

ROMERO

Premium Networking

MAGAZINE



PATRICIA GONÇALVES ■ JOSE DANIEL BARQUERO ■ DAVID DALMAU ■ MUKI BESPOKE ■ ARIADNA VERGE ■
PILAR LATORRE ■ ALEXANDER KIRYLIUK ■ ANDREW CROCLEY ■ JOSÉ SEUMA ■ RAMON CUBERTA ■
XAVIER LAHUERTA ■ DAVID LIANG



¿Te gusta conducir?



DIFÍCIL DEFINIRLO. DIFÍCIL RESISTIRSE

NUEVO BMW SERIE 6 GRAN TURISMO DESCUBRE LA NUEVA PREMIER EDITION

Barcelona Premium

Carrer d'Entença, 332
Tel.: 933 31 98 00
Barcelona

Ronda Litoral, Sortida 30
C. Joan d'Austria, 1
Tel.: 933 31 98 00
Sant Adrià de Besòs

Ctra. del Prat, 15
Tel.: 933 31 98 00
Sant Boi de Llobregat

C. Montserrat Roig, 31-47
Tel.: 933 31 98 00
L'Hospitalet de Llobregat

www.barcelonapremium.bmw.es

Consumo: 4,8 l/100 km. Emisiones de CO₂: 127 g/km.

SUMARIO #2

EDITA
ROMERO Premium Networking
Avda/ Sant Ramon Nonat, 32
08028 Barcelona

EDITOR
Israel Romero CEO & Founder
israel@romero.barcelona

DIRECTORA
Svetlana Krolivetskaya
svetlana@romero.barcelona

DIRECCIÓN DE MARKETING/
COMERCIAL
Carles Tremoleda
carles@romero.barcelona

JEFE DE REDACCIÓN
Antonio Molina
antonio@romero.barcelona

DIRECCIÓN DE ARTE
Joan Alonso

MARKETING DIGITAL
Kilian Romero
kilian@romero.barcelona

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA
La Masia Studio
xavier@lamasiastudio.com

COLABORADORES
Josep Fèlix Bentz, Pilar Latorre,
Abel Calvet, Alexander Kirylik,
Andrew Crockley, José Seuma,
David Dalmau, Jose Daniel
Barquero, Ariadna Verge,
David Liang



Consum mixt 4,4-9,6 (l/100 km) i emissions de CO₂ 117-219 (g/km).

Nou Classe C. No deixis mai de superar-te.

Amb Mercedes 

Innovació i esportivitat en totes les seves formes: Berlina, Estate, Cupè i Cabrio. Amb el nou Classe C experimentaràs una nova dimensió de la conducció. La seva nova generació de motors de quatre cilindres n'augmenta el dinamisme i l'eficiència. A més, gràcies al DYNAMIC BODY CONTROL pots passar d'una conducció esportiva a una de confortable. Preparat per al nou Classe C?



MB MOTORS

Concessionari Oficial Mercedes-Benz

Ciutat d'Asunción 20 (La Maquinista), BARCELONA. Tel.93 327 99 45. Bolívia 12 (Al costat de la torre Agbar), BARCELONA. Tel.93 356 83 33.

Ctra. Granollers - Masnou, km.15,5, GRANOLLERS. Tel.93 861 15 60. Ctra. N-II, km. 643, CABRERA DE MAR. Tel.93 741 80 06.

Acer 2-8 Pol. Industrial "Les Guixeres", BADALONA. Tel.93 395 17 46.

  info@mbmotors.es. www.mbmotors.mercedes-benz.es



NUEVO JAGUAR E-PACE

CONDUCE COMO SI TODO EL MUNDO TE ESTUVIERA MIRANDO



Vas a ser el centro de atención. Acostúmbrate. El diseño atrevido del E-PACE lo hace deportivo hasta cuando está aparcado. Y cuando estés listo para capturar miradas, simplemente conduce y descubre cómo gracias al dinamismo marca de la casa y el sistema de suspensión independiente, el rendimiento y la estética se dan la mano.

Pero no dejes que su belleza y su tamaño te confundan, con 1.234 litros de capacidad de carga ⁽¹⁾ y una multitud de características centradas en la comodidad, el Jaguar más joven vuelve a demostrar que la inteligencia no es aburrida, sino todo lo contrario.

Acostúmbrate a ser el centro de atención, porque el Nuevo Jaguar E-PACE convierte la carretera en una pasarela.

LAND MOTORS

Concesionario oficial Jaguar
Doctor Fleming, 5-9 (Barcelona).
Via Augusta, 228 (Barcelona).
Carretera Nacional II, km. 643 (Cabrera de Mar).
Ctra. Santa Creu de Calafell, 76 (Sant Boi).
Telf: 608 226 373
leads2@landmotors.es - landmotors.jaguar.es

SOLMÓBIL

Concesionario oficial Jaguar
Ctra. Granollers a El Masnou Km. 15 (Granollers).
Carrasco i Formiguera, 22 (Sant Guirze).
Telf: 899 606 690
leads@solmobil.es - solmobil.jaguar.es

THE ART OF PERFORMANCE

Gama Nuevo Jaguar E-PACE: consumo combinado 4,7-8,0 l/100 km, emisiones de CO₂ 124-181 g/km.

⁽¹⁾Con los asientos de la primera fila plegados.



NUEVO RANGE ROVER VELAR

ESCUCHA TUS INSTINTOS



ABOVE & BEYOND



3 AÑOS
DE GARANTÍA
SIN LÍMITE DE KILOMETRAJE

Algunos prefieren escuchar a la cabeza, otros al corazón. Pero echa un vistazo a la imponente silueta. Después considera la legendaria capacidad de Land Rover de llegar a cualquier lado. Con el Nuevo Range Rover Velar, podemos permitirnos el lujo de escuchar a los dos.

LAND MOTORS Concesionario oficial Land Rover
Av. Sarrià, 10B (Barcelona) | Via Augusta, 228 (Barcelona) | Motors, 148 (Barcelona)
Ctra. Santa Creu de Calafell, 7B (Sant Boi de Llobregat) | Ctra. N-II km 543 (Cabrera de Mar)
Telf. 808 226 373 - leads2@landmotors.es - landmotors.landrover.es

SOLMÓBIL Concesionario oficial Land Rover
Ctra. Granollers a El Masnou km 15 (Granollers)
Carrasco i Formiguera, 22 (Sant Quirze del Vallès)
Telf. 889 606 610 - leads@solmobiles.es - solmobil.landrover.es



WINNER

WORLD CAR AWARDS

2019 WORLD CAR DESIGN OF THE YEAR

Gama Nuevo Range Rover Velar: consumo combinado 5,4-9,4 l/100 km, emisiones de CO₂ 142-214 g/km.



