nunca se había impartido y que ha cosechado grandes éxitos desde 1995.

Poco a poco, la mujer se ha ido incorporando a los estudios de náutica...

Antiguamente, en España, las mujeres tenían prohibido realizar la carrera de Náutica y esto no cambió hasta que no se aprobó la Constitución. Recuerdo que en 1980 ya tuve algunas alumnas en la Escuela, concretamente dos. Luego, el número de mujeres fue aumentado y, en mi época de Decano, obtuvimos el record con más de un 25% de alumnas. Actualmente, las mujeres representan entre un 18% y un 21% de los estudiantes.

El Master en Shipping Business también puede considerarse un importante logro...

En sus inicios, hace ahora ya 12 años, el Master se denominaba "Shipping Business", pero luego lo

redefinimos para convertirlo en el Master de "Derecho, Negocio Marítimo y Gestión Portuaria". La razón que nos llevó a crearlo fue la inexistencia de títulos universitarios del mundo marítimo, es decir, no había ninguna carrera universitaria que enseñara específicamente lo que es y representa el sector marítimo en general. El Master permite conocer globalmente, pero de forma profunda, el sector marítimo.

Hablemos ahora de tus aficiones y hobbies. ¿Qué acostumbras a leer?

Sobre el sector marítimo leo a diario porque me interesa todo lo que está relacionado con temas de seguridad, prevención, negocio, normativa... pero también leo periódicos y libros. Me gustan bastante las novelas, y uno de los autores que más he leído es Ken Follet. También leo obras de intriga, históricas e, incluso, románticas.

Sabemos que te gusta el fútbol y eres seguidor de un equipo en concreto...

Mi deporte favorito siempre ha sido el fútbol; he jugado durante muchos años pero una lesión, ahora hace tres años, me apartó de practicarlo. Ahora, los fines de semana, voy al gimnasio... y también soy asiduo a caminar por la montaña. Respecto al equipo favorito, soy y seré del Cádiz, pero también soy socio del Barça...

¿Cuál es tu comida favorita?

Me gusta todo, aunque debo de reconocer que de joven era más exquisito. El gazpacho, me encanta y el pescado, sea cual sea, también. Pienso en un cazón en adobo, una merluza frita, un caldo gallego, la "ropa vieja", un plato típico marinero...

Y en cuanto a bebidas

Era un gran bebedor de cerveza... y me sigue gustando mucho. También el vino tinto y, ya para degustar, el whisky.

Cuéntanos cuáles son tus preferencias musicales.

Me gusta todo, pero tengo cierta predilección por los cantautores como Joaquín Sabina o Manolo García. También escucho temas de los Beatles, Phil Collins... Y el flamenco me encanta.

Viajes y vacaciones...

Como por circunstancias de trabajo acabo viajando mucho, en vacaciones suelo ir a Cádiz. Allí, además de estar con mi padre, aprovecho para pasear por una de las playas más exquisitas del litoral peninsular. Así que las vacaciones son para relajarme, descansar, tomar el sol y, por supuesto, comer muy bien.

Entremos ahora en temas relacionados con el Propeller. ¿Cuándo empiezas tu relación con él?

He estado en contacto con el Propeller Club de Barcelona desde su fundación. Asistí a varios encuentros para dar charlas sobre el Master. Al cabo de unos cuatro años de asistir como invitado, Carlos Martínez-Campo me animó a hacerme socio. Valoré su invitación y concluí que iba a ser muy positivo participar en este foro de profesionales relacionados con el mundo marítimo.

¿Cómo definirías al Propeller Club de Barcelona?

El Propeller tiene muchos aspectos positivos. Yo lo definiría como una red del mundo marítimo y otros sectores relacionados, como el de la logística. Es decir, la conjunción de una parte importante del sector productivo, en cuyo seno se generan contactos profesionales y se crean amistades personales que merecen mucho la pena. Y merecen la pena, en primer lugar por la parte humana, en segundo por el aspecto profesional y, en tercer lugar por lo relajante que es, además de poder conocer muchas otras actividades que se llevan a cabo en el sector. Creo que también es muy importante el hecho de que el Propeller nunca se ha movido ni se moverá por intereses particulares, empresariales o profesionales.

Por tanto, el Propeller es una fuente de enriquecimiento...

Los almuerzo-coloquio del Propeller son una excelente oportunidad para realizar contactos y ahondar en amistades. Además, te permiten profundizar en conocimientos porque los invitados, a través de sus exposiciones, aportan otras visiones de ámbitos relacionados y que complementan el mundo del *shipping*. No hay mejor sinergia que esta.



