

Alquilo coche por minutos

Dos empresas implantan el servicio de arrendamiento de vehículos con cobro por el tiempo exacto de uso

PILAR ÁLVAREZ
Madrid

Ian Paterson enumera tres ejemplos seguidos. Está el rústico: "Es como comprar una vaca cuando quieres un vaso de leche". El tecnológico: "Ya nadie adquiere un CD entero cuando lo que le gusta es una canción". Y el doméstico: "Cuando coges un carrito en el supermercado, echas una moneda, no compras el carrito". Y saca su propia conclusión: "No tendría sentido, ¿verdad? Pues tener un coche para no usarlo casi nunca, tampoco".

Paterson es el fundador de Respiro, una empresa de *carsharing* (coches compartidos) que acaba de arrancar en tres distritos de Madrid: Salamanca, Chamberí y Centro, con una flota inicial de 10 coches que esperan doblar antes de fin de año. Su propuesta se suma a la de Hertz, que empezó en diciembre en Madrid con 21 vehículos, 26 socios y 11 aparcamientos en Tetuán.

Las tarifas de las concesionarias oscilan entre 4,5 y 9 euros por hora

El *carsharing* es un servicio de alquiler de vehículos para ciudad y área metropolitana. Es un sustituto del coche privado para el que no lo usa a diario. La suscripción anual de Respiro cuesta 50 euros. Cada socio tiene una tarjeta que desbloquea el co-

che alquilado al pasarlo por el parabrisas. El precio de Respiro empieza a contar al minuto, por 0,15 euros. Cada hora cuesta nueve euros. Esa tarifa incluye combustible, seguro, aparcamiento y traslados. Se puede reservar 24 horas al día y hay que recogerlo en uno de los siete aparcamientos disponibles (ver www.respiromadrid.es). En Hertz, con condiciones similares, la tarjeta anual cuesta 65 euros, más una tarifa de 4,5 a 6 euros la hora, según el modelo (www.connectbyhertz.com).

El *carsharing*, implantado en Barcelona desde 2004 y con más de 600 sistemas funcionando principalmente en Norteamérica y Europa, ayuda a ahorrar dinero. En Barcelona, entre 4.000 y 5.000 euros, según Avancar, la concesionaria con 115 vehículos y 3.600 socios. El perfil del cliente es variado. En primer lugar, *urbanitas sin coche* "que lo usan para fines de semana o recados", según Josep Sala, gerente de Avancar. También alquilan las familias que necesitan un segundo coche y las empresas sin flota propia. En Madrid, Ian Paterson calcula que un usuario medio ahorraría unos 3.300 euros al año al no pagar coche, mantenimiento, seguro, plaza de aparcamiento o gastos de combustible.

También supone reducir emisiones —un 20% menos de dióxido de carbono en el caso de Barcelona— y espacio. Por cada coche de alquiler urbano se dejan de comprar hasta nueve vehículos, según estimaciones del Instituto para la Diversificación y el



NI RASTRO DE 'BOINA'. El manchurrón que suele acompañar esta imagen no se vio ayer. Pese a que era primero de mes, día de mucho tráfico, el cielo se mantuvo limpio. "El viento ha contribuido a dispersar la contaminación", explicó ayer Juan García, de Ecologistas en Acción. En concreto, el dióxido de nitrógeno, producido por los tubos de escape, que es el que genera la *boina*. / ÁLVARO GARCÍA

Ahorro de Energía (IDAE), que depende del Ministerio de Industria. Estas últimas ventajas son las que llaman la atención de las diferentes administraciones, que ayer acudieron a apoyar la presentación de Respiro en el Jardín Botánico. Representan-

tes de la Comunidad de Madrid, del Ayuntamiento y del IDAE respaldaron a la empresa. El concejal de Movilidad, Pedro Calvo, prometió aprobar medidas de apoyo, como plazas gratis en la zona azul o paso libre por las zonas de prioridad residencial,

por las que sólo circulan los vecinos con sus coches particulares. Los tres socios de Respiro prometen cambiar la flota por coches eléctricos en 2012. Mientras, pagan una compensación por las emisiones de dióxido de carbono de sus coches.