Experiencias Romero: una manera de vivir

Hasta no hace mucho, la palabra experiencia se relacionaba con el trabajo, con el bagaje que uno atesoraba en su vida laboral. “Se requiere experiencia en el puesto o en el sector” -es lo que se nos reclamaba para obtener un empleo-. Es decir, que debías aportar tu activo personal a la empresa donde ibas a trabajar. Y desde un tiempo hasta el presente, ese concepto, Experiencia, ha sufrido una transformación en lo que respecta a su significado.

Hoy en día, en nuestro entorno, una Experiencia se corresponde al disfrute de una situación o momento único, sólo o acompañado. A los más puristas en las acepciones, os pido perdón, por no haber podido encontrar una definición mejor según mi... ¡propia Experiencia!

Las [Experiencias Romero](#), sin lugar a duda, se han convertido en mi “modus vivendi”. Y no sólo porque son parte de nuestros servicios, sino porque en ellas se transmiten TODOS los valores que para mí son esenciales en la vida: bondad, honestidad, humildad, transparencia y compartición con los demás.

¿Qué pretendemos en nuestras [Experiencias Romero](#)? Pues extraer el máximo valor humano de las mismas. Que las personas que las disfrutan puedan sentirse tan a gusto, que, les ayude a conocerse mejor a través de los valores que se transmiten en esos momentos. Muchas veces compartidos con personas a las que, o bien ya se conocen, no las conocen desde hace mucho tiempo o simplemente no se conocen. Y para complicarlo más, en muchas ocasiones, ¡son incluso de nacionalidades diferentes a las tuyas!

Pero como en todo plan, hay un objetivo, en este caso único y principal: la conectividad humana.

Por ello, en Romero creemos que la conectividad humana es capaz de crear situaciones únicas, y relaciones humanas mejores, por el mero hecho de transmitir y recibir valores de personas desconocidas pero que, a través de Romero, con su especial talento y experiencia para ello, convierte en conocidas y de toda confianza.

En el reportaje de Romero de esta edición, podréis profundizar en este aspecto de la Conectividad Humana, ¡os lo recomiendo!

Espero que disfrutéis de esta segunda edición de la revista Romero Magazine. ■

Israel Romero

NEW DESIGN:
HUNDERTWASSER IMPERIAL

MADRID · Calle de Serrano n.º20 · +34 915 772 172 · BARCELONA · Passeig de Gràcia n.º106 · +34 932 654 157

Shop online now: shop.freywille.com · FREYWILLE.COM | VIENNA



MADE IN VIENNA

 **FREYWILLE**
PURE ART



QUE ES EL **PREMIUM NETWORKING**: ¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE EN NUESTROS DÍAS?

El networking es una práctica común en el mundo empresarial y emprendedor. Es concepto que ya se utiliza de manera habitual en el ámbito profesional y que hace referencia a eventos, tanto de tipo formal como informal, en los que puedes construir una red de contactos que te ayuden a generar oportunidades tanto de negocio como laborales.

¿QUE ES EL PREMIUM NETWORKING?

Es muy importante que la gestión del networking SIEMPRE sea transparente y se expliquen las cosas de manera concisa, veraz y sin rodeos.”

Romero ha hecho de estas actividades ocasionales, su modus vivendi y la voluntad de propagación divulgativa como filosofía de vida: ahí nace el Premium Networking.

Nosotros partimos que todo el mundo puede ser networker, todos tenemos una red de contactos, y utilizarlos para nuestro beneficio profesional y personal solo depende de la actitud hacia ello. Así, con esfuerzo y con el aprendizaje necesario para conseguirlo, cualquier persona podría generar negocio y conseguir mejores empleos a través de su propio canal (network).

Por lo que lo primero que se debe hacer es tener por escrito todos los contactos que uno posee que te ayude a organizarte (es fácil empezar por la lista de contactos que cada uno tenemos en nuestro teléfono móvil). Y crear algunas categorías/filtro como el nombre, la empresa, el cargo, nacionalidades, contactos personales o profesionales, temas que nos unen, alguna peculiaridad, intereses, etc. Añadir también las vías de contacto y redes sociales e interacción con ellas.

Hay muchas opciones, aunque yo recomiendo inicialmente crear un documento Excel, el cual siempre puede ser modificable y portable.



Es muy importante que en la gestión del networking, SIEMPRE se sea transparente y se expliquen las cosas de manera concisa, veraz y sin rodeos. Ya que la velocidad que nos aporta la conectividad, puede frenarse en seco si no se transmite lo que uno quiere y que la otra parte lo reciba de manera positiva y con confianza.

Romero ha construido en los últimos 12 años una red de contactos que basan su sustento en la confianza y

la transparencia, y sólo así puede seguir creciendo de manera exponencial. Porque entre otras claves, cuidar y reconocer el origen de cada contacto, es esencial. Hace que esa sensibilidad y profesionalidad hacia la aportación de contactos mediante la recomendación perdure y se refuerce para ocasiones futuras. No es más importante tener muchos contactos, sino que los que se tienen produzcan periódicamente resultados, así pues, CUIDEMOS NUESTROS CONTACTOS, y filtremos mejor los nuevos que se vayan generando.

Redes Sociales sí pero Contacto físico vital Conexión Humana

Estoy muy a favor del uso de las Redes Sociales (RR.SS) para generar contacto con personas de otros entornos y que posean afinidades que nos proporcionen posibles sinergias futuras. Aunque en ROMERO somos más partidarios de que las RR.SS. son más un impulso de imagen, ser conocido, incrementar nuestra notoriedad de marca que el canal por antonomasia para el networking.

El Premium Networking Romero lo basa en la conexión humana entre personas. Es una energía que te atrae hacia alguien que hace que te identifiques con su realidad y que veas y percibas ciertos aspectos en tu vida de cierta forma y en un determinado sentido ya sea por un momento o tal vez por muchos momentos.



Nos sucede con personas que conocemos, pero también con las que acabamos de conocer, y que nos transmiten emociones a través de opiniones, noticias, arte, cultura, gastronomía, negocios, diferencias culturales entre nuestros países. etc., en fin de algo que viene de la esencia de otro ser humano que nos mueve un sentido o incluso todos nuestros sentidos y que logra en nuestro interior encender ese botón que nos conecta con su manera de comunicarse a través de sus sentimientos y emociones.

Romero busca de manera espontánea conexión humana mediante valores como la bondad, transparencia, profesionalidad, honestidad, humildad, cultura, etc, para conseguir que entre todos podamos construir un mundo mejor no solo el real sino también el de los negocios.