Muchas gracias Germán, nos veremos en la próxima reunión del 13 de abril.

*Judith Contel
Secretary of the Board
Propeller Club Barcelona*

GALERÍA FOTOGRÁFICA



Instantánea del almuerzo-coloquio del martes 9 de marzo



Enrique Lacalle y Pedro Maqueda



Enrique Lacalle, Núria Codina y Pedro Maqueda



Anna Mestre y Carlos Martínez-Campo



Conchi Girona, Germán de Melo y Albert Pallarés



Núria Codina y Enrique Lacalle



Markus Widmer y Karlos Martínez-Alcalde



*Karlos Martínez Alcalde
asistió al almuerzo-
coloquio acompañado
por Fernando Leciñena,
Consejero Delegado de
Lecitrailer*

RINCÓN DEL GOURMET

EL WHISKY MALTA, el milagro de la turba

Muchos son los que lo paladean con deleite, aunque no tantos los que conocen el proceso que sigue esa agua de vida, 'uisgebaugh', de origen celta, desde el inicio de su elaboración hasta convertirse en el apreciado licor ambarino de penetrante aroma y sabor ahumados. Limitados por el espacio de que disponemos, resumiremos las distintas fases de su producción tradicional.

Primero se procede al malteado de la cebada. El grano se deja macerar en agua pura y cristalina de los ríos escoceses. Al cabo de unas 36 horas se extiende en varias capas sobre el suelo de una nave o patio cubierto para que germine y la 'parva' se va removiendo regularmente cada cuatro horas noche y día para controlar la temperatura, que no se apelmace y no se produzcan matojos.

Después de una semana de germinación, se produce en el grano la conversión del almidón en una sustancia azucarada. Se suspende entonces la germinación extendiendo la denominada malta verde sobre parrillas en los hornos de secado durante aproximadamente treinta horas. El fuego del horno se alimenta con turba y con carbón de coque. Y es precisamente el reek, la cálida fragancia del humo de la turba, o 'peat', filtrándose a través de la cebada malteada, la que le imparte su distintivo aroma ahumado, más o menos intenso según el tiempo de combustión.

A esta fase le siguen las de molturación, fermentación, destilación y maduración. Ya seca la malta se muele resultando en el 'grist', una masa harinosa que después se mezcla y remueve con agua caliente para disolver el azúcar formando el 'mash' o puré en grandes cubas equipadas de palas agitadoras. Toda esta masa una vez filtrada da paso a un líquido dulzón llamado 'worts'.

Una vez enfriada la sustancia obtenida, se le añaden las levaduras que fermentan y convierten el azúcar en alcohol. Al cabo de unas treinta horas, el worts ha sido transformado en un líquido alcohólico llamado wash que, una vez destilado según los distintos procesos de cada destilería, conducirá al whisky malta de una graduación alcohólica que oscila entre los 40 y los 45 grados.

La última fase, la de maduración o envejecimiento, tiene lugar durante más de siete años en botas de roble americano - siendo preferidas las de vinos de Jerez - para que el whisky adquiera un pleno bouquet y el gourmet pueda disfrutar de su penetrante fragancia, aunque muchos ignoren que sus apreciados matices ahumados le han sido

transmitidos por la turba, cuyas reservas en el país se estiman para mil años más. De momento no hay temor de que se agote.



Una sugerencia: pruebe el Bowmore 12 años de Islay, de suaves matices y agradable sabor, algo menos punzante que el exquisito y vigoroso Lagavulin, también de Islay.

Boletín Propeller, 25 ediciones, 250 lectores

En Febrero de 2008 nacía el Boletín nº 1 del Propeller Club de Barcelona, con la voluntad de ser un instrumento de comunicación interno para el Club.

A lo largo de estos dos años, ya han visto la luz 25 ediciones, cuya distribución ha ido incrementándose número a número.

Actualmente, el boletín del Propeller Club de Barcelona se envía a unos 250 destinatarios entre socios, amigos e invitados que han ido pasando por cada uno de los almuerzo-coloquio. Los distintos Propeller de España y de Europa también reciben nuestra publicación.

Queremos continuar en esta línea y que la difusión y los contenidos del boletín puedan ir ampliándose a través de la colaboración desinteresada de los socios del Propeller.

Así pues, estas páginas están abiertas a vuestras aportaciones, sean en forma de artículos, noticias, inquietudes, actividades, comentarios...

¡Enhorabuena a todos por estas 25 ediciones!

Para cualquier consulta o sugerencia dirigirse a:

carlos@martinez-campo.com

jucontel@yahoo.es