



SUMARIO

EDITORIAL

ALMUERZO-COLOQUIO

NUEVOS SOCIOS

PRÓXIMO INVITADO

OTROS PROPELLER

RINCÓN DEL GOURMET

EDITORIAL

Estimado lector,

Desde hace varias décadas se ha venido imponiendo en todos los ámbitos el término de *logística* como palabra clave para definir una serie de actividades relacionadas con la industria, el comercio y el transporte de mercancías. Logística de distribución, de almacenamiento, del embalaje, de ferias...y así una larga retahíla de definiciones que integra ese afortunado vocablo.

Tanto hablar de la logística ignorando a menudo su verdadero significado o sus orígenes. Como término

castrense la logística define la realización práctica de las funciones estratégicas y tácticas, disponiendo todos los pormenores relativos al acantonamiento y movimiento de tropas, establecimiento de las vías de comunicación y el aprovisionamiento adecuado y a tiempo de materiales y víveres. O sea, que la logística ya fue inventada y puesta en práctica hace miles de años cuando griegos y troyanos andaban a la greña.

Hoy en día la logística está presente en todas las actividades de la vida moderna donde se hace necesario una *previsión* de suministro, almacenamiento o entrega de materiales (cadenas de fabricación, grandes superficies, farmacias, hospitales...), con el objetivo adicional y primordial de reducir los costes manteniendo la calidad de servicio.

Pero analizando las distintas acciones que engloba la logística, antigua o actual, observamos que todas implican en profundidad esa palabra aún más contundente y seductora: la *previsión*. Sin ella no hay logística que valga. La *previsión* nos indica a tiempo lo que hay que hacer para cumplir con los requerimientos de la logística.

Estaría bien que políticos y gobernantes presentaran altas cualificaciones en logística para saber prever con antelación lo que se debe hacer. Para que las cosas salgan bien. Y lo que no se debe hacer – para no hundir el país. También que asistan a la antigua asignatura del Bachillerato '*Lógica, Filosofía y Ética*'. Y de paso que aprendan inglés, que falta les hace.

Kind regards to all of you,

Carlos Martínez - Campo
Vicepresidente y Socio Fundador

Josep Andreu, Presidente del Port de Tarragona, invitado del Propeller Club de Barcelona



Joan Basora, Montse Adan, Carlos Martínez-Campo, Josep Andreu, Pedro Maqueda e Ignacio Larequi

ALMUERZO-COLOQUIO

El 14 de febrero, Josep Andreu, Presidente del Port de Tarragona, asistió como invitado al almuerzo-coloquio del Propeller Club de Barcelona.



El Puerto de Tarragona, con más de dos mil años de antigüedad, ocupa un lugar estratégico en el Mediterráneo, con un volumen anual de tráficos que supera los 33 millones de Tm, que le ha convertido en el principal puerto del Sur de Europa en tráficos de la petroquímica, pasando a ocupar el quinto lugar en el ranking de puertos de España, por debajo del de Bilbao.

El potencial económico de su hinterland, ha determinado recientemente las grandes inversiones que están llevando a cabo operadores marítimos de rango mundial con la implantación de modernas instalaciones de terminales portuarias, con capacidad para atender cualquier tipo de tráfico en inmejorables condiciones de seguridad y eficacia.

De tráfico anual, el 60% consiste en mercancías de la petroquímica, seguido de un 30 de graneles (5 MTm de carbón y 4 MTm de cereales) contando con aprox. un 10% en otros importantes tráficos en pasta de papel, fruta y chatarras. En una ciudad de 140.000 habitantes, el Port de Tarragona proporciona cerca de 1.500 empleos, directos e indirectos, facilitando trabajo su actividad a otras 7.000 personas.

Se pretende conseguir un ritmo de crecimiento enfocado a volumen y a equilibrar los tráficos, por ejemplo el de contenedores, considerando que el puerto cuenta actualmente con una capacidad máxima de hasta 1,5 M de TEU's. La capacidad de servicio del puerto se verá incrementada cuando se disponga de accesos con ancho de vía europeo, lo cual, contemplando un año en tiempo de licitación, se podría conseguir en el plazo de tres años.

Por último, Josep Andreu apuntó la posibilidad de que también en Tarragona se desarrollen los tráficos de cruceros, considerando la atractiva oferta cultural que ofrece la ciudad, sus playas y su relativa cercanía con la ciudad de Barcelona.