¿Utopía o esperanza? En ROMERO creemos que es la única vía para una vida feliz, plena y llena de satisfacciones profesionales, pero sobretodo personales.

Clínica ServiDigest

Entrevista a la Dra. Patricia Gonçalves, médico especialista en Aparato Digestivo de Clínica ServiDigest, pioneros en la prevención del Cáncer de Colon.



La estética de la sobriedad

EL DISEÑO MINIMALISTA REQUIERE UNA GRAN PRECISIÓN



DEL ATRACTIVO DE LA SUPRESIÓN

La concentración del diseño en pocos elementos resalta lo que se puede ver y tocar: el amor al detalle, la perfección y, no menos importante, la calidad de los materiales. Es por esto que la supresión de los elementos decorativos caracteriza el diseño intemporalmente elegante del mundo estilístico de *SieMatic* PURE. Agudice sus sentidos para captar lo esencial:

www.siematic.com



Avda. Diagonal 624 | 08021-Barcelona. | Tel. +34 93 205 20 60.
www.siematic-instudio.com | siematic@instudio.es

SieMatic

“El Newworking es
el cuidado extremo
de las relaciones
personales”

José Daniel Barquero

Director General de ESERP
Business and Law School



“Hace 22 años que llegué a ESERP, bien recomendado por algunas personas que habían comenzado a estudiar aquí. Me ilusionó mucho ver que, por primera vez, una universidad tenía vínculos internacionales. Por aquel entonces, creía que en la necesidad de ir a estudiar a un centro privado como este para cubrir mis necesidades en el plan académico y me daba la sensación de que necesitaba una formación que tuvieran que ver con la práctica en el futuro. Esos cuatro años en ESERP fueron maravillosos. Conservo amigos, incluso dos de mis colaboradores fueron mis compañeros de curso. La impronta de ESERP continúa en mi vida actual. Esos cuatro años posibilitaron acceder a trabajar en el Diario El País o en diversas multinacionales, gracias a la mucha base de educación teórica y de práctica adquirida.

Y aunque hace un tiempo en el que no estuve por aquí, he seguido a ESERP y he asistido a su crecimiento, un centro bien considerado en Madrid, Barcelona y Palma de Mallorca y su proyección internacional.”

ISRAEL ROMERO



¿Qué es para ti el networking?

Es el cuidado extremo de las relaciones personales. Tengo una anécdota que explico a mis alumnos. Cuando conocí en la Universidad de Belfast a Bill Clinton. Coincidimos en el baño. Allí estábamos los dos. Estaba tan emocionado de conocerlo que le di la mano y le di mi tarjeta de ESERP. Él no me dio la suya y me dijo que ya estaríamos en contacto. No supe de él durante un tiempo y al cabo de seis meses, me llegó una carta, con un resumen de lo que estaba haciendo en su país en la educación.

El networking ahora forma parte de tu vida personal y profesional.

El networking debe ser parte de cualquier persona que forme parte de una organización seria. Todos debemos hacer networking. Desde quien hace recepción al público, hasta lo que tú quieras, todo es networking. Todos deben preocuparse en ampliar sus relaciones. Y no todo el mundo nace para eso. Uno debe tener un espíritu comercial. Ha de nacer en un ambiente y en espíritu comercial y además gustarle.

José Daniel, ha sido un verdadero placer y que sea una de las muchas colaboraciones que nos quedan por delante.



EL MUSEO DE ALTA RELOJERÍA DE BOLSILLO.

José Daniel Barquero es un gran aficionado a las antigüedades. Por herencia familiar, ha nacido con la convicción de que una antigüedad es un trozo de historia y sus dos grandes pasiones son el arte religioso y los relojes de bolsillo. Colecciona ambas cosas. Así, junto con otros coleccionistas se ha creado el museo de Alta Relojería de Bolsillo. Un museo virtual que funciona como punto de encuentro, con coleccionistas estadounidenses y europeos.

Como nos dice José Daniel Barquero, 'en la relojería de bolsillo se dan la micromecánica, las matemáticas, el álgebra, la ingeniería, el arte, la historia'. Y añade, 'hay un reloj para cada necesidad del ser humano'.

Un museo que tiene como objetivo perdurar en la memoria, que no desaparezca el legado relojero, que todo el mundo pueda consultarlo. Un punto de encuentro también para la ciencia y la investigación.



**¿MÁS ESTILO O MÁS RENDIMIENTO?
JUGUEMOS TU JUEGO.**



595

turismo



595

competizione

**DISFRUTA DURANTE DOS AÑOS DE TU NUEVO
ABARTH 595 DESDE 6.700€**

**Y YA DECIDIRÁS SI LO DEVUELVES, LO CAMBIAS POR UN NUEVO ABARTH
O TE LO QUEDAS PAGANDO UNA ÚNICA CUOTA FINAL.**

**DOS AÑOS SIN CUOTAS, TIN 0%, TAE 1,72% Y SIN INTERESES,
ENTRADA 6.313,07€, ÚNICA CUOTA A LOS 25 MESES: 11.055€***

VER CONDICIONES LEGALES EN ABARTH.ES

DREAMMOTORS

Barcelona. C/ Mallorca, 169 - Tel. 934 518 555 - www.dreammotors.es



David Dalmau, pintor.

El conocimiento te da mayor libertad para crear



David Dalmau, venezolano con raíces catalanas y afincado en Brasil, es un pintor de nuestro tiempo. Lo que significa muchas cosas. Por un lado es un artista que es fiel reflejo de la estilística y el temperamento de los tiempos que corren, absolutamente contemporáneo en su estilo y tratamiento de los temas. Con una obra que transmite un mundo particular, en el que la felicidad, el color, la vida en su estado más soleado, nos enseña no solo paisajes y tonalidades, también personas que viven, personas que están, que son. Y David Dalmau es también un artista contemporáneo porque sabe moverse en el mundo de hoy como pez en el agua para proyectar su obra y llevarla allí donde él quiere, aprovechando las redes, la tecnología y la capacidad de conectar.



Barcelona, una de las ciudades con más clase de Europa, acoge en pleno centro de la ciudad condal, una sastrería con un alto nivel de elegancia. Con un estilo heredado de la moda de Nápoles y con la experiencia anglosajona, **Muki Bespoke** confecciona trajes a medida con el enriquecimiento de la experiencia y el buen hacer de un sastre.



“La confianza viste más que un traje a medida.”

Muki Bespoke

SASTERIA A MEDIDA EN BARCELONA
C/PROVENÇA 243 PRAL 2ª 08008 BARCELONA
TEL: 654 552 743

Ariadna Verge

Una networker avanzada a su tiempo.