El cielo en la boca

EDUARDO VERDÚ



Hay comidas que permanecen en la memoria junto a nuestra mejor colección de veranos, besos y canciones. Aromas, texturas y sabores perdidos que el recuerdo aún evoca perfectamente, platos de abuelas, madres o niñeras aliñados con sabiduría y cariño. El tiempo ha ido cerrando los restaurantes y chiringuitos que marcaron nuestro gusto, pero su gran felonía ha sido separarnos de algunos seres queridos, de la presencia de sus cuerpos y de la onda expansiva de su amor, de esa atmósfera de felicidad irradiada en sus palabras, sus caricias y muchas veces sus guisos.

Hoy crecer te condena a una progresiva soledad, a la alopecia y la mala comida. La calidad de la alimentación se desdobra en cuanto nos independizamos. Mientras que nuestros padres sustituyeron la gastronomía de sus madres por la de sus esposas, quienes aprendieron de

sus progenitoras las artes culinarias con mayor o menor puntería, la mayor parte de los treintañeros y treintañeras nos hemos emparejado con un alguien tan nulo o calamitoso en los fogones como nosotros mismos. Muchas chicas han optado por romper con la tradición gastronómica de sus madres apostando por una desaborida liberación feminista y arrastrando con ellas a sus novios o maridos (quienes rarísima vez se interesaron por los sofritos y el punto de nieve) a un páramo estomacal. Pero, contra todo pronóstico, gran parte de los hombres estamos empezando a trastear con las ollas, las sartenes y la Thermomix, a mirar recetas en YouTube o, incluso, a apuntarnos a cursos de cocina los sábados por la mañana.

No pretendemos rescatar los sabores perdidos (tarea imposible), sino crear un nuevo universo sensorial. Nuestra ventaja es que somos una generación con el cielo de la boca abierto a nuevas experiencias, hemos crecido saboreando *big macs*, *chop suey*, *kebabs* y *sushi*. Hoy, con frecuencia, intercambiamos las direcciones de los locales donde hemos descubierto recetas especiales, lugares a los que volver como al refugio de un viejo placer perdido.

Algunos fines de semana regresamos al hogar familiar a reencontrarnos no sólo con nuestros mayores, sino con esa

parte querida de la infancia servida en plato hondo. Sin embargo, la mayoría de los días no sólo comemos lejos de la mejor cocinera del mundo con nuestro segundo apellido, sino de nuestra propia casa. El 50% de los madrileños entre 31 y 45 años almuerza a mediodía fuera de su domicilio, una proporción en aumento a pesar de la crisis. Más de la mitad de los habitantes de la capital se sienta a la mesa de un restaurante y el resto suele quitarse el hambre en el comedor de la empresa o recalentándose los macarrones de *tupper* en el microondas del trabajo.

Por el ritmo acelerado y la escuálida economía, los madrileños olvidamos el placer de la comida

Ante este panorama es lógico cuestionarse: ¿Qué calidad de alimentos estamos consumiendo? ¿Qué clase de equilibrio dietético llevamos? Pero existe otra pregunta: ¿Estamos renunciando a disfrutar comiendo? La obsesión por adelgazar, la escasez de tiempo y el cansancio nos empujan a cenar poco o, en cualquier caso, rápido y frugalmente. Excep-

to algún fin de semana de encuentro con amigos o aniversario, las noches tampoco ofrecen un manjar.

Sin darnos cuenta, por el ritmo acelerado y la escuálida economía del momento, los madrileños estamos olvidando el placer de la comida. Durante la semana vemos a los jefes salir a restaurantes, mientras nosotros hacemos cola en el comedor subvencionado de la empresa. Y si nos escapamos de la oficina nos encontramos, la mayor parte de las veces, con menús de ensaladas oxidadas y pálidas pechugas. Las antiguas tascas familiares van siendo suplantadas por bares con floreros de plástico. Es cierto que no es el mejor momento para el dispendio, pero la buena comida es, en realidad, uno de los grandes antidotos contra el malhumor.

Se trata de complacerse comiendo, de conservar el deleite del paladar como un viejo gozo de la niñez, aunque sin obsesionarse, no como ese tipo que planificó sus vacaciones para llegar a tiempo a un restaurante en Roma que cerraba en agosto, que se desvió 50 kilómetros de su viaje a San Sebastián para tomar unas patatas bravas en Aranda de Duero y que, víctima de un absurdo antojo nocturno, dio vueltas durante una hora y media por Madrid en busca de un *Filadelfia cheesesteak*. Un mal ejemplo. Ustedes también le conocen, al menos de vista. Tiene una foto sobre estas líneas.