NUEVOS SOCIOS

Beatriz Acebal
PSE Cement Trading



Beatriz Acebal acompañada de Pedro Maqueda

PRÓXIMO INVITADO

Almuerzo-coloquio 13 de marzo de 2012



El Propeller Club de Barcelona tendrá como invitado en el próximo almuerzo-coloquio del **13 de marzo de 2012** a **Alejandro Kouruklis, Director General de Tercat-Hutchison.**

Anterior a su actual cargo, ha sido Director General del Registro Panameño de Buques y, hasta 2010, Gerente General de Panamá Ports Company, de Hutchison Port Holding, estando al cargo de los puertos de Balboa y Cristóbal.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES

II Encuentro de Propellers Club de España 13 de marzo de 2012

El II Encuentro de Propellers Club de España se celebrará el **13 de marzo de 2012** en Barcelona, coincidiendo con el almuerzo-coloquio.

Durante la mañana habrá una reunión de trabajo en la que participarán los Presidentes y diversos miembros de las Juntas Directivas de los Propeller Club de Valencia, Madrid, Castellón, País Vasco-Puerto de Bilbao, Las Palmas y Algeciras, Club que está en proceso de constitución.

En la reunión se dará cuenta de las actividades de cada uno de los Propeller Club, se hablará sobre la imagen de los Propeller Club de España y se analizarán las actividades de la Asociación Europea de Propeller (EAPC) y participación de los Propeller españoles en éstas.

Posteriormente, los participantes asistirán invitados a nuestro encuentro mensual.

OTROS PROPELLER

Elecciones en el Propeller Club de Madrid

El próximo 6 de marzo el Propeller Club de Madrid celebra elecciones para escoger a una nueva Junta Directiva.

Ha presentado su candidatura a la presidencia, Miguel Ángel Palomero, estando su Junta formada por Miguel Jiménez, vicepresidente primero; Fernando Alemán, vicepresidente segundo; Gonzalo Jerez, secretario; María José Pérez Morales, tesorera; y Luis Merino, Luis F. Gómez de Mariaca e Iñaki Echeverría como vocales.

RINCÓN DEL GOURMET

EL ORICIO

EL ERIZO DE MAR – Otro gran desconocido

Al decir que es un gran desconocido no es porque el erizo de mar no sea un plato muy apreciado en la refinada gastronomía de nuestros tiempos, e incluso desde tiempos más lejanos. Lo que ocurre es que este marisco de la familia de los equinoideos, es únicamente comestible cuando está en plena gestación, antes de desovar, o sea, en los meses más fríos del invierno.

Sus gónadas anaranjadas en forma de estrella de mar (cinco nódulos dispuestos en simetría pentarradial en el interior del caparazón) son para muchos el sucedáneo de 'huevas' más exquisitas que se pueden degustar.



Una vez abiertos por su cara inferior, conservando las gónadas en la cazoleta, hay quien los gratina al estilo de una vieira y también existen numerosas recetas que abarcan desde la elaboración de 'caviar' de erizo de mar en conserva, hasta su preparación como paté, pasteles, o rellenos con espárragos trigueros. De todas las maneras es un grato manjar, algo escaso en su contenido de masa pero, como decía Gracián, *'lo bueno, si breve dos veces bueno'*.

Sin embargo, los más entendidos, o aficionados, recomiendan degustarlo crudo, sin cocinar, al poco tiempo de haber sido cosechados de la mar. Es entonces cuando el oricio alcanza su más alto grado de exquisitez. Así, sin limón, ni vinagre ni ningún otro ingrediente, es cuando se extrae del oricio su máxima intensidad de sabor fundido en una exquisita y difícil combinación

Un consejo, cuidado con las púas, si se clava alguna en la carne, se suelen romper quedando la punta en el interior produciendo una dolorosa inflamación hasta que se consigue extraerla, generalmente con paciencia y con la ayuda de una aguja o un alfiler.

El escritor gallego Julio Camba decía del erizo de mar: *"Es un extracto de mar, un hálito de borrascas, una esencia de tempestades"* y otro dicho popular añade: *"No hay otro sabor a mar tan intenso, pero si te atreves a comerlos crudos, el sabor no es a mar, sino a todo el océano"*.

Que lo disfruten, ahora que están en el mercado.

Para cualquier consulta o sugerencia, dirigirse a:
info@propellerclub.com