Estar presente en el mundo de las ventas desde una perspectiva total. Saber mirar qué es lo que quiere el cliente, con quién estás hablando, qué es lo que estás vendiendo. Todo. Porque has estado allí desde siempre. Ariadna Verge, actual Business Developer Manager de Quadis es una profesional del mundo de la automoción. Y de hacer negocio con ello.







MARINA RINALDI

ASHLEY GRAHAM #ROCKYOURCONFIDENCE @MARINARINALDI.COM

BARCELONA
PASEO DE GRACIA 23

MADRID
SERRANO 38



Pilar Latorre

World Cuisine

Una experiencia africana de lujo.

Pilar Latorre es una mujer que se ha propuesto un reto excepcional. Viajar por el mundo de una manera diferente y exclusiva. Una manera de viajar y de conocer los países y sus gentes a través de la experiencia gastronómica, llevando a cabo una inmersión en los mejores establecimientos, visitando los parajes más espectaculares, conociendo a los mejores chefs.









Alexander Kirilyuk y la persistencia en el cambio

Este año se cumple el noveno aniversario de tu salón Sk Style en Barcelona, pero queremos preguntarte primero por tus comienzos en el mundo de la belleza.

Yo desde pequeño sabía que quería ser peluquero. Empecé a estudiar con quince años mis estudios de peluquería y desde que comencé sabía que eso es lo que quería hacer toda mi vida. También estudié en la Universidad, donde estudié Psicología y Educación Social, porque creo que son especialidades que están cerca de lo que hacemos en mi mundo y ayuda mucho para saber tratar con la gente y escuchar lo que quieren.

¿De dónde viene la idea de crear SK Style?

Me vino con 25 años. Pero antes habían pasado muchas cosas. Desde que comencé mis estudios profesionales tuve la oportunidad de viajar, colaborando con una marca como Schwarzkopf y también impartiendo cursos. Así que después de tantos viajes pude elegir dónde quería vivir. Y desde que vine a Barcelona me gustó la ciudad. En el primer viaje que hice ya supe que era la ciudad donde quería vivir, donde me siento cómodo. Yo soy de un pueblo muy pequeño, muy bonito, rodeado de naturaleza, en Bielorrusia, pero no es el lugar donde un peluquero pueda hacer carrera. Tenía que salir fuera y buscar otro lugar y mi elección fue Barcelona.







SK Style Barcelona, un espacio para el cambio y la belleza

“Alexander, Sasha, Kiryliuk, gracias por participar en nuestra revista. Es un honor seguir contando contigo, porque eres una de esas personas que reflejan lo que es el espíritu de Barcelona. Que tiene en cuenta a la gente que ha querido crecer aquí y que es también un referente para el residente internacional, porque tienes la sensibilidad para entender que tu trabajo no está dirigido solo a ese tipo de público, sino también para el cliente nacional. Y eso es algo que las marcas de lujo estamos divulgando.”

ISRAEL ROMERO

IMO, una nueva forma de entender la oftalmología.

Experiencia y afán de progreso son el motor del Instituto de Microcirugía de Barcelona (IMO) desde su puesta en marcha hace más de 25 años. Desde entonces, su trayectoria basada en la innovación y la excelencia médica, lo han consolidado como un centro de referencia internacional en oftalmología, avalado tanto por la comunidad profesional como por los cada vez más pacientes que confían en el Instituto.

A los pies de Collserola, con vistas a toda la Ciudad Condal, se ubica desde 2009 la sede de IMO, una de las clínicas oftalmológicas más amplias y avanzadas de Europa, con 23.000m² dedicados al cuidado de la salud ocular. Sus 70 consultas y 8 quirófanos dotados de la última tecnología permiten acoger y llevar a cabo con gran eficacia la intensa actividad del Instituto, en el que se realizan cerca de 65.000 visitas y 8.000 cirugías anuales.

No por ello, IMO deja de apostar por una atención personalizada y de máxima calidad, dedicando a cada caso todo el tiempo y los recursos necesarios y buscando solución a cualquier problema visual. Así, los pacientes que lo requieren, pueden ser atendidos y someterse a las pruebas necesarias para un diagnóstico completo en un mismo día. Además, los pacientes que presentan más de un problema ocular, son visitados, también en un mismo día, por varios de los especialistas del cuadro médico de IMO, dirigido por el Dr. Borja Corcóstegui, oftalmólogo español más valorado según el Monitor de Reputación Sanitaria, un estudio presentado en 2014, que clasifica los mejores hospitales, servicios hospitalarios y profesionales médicos por especialidades, basándose en las entrevistas a 2.400 médicos, enfermeros, pacientes y periodistas especializados y en 186 indicadores objetivos de calidad y rendimiento asistencial.

Referentes internacionales

El equipo de doctores de IMO, pioneros en nuestro país y reconocidos internacionalmente, destaca por su dilatada experiencia y conocimiento en cada una de las partes del órgano ocular. Esta alta subespecialización, unida al trabajo conjunto de los distintos departamentos del Instituto (Glaucoma; Córnea, Catarata y Cirugía Refractiva; Oftalmología Pediátrica, Estrabismo y Neurooftalmología; Oculoplástica; Estética Oculofacial y Retina y Vítreo), es la clave para garantizar un perfecto dominio y una aplicación experta de las técnicas más innovadoras en el manejo de cada patología ocular.

Por ello, IMO es referente en cirugías de alta complejidad y procedimientos combinados, llevados a cabo sin necesidad de ingreso y de forma mínimamente invasiva en un área quirúrgica puntera, que goza de la clasificación más alta en oftalmología en lo que se refiere a bioseguridad (equiparable a la de los quirófanos de cardiología).

A la vanguardia de la oftalmología

Las salas de operaciones de IMO han sido testigos del avance en el uso de instrumentos y técnicas de gran precisión, gracias a los cuales la cirugía oftalmológica alcanza cada vez mayores índices de éxito, con excelentes resultados tanto a corto como largo plazo.

En este sentido, los especialistas del Instituto han tenido un papel central en el desarrollo e introducción en Europa de técnicas como la indentación macular para personas con problemas de retina debido a su alta miopía; el flap frontal directo para corregir la caída del párpado sin necesidad de injertos, el lifting facial transconjuntival para elevar los pómulos sin incisión, a través de la conjuntiva ocular, o el trasplante selectivo de determinadas capas de la córnea para una recuperación más rápida y un mejor grado de visión.

IMO también ha participado decisivamente en la consolidación de la novedosa técnica Relex SMILE, que permite corregir la miopía sin levantar la superficie de la córnea, así como de la implantación de lentes intracorneales para la corrección quirúrgica de la presbicia, una demanda creciente entre los pacientes a fin de reducir su dependencia de las gafas. También en el ámbito de la cirugía refractiva, ha sido pionero en la utilización del láser de femtosegundo, que permite mayor precisión en este tipo de operaciones, así como en las de catarata.





Pioneros en investigación

Más allá del perfeccionamiento experimentado en el ámbito quirúrgico, la gran revolución oftalmológica en los últimos años ha venido de la mano de la inyección de fármacos intraoculares como alternativa a la cirugía en el tratamiento de muchas enfermedades de la retina. Para probar su eficacia, IMO lleva más de una década participando en diversos ensayos clínicos y, actualmente, se encuentra inmerso en estudios multicéntricos para valorar la respuesta de los pacientes con DMAE a nuevos fármacos, en función de su perfil genético.

Precisamente, el conocimiento cada vez más detallado de las bases moleculares de las patologías hereditarias de la visión en uno de los campos más esperanzadores. En la próxima década, se espera que las terapias génicas puedan ofrecer solución a enfermedades a día de hoy incurables y, para preparar a los pacientes para su pronta aplicación, el laboratorio de IMO ofrece un servicio precursor de diagnóstico genético.

Cuidado integral de la salud ocular

La estrecha colaboración entre oftalmólogos y genetistas es uno de los sellos distintivos de IMO, que en su voluntad de ofrecer una atención 360º también cuenta con el apoyo de ópticos optometristas, enfermeros, anestesistas y otros profesionales específicamente cualificados para asesorar y procurar el mejor servicio al paciente.

Este compromiso con la excelencia avala al Instituto como mejor centro oftalmológico según el informe Top 10 Hospitales de la OCU, situando a Barcelona y a sus profesionales en el corazón de la oftalmología mundial. Además, IMO dispone, desde febrero de 2017, del sello de oro de [Joint Commission International®](#) (JCI) para la Acreditación de Atención Ambulatoria. El Gold Seal of Approval® es un reconocido símbolo de excelencia en el cuidado de la salud en todo el mundo y avala el cumplimiento de los más altos estándares en cuanto a la calidad de la atención y seguridad de los pacientes.

Experiencia OCHOA

GOURMET ATELIER EN L'EMPORDÀ

Aprendiendo “haute cuisine” en la Toscana Catalana junto a la Chef Pilar Latorre



En el corazón de la bella comarca de L'Empordà, conocida también como La Toscana de Catalunya, el reloj se detiene, el estrés de la ciudad queda atrás y simplemente nos dejamos llevar de la mano de la reconocida Chef Pilar Latorre para disfrutar de una de las mejores experiencias culinarias que jamás hayamos podido disfrutar antes...

Este pasado verano tuvimos el inmenso placer de diseñar la estancia y actividades durante 15 días de un importante y selecto grupo de visitantes norteamericanos enamorados de nuestro país, enamorados del mediterráneo; personas muy cultivadas y amantes de la cultura, que deseaban encontrar la verdadera esencia de nuestro país, costumbres y estilo de vida.

Por este motivo pensando en ofrecer a nuestros clientes “la esencia del país”, llegamos a la conclusión que debíamos descubrirles el “sabor” de una región, y que mejor que fuese a través de su cocina, ya que es asimilar toda la cultura que existe alrededor de su cocina autóctona, percibiendo todos los preciosos matices que envuelven el lugar visitado.

Queríamos que la experiencia que teníamos en mente relacionada con la gastronomía fuese única y original, motivo por el cual el evento debía contar una de las mejores y más reconocidas chefs del país. Realizar una genuina “cook lesson” privada en la propia casa de Pilar en l'Empordà. Una masía del siglo XVIII, situada en plena naturaleza, con antiguo suelo de barro, comedor con bóveda, cuidado jardín y huerto propio de plantas aromáticas, en definitiva, dotar al evento de la inconfundible “alma propia”, calidez, emoción y sentimiento que sólo Pilar puede ofrecer, mostrando a nuestros clientes todo el proceso de elaboración de un menú especialmente diseñado para ellos, “destilando” la esencia de nuestro país aprendiendo los secretos de la mejor Alta Gastronomía de un país exquisitamente sabroso.

Una inolvidable experiencia descubriendo el verdadero sabor de un país, un placer para los sentidos que emociono a nuestros clientes germinando en ellos recuerdos que perduraran en su mente y corazón cada vez que rememoren esa fascinante jornada.

Viajes OCOA

Spanish Genuine Experiences

LA IMPORTANCIA DE LAS COSAS SENCILLAS

Ser Genuino es “conservar con total pureza o autenticidad las características propias o naturales” y Experiencia se define como el “conocimiento de algo que se adquiere al haberlo realizado, vivido o sentido”. Estas dos palabras describen a OCOA y nuestra ilusión es que su cliente las sienta cuando visite nuestro país.

En OCOA Spain nos apasiona nuestro trabajo y nuestra meta es ofrecer el mejor servicio y experiencia, para que su cliente pueda sentir la luz, las emociones, los aromas, la tradición, el sabor y las sonrisas de nuestro país.





“2/3”

Andrew Crockley

¿QUÉ TIENEN EN COMÚN LOS POLÍTICOS Y LOS RESTAURANTES VASCOS?

Ambos pueden tener vacíos de conocimiento clave que no permiten que su talento brille. En este caso, el idioma y el manejo con fluidez del mismo en un país extranjero o en un contexto determinado puede ser clave en el éxito de nuestra empresa.

Dos de mis experiencias favoritas en España como empresario extranjero tienen una cosa en común; la necesidad de cerrar brechas de conocimiento para permitir que las habilidades y las experiencias previas brillen con luz propia y salgan a relucir.





Finca Hostalets

Un trabajo de amor por el aceite.



Las costumbres y los usos de cada región de nuestro planeta convierten en placeres inmensos para unos lo que son elementos básicos de su dieta para otros. Así, el consumo de aceite de oliva es algo común para nosotros, los mediterráneos, pero no lo es tanto para otras gentes de otras latitudes. Y mucho menos, aceites como Finca Hostalets, un AOVE que va más allá y que ya no son un acompañante, un elemento que enriquece, sino un zumo, un jugo, una joya que camina por sí misma y que no se entiende sin conocer de dónde viene y cuál ha sido el camino que ha seguido hasta llegar a colocarse en las mejores boutiques de las capitales más importantes del mundo.

Finca Hostalets nace de un terroir ubicado en las faldas del Parc Natural de la Serra del Montsant, en Cabaces, en la comarca del Priorat. Un lugar único y excepcional, al abrigo del bosque, rodeado de montañas y vegetación mediterránea con la que comparte agua y nutrientes, en armonía con tierra y roca de paredes y terrazas de piedra seca construidas hace cientos de años. Un trabajo de amor.

Sus olivos son árboles centenarios, con más de 11 metros de distancia entre ellos, permitiendo aireación e insolación constante, de las variedades Arbequina y Rojal. Esta última es exclusiva de la zona, apreciada y escasa, que proporciona un carácter inconfundible al aceite.

Si algo distingue a Finca Hostalets es el cuidado y el mimo con el que se trata tanto la recolección como todo el proceso que lleva a conseguir un AOVE excepcional. La cosecha comienza cuando acaba el verano y se hace de manera manual, con manos o peines, tratando a la aceituna como una fruta, de manera delicada.

Y todo el proceso de molturación y extracción está pensado y puesto en práctica para eliminar cualquier tipo de impurezas que impidan a Finca Hostalets ser ese Oro Verde tan apreciado. Un proceso basado en la higiene. Durante todo el proceso mecánico se cuida la limpieza en todas las fases de separación, siendo esto todavía más riguroso en la fase de la bodega, para que el AOVE repose en perfectas condiciones.

Y en el envasado, el packaging está pensado de manera que pueda estar no en la cocina, sino junto a la vitrina de los licores más apreciados. Una presentación fastuosa para un jugo que destila el mimo de quien está elaborando algo especial, el fruto de una tierra dura, áspera, capaz de producir, mediante el cuidado de manos expertas, una joya.

Y es que como dijo George Ellwanger el buen aceite, como el buen vino es un regalo de los dioses y la uva y la aceituna son maravillas que nos regala la tierra y están destinadas cada una a su manera a promover el bienestar del hombre. Así, el aceite, como principal fuente de ácidos grasos monoinsaturados, baja el colesterol malo, mantiene en la sangre el colesterol bueno, ayuda en la digestión, revitaliza la piel, previene enfermedades cardiovasculares y coronarias... nos ayuda, en definitiva, a adquirir un mayores y mejores cuotas de salud.

Una joya pues de valor inmenso, que Finca Hostalets presenta ahora acompañado de una cuchara para poder saborear el AOVE de una manera diferente, con la intención de poder disfrutar de todas sus cualidades, sin otras interferencias.

Porque el AOVE de Finca Hostalets es el fruto de un proceso en el que todo cuadra, todo encaja, la naturaleza, la mano del hombre, el entorno, el sabor. para proporcionar un producto exclusivo y diferente.



BMW Serie 6 GT

Un señor coche

Hay marcas que definen un estilo que se impone, da igual los años que pasen, e incluso, las tendencias y los diseños que se impongan. Hay nombres que, con solo pronunciarlos, nos retrotraen a una sensación, nos llevan a un mundo en el que no importan las curvas, los embellecedores, las dimensiones o las nuevas necesidades. Hay referencias que están mucho más allá de todo eso.

Sin duda, BMW es uno de esos nombres que nos garantiza algo que solo puede resumirse mediante conceptos como confianza, confort y clase. Y no importa qué modelo conduzcamos o qué vehículo necesitemos, en todos ellos la garantía de BMW es la misma.

Uno de esos coches que responden a lo que se espera de un BMW es el nuevo Serie 6 GT, una berlina gran turismo pero con el tamaño intermedio entre ese segmento y el de un SUV. Un modelo que, aunque respeta las líneas tradicionales de la marca, cambia las ópticas y las equilibra con la parrilla, con una trasera diferente en el salto con el portón del maletero y en el que se estilizan los nervios en el lateral.

Un buen coche, un gran coche. Nada menos que 87 milímetros más largo que su predecesor, con lo que disponemos aún de más espacio en su interior, y por si no fuera suficiente, también para el maletero. Y si algo se demanda en un vehículo de estas características, tan amplio, tan coche, es el de la comodidad, algo que se ha conseguido tanto por los asientos como por las mejoras en la conducción, con una suspensión neumática trasera ajustable, lo que sumado a otras mejoras, le proporcionará mucha solidez en marcha.

BMW Serie 6 GT cuenta con dos motores gasolina y tres Diesel. Los modelos gasolina serán el 630i de 258 caballos, y 640i de 340 caballos, mientras que los Diesel son el 630d de 265 caballos y el 640d de 320 caballos.



Pero, ¿qué más lleva consigo de fábrica este Serie 6 GT? Cambio Steptronic automático, asientos de cuero Dakota, llantas de aleación de 18 pulgadas, volante deportivo de cuero, alarma, portón trasero automático, sistema de carga de objetos largos y asientos divisibles en proporción, climatizador automático bi-zona, faros delanteros y antiniebla de LED, asistente de luz de carretera, sistema de navegación Pro, parking assistant,..entre otros elementos que hacen de este BMW, efectivamente, un digno representante de su clase.

El BMW Serie 6 GT se presentó en el Salón de Frankfurt de 2017 con unos precios de comercialización que parten de los 68.900€ y un lugar de referencia donde encontrarlo, Barcelona Premium, que pone al servicio de todos los amantes de BMW cinco concesionarios distribuidos por Barcelona ciudad, Sant Adrià del Besòs, Sant Boi y Hospitalet.

En resumen, podemos hablar de un vehículo sólido, que no renuncia en su diseño a los aires deportivos que parecen hoy contagiar a todos los automóviles, pero que mantiene ese estilo de coche de verdad, de coche en el que puedes confiar, que caracteriza a BMW desde siempre. Todo ello combinado con la mejor y más avanzada tecnología, y con el lujo y refinamiento que un modelo semejante se merece y todos esperamos. Un señor coche.



“Generar espacios de confianza a nivel personal es importante para los negocios a largo plazo”

A photograph of two men in business suits shaking hands over a large wooden table. On the table, there is a laptop and two small tea cups. The man on the left is of Asian descent, and the man on the right is of European descent. They are both smiling. In the background, there is a large window with white curtains and a framed portrait on the wall.

David Liang

Director de Global Times

No descubrimos nada si decimos que China es una de las grandes potencias de nuestro tiempo. Su poder económico y político han convertido al gigante asiático en un país del que merece la pena conocer y saber. Romero Networking tiene el honor de entrevistar a David Liang, Director General de Global Times, el Diario internacional del People's Daily, el diario chino más importante, para conocer algo más sobre este país y sobre las relaciones comerciales y humanas entre España y China.

¿Qué significa para la comunidad china que reside en nuestro país un diario como Global Times?

Esta publicación, Global Times, pertenece al diario más importante de China, el People's Daily. Lo que aporta es la internacionalización de la cultura china, proporciona información sobre el país, sobre arte, cultura. Es un medio de comunicación propiamente chino que proyecta nuestra imagen en todo el mundo.

¿Desde cuándo resides en Barcelona y por qué viniste aquí?

Llegué a Barcelona en 1993. Trabajaba para el Ministerio de Comercio en China y vine como representante del ministerio a Barcelona para iniciar relaciones comerciales entre China y España. Era una época en la que China comenzaba una época de apertura y existía un plan de 15 años para establecer relaciones profesionales, diplomáticas, comerciales y mercantiles con países estratégicos y por eso vine a España. Y Barcelona me encantó y me quedé.

Llevas en España más de 25 años. ¿Qué ha hecho que Barcelona sea tu hogar y el de tu familia?

Barcelona es una ciudad cosmopolita en la que se vive muy bien. Es un lugar ideal para asentarse y echar raíces. Viví dos años en Frankfurt y en San Francisco, después de salir de Beijing pero me quedé definitivamente en Barcelona y aquí han nacido mis dos hijas.





ACTUALIDAD ROMERO

Ramon Cuberta, zapatos para caminar

Zapatos para caminar. Para caminar lejos. [Ramon Cuberta](#) es uno de esos genios que descubren su pasión en un sueño. Suena a tópico, pero así fue como este barcelonés se dio cuenta de que debía dar un giro en su vida y comenzar a caminar hacia una meta: la de ser uno de los mejores zapateros del mundo.

Su andadura comenzó llevándole a Londres, donde aprendió el oficio y donde comenzó a forjar un estilo propio que, de nuevo en Barcelona, le está convirtiendo ya en un nombre a tener muy en cuenta en el panorama internacional. Ramon Cuberta es un zapatero de hoy, que no pierde de vista la tradición española en este arte, ni tampoco, como es normal, la calidad de los elementos locales con los que se confeccionan sus artículos.

Unos zapatos hechos a mano y a medida que ya han empezado a trascender nuestras fronteras. Y [Romero](#) quiere ser parte de ese viaje. Los zapatos de [Ramon Cuberta](#) definen un estilo absolutamente personal, a partir de la toma de medidas de los pies de su cliente, estableciendo una relación de confianza entre el artesano zapatero y éste, que se traslada a una obra final que recoge todos y cada uno de los deseos, gustos y particularidades que hacen que el zapato resultante no sea solo una prenda más. El zapato pasa a ser parte de nosotros mismos.

Por ello, Romero, siempre atentos a esos pequeños genios capaces de crear algo especial a partir de la relación entre personas, quiere ser parte de la promoción internacional de [Ramon Cuberta](#) y sus zapatos Bespoke.

Un camino que se presume lleno de experiencias excitantes, con la confianza que da alguien que persigue lo que una vez fue un sueño y que ya con los pies en el suelo, avanza con paso firme hacia su consecución real.

Próximamente os informaremos de las actividades que [Ramon Cuberta](#) y [ROMERO](#) realizarán juntos, y de las novedades del zapatero a nivel online. [ROMERO](#) está realizando una transformación digital y de branding que catapultarán a [Ramon Cuberta](#) al lugar que le corresponde, estar entre los mejores zapateros del mundo.



ACTUALIDAD ROMERO

Alehop. Un Afterwork Romero muy Premium Networking

Para que una reunión sea provechosa, se necesita la buena disposición de los asistentes, las ganas de compartir y de relacionarse, que el organizador haya cuidado todos los detalles, que el espacio sea acogedor. Y si se come bien, mejor.

[Alehop](#) es el espacio ideado por [Sotarrel](#), situado en el Paralelo barcelonés, para acoger experiencias gastronómicas que se salgan de la norma, exclusivas, relajadas, íntimas. Y fue el espacio elegido por Romero para llevar a cabo un [Afterwork](#), una reunión de personas con intereses comunes, personas relevantes en el mundo de los negocios y la cultura de la ciudad de Barcelona, que compartieron un espacio de tiempo después de haber realizado sus diferentes tareas profesionales en un ambiente relajado en el que, sin embargo, se establecieron las conexiones que naturalmente surgen entre personas que viven su vida profesional de una manera total.

De la mano de [Xavier Lahuerta](#), nuestro [Gastronomy Ambassador](#), que se encargó de poner encima de la mesa (metafórica y literalmente, todo a la vez) lo necesario para que los asistentes no solo disfrutasen de la compañía mutua, también con lo que nuestro partner había ideado para la ocasión.

[Romero](#) quiere conectar y para conectar hay que poner todos los condicionantes a punto. En este tipo de eventos, relajados, distendidos, en los que aflojamos un poco el nudo de la corbata para sentirnos algo más nosotros, es cuando podemos acercarnos a lo que somos de una manera más sencilla y cordial. Un [Afterwork](#) en el que los asistentes departieron, comentaron, disfrutaron y aprendieron unos de otros.

Todo ello en [Alehop](#), un espacio barcelonés en el que a buen seguro volveremos a asistir a eventos en los que la vida nos conecta.



ACTUALIDAD ROMERO

Gala Quadis con toque Romero

Quadis es el grupo que reúne la mayor red de concesionarios y talleres de España, con 27 marcas registradas, casi todas ellas de los grandes nombres de la industria del automóvil, las más prestigiosas. Co-organizar la **Gala Quadis Empresas** junto a **Mercedes**, en el **Reial Club Nàutic de Barcelona**, fue sin duda uno de los grandes retos a los que nos hemos enfrentado y no podemos estar más satisfechos con el resultado.

Porque lo que se vivió esa noche no fue simplemente una gala al uso, fue una fiesta en la que los asistentes acabaron convirtiéndose en algo más. Todas las piezas encajaron y fueron ensambladas con la dulce música que aportó durante la gala la saxofonista bielorrusa **Anastasia McQueen**, que generó el clima necesario para que los formalismos y las rigideces propias de algunos eventos de este tipo, desaparecieran.

Entre los asistentes destacar la presencia de **Antonio Sánchez-Osorio**, **Director Comercial de Quadis Empresas**, que hizo un vibrante discurso, así como de **Ariadna Verge**, **Business Developer de Quadis**, colaboradora y amiga de **Romero**, como queda de relieve en las páginas que le dedicamos en este número de la revista.

Junto a ellos, buena parte de lo bueno y lo mejor del cluster que se ha formado en torno a Romero, como Lluïsa y Narcís de **In Studio Siematic Barcelona**, **David Liang** de **Global Times**, **Xavier Lahuerta** **Gastronomy Ambassador** de **Romero** y **Rose Mendes** de **Brazilian Body Care**, y **José Seuma** de **Finca Hostalets**, cuyo aceite fue obsequiado como regalo de despedida, entre otros.

Una gala en la que disfrutamos de una comida agradable, diferente, en un ambiente en el que los asistentes hicieron gala de una nueva manera de pensar en el mundo de los negocios, basada en la importancia de las relaciones personales, la cercanía, estrechar lazos y compartir intereses y situaciones.

Y en eso **Romero** siempre será un acompañante de primer orden.



ACTUALIDAD ROMERO

Xavier Lahuerta, Gastronomy Ambassador de Romero

De todos los momentos del día, aquellos en los que nos sentamos en torno a una mesa, parece que se revisten de un aura especial. A partir de la comida, dicen, podemos conquistar a las personas. Y, efectivamente, en [Romero Networking Premium](#) contamos con el mejor de los ‘conquistadores’.

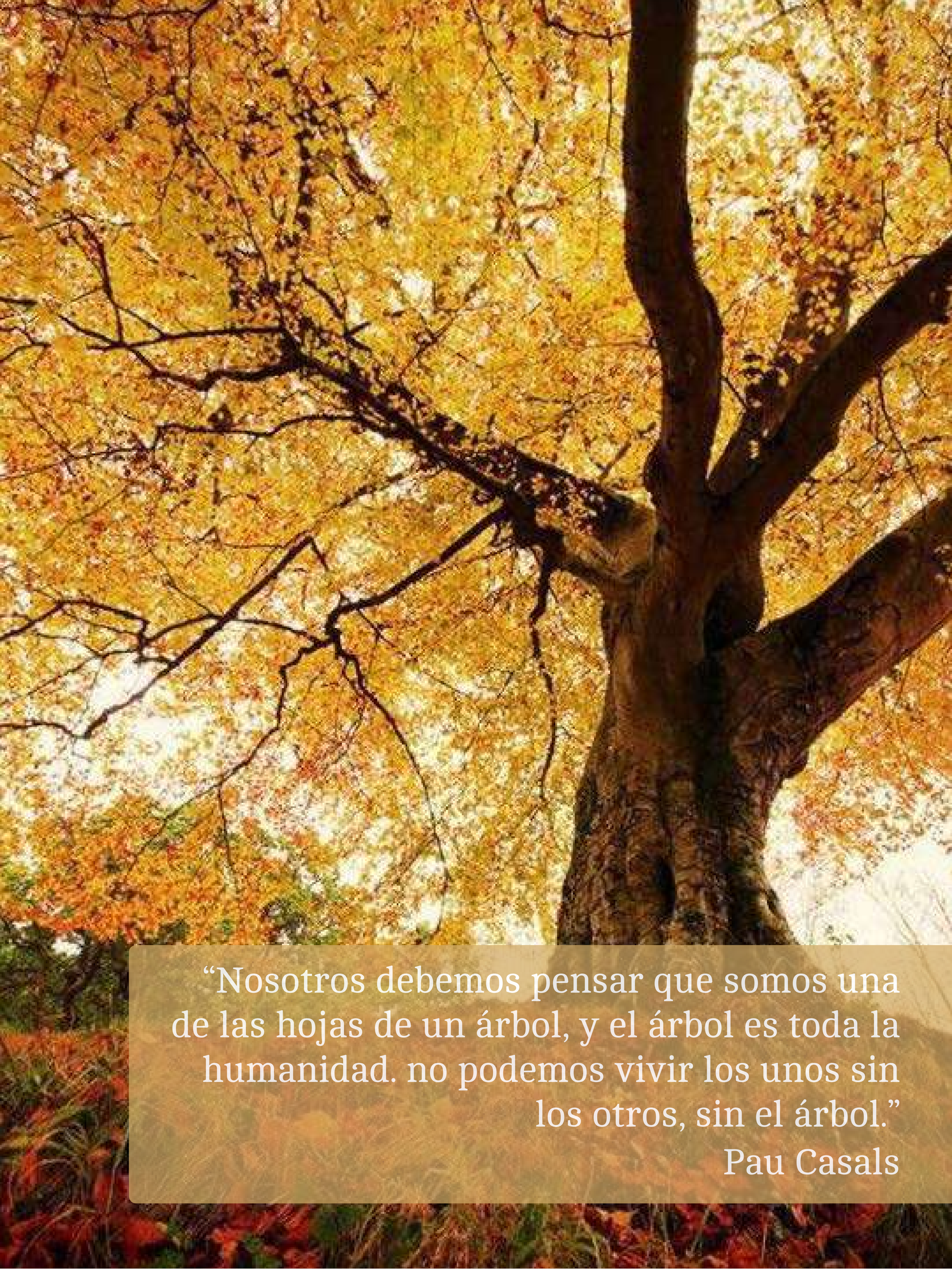
[Xavier Lahuerta](#) es nuestro [Gastronomy Ambassador](#), esto es, la persona que mediante su conocimiento y práctica en el mundo de la gastronomía, es el ingrediente perfecto en torno al que poder conectar y ambientar los eventos y las actividades que [Romero](#) lleva a cabo.

[Xavier Lahuerta](#) es uno de los grandes chefs de su generación. Pero no es solo eso y no quiere ser simplemente eso. Su aspiración y su propósito es el de ser un investigador de todo lo que en torno a la cocina puede surgir. Workshops, Showcookings, presentaciones, eventos, clases a domicilio, para empresas, creación y puesta en marcha de espacios gastronómicos exclusivos, servicios de catering fuera de lo convencional, todo aquello que hace de la cocina el hilo conductor a través del cual pueden reunirse personas que quieren pasar un buen momento, una buena manera de pensar, actuar, hacer, relacionarse.

Para [Romero](#), contar con la colaboración y la asistencia de [Xavier Lahuerta](#) como [Gastronomy Ambassador](#), vinculando a través de la preparación, explicación, divulgación de su saber hacer toda una serie de conocimientos y de utilización de productos de la más alta gama, supone un valor intangible (y disfrutable) de primer orden, del que nos sentimos absolutamente felices de disponer.

Con un embajador como [Xavier Lahuerta](#), nuestros intereses están en buenas manos.





“Nosotros debemos pensar que somos una
de las hojas de un árbol, y el árbol es toda la
humanidad. no podemos vivir los unos sin
los otros, sin el árbol.”

Pau Casals

NO TE PIERDAS EL PRÓXIMO NÚMERO

SÍGUENOS



DISPONIBLE EN: