

## LA AGENDA DE NUEVA YORK



Los gemelos Winklevoss, inversores del bitcoin, han demandado a un antiguo asesor.

# Aniversario en rojo para los futuros del bitcoin

**A LA BAJA** La cibermoneda comenzó a cotizar en Chicago hace un año.

**C. Ruiz de Gauna.** Nueva York  
El domingo se cumplirá un año desde que la moneda virtual bitcoin se estrenara en el mercado de futuros CBOE de Chicago. En medio de una gran expectación, la página web del parqué se colapsó ante el enorme interés que despertaba el nuevo producto, a mitad de camino entre divisa, materia prima e inversión especulativa que parecía llamado a romper todos los récords.

Entonces, el bitcoin cotizaba por encima de los 17.000 dólares, tras haber multiplicado por más de diecisiete su valoración en un año. El fenómeno de la cibermoneda despertó una nueva generación de multimillonarios, como los gemelos Winklevoss, pero también las críticas de los grandes directivos de Wall Street y el cerco de los reguladores de todo el mundo.

Un año después, el bitcoin no ha podido resistir a las presiones y cotiza a menos de 4.000 dólares, lo que supone una caída de cerca del 80%. Los futuros de Chicago no le dan un valor mucho mayor a corto plazo, con un máximo de 4.250 dólares en



David Solomon, consejero delegado de Goldman Sachs.

los contratos con vencimiento el 19 de diciembre.

Mientras tanto, los gemelos Winklevoss continúan desatando la polémica, como en su día hicieron con Facebook. Los hermanos Tyyler y Cameron han demandado a su exasesor Charlie Shrem, de quien alegan que les debe 5.000 bitcoin.

La cibermoneda no es el único ne-

gocio que está en horas bajas. Goldman Sachs atraviesa uno de sus períodos más críticos en los últimos meses, después de que una investigación federal acusara a dos exbanqueros de Goldman Sachs, Tim Leissner y Roger Ng, de participar en una operativa para desviar miles de millones de dólares del fondo soberano de Malasia IMDB.

Como consecuencia, el emirato de Abu Dabi, inversor de I fondo, ha demandado a Goldman Sachs, que podría asumir un coste de hasta 2.000 millones de dólares.

La investigación se ha extendido también a la Reserva Federal (Fed) y está penalizando al banco de inversión en Bolsa. Desde comienzos de noviembre, Goldman Sachs se ha dejado cerca del 18% en Wall Street, hasta un valor de poco más de 70.000 millones de dólares. Se trata del primer gran frente abierto para David Solomon desde que tomó las riendas de la firma en octubre.

## El ritmo de Wall Street

El mercado solo tiene ojos para la Reserva Federal (Fed). El presidente del banco central de Estados Unidos logró suavizar la presión que han sufrido las Bolsas durante las últimas semanas al asegurar que los tipos de interés se encuentran ya justo por debajo del nivel considerado neutral, lo que significa que ni estimulan ni frenan el crecimiento. Sus palabras, que

supusieron un cambio respecto a su mensaje de política monetaria de hace dos meses, se interpretaron como una señal de que la Fed frenará el ritmo de subida de tipos a medio plazo. Los expertos dan por hecho que la institución volverá a encarecer el precio del dinero en su reunión de mediados de diciembre, pero esperan que se tome una pausa en 2019.

## TENDENCIAS

# El sabor de América en clave dulce

**Nerea Serrano.** Madrid

En 1990 Danna Knowles, originaria de Arkansas (EEUU), se mudó a nuestro país con su marido, un español que conoció en la universidad. Una mente inquieta que cinco años más tarde cofundaría Taste of America, la cadena de tiendas de productos americanos que empezó con un único local y que ahora cuenta con 17 tiendas en España y una en Marruecos.

Pero el gen emprendedor de Knowles tenía ansias de más, ganas de algo dulce. Así se decidió en octubre a abrir una pastelería en la que compartir sus recetas familiares. "Se quedó disponible el local de Serrano al lado de una de nuestras tiendas y vi clara la oportunidad", asegura la empresaria.

El resultado es The Cookie Lab, pastelería y bollería de ADN americano donde se utiliza chocolate *gourmet* de la firma Guittard, vainilla de Madagascar de Nielsen-Massey, canela de Vietnam, huevos de corral de proximidad o leche fresca de granja kilómetro cero.

Las *cookies*, que dan nombre al local, son las protagonistas de la carta, con sabores que van desde el chocolate con crema de cacahuete, la de chocolate blanco y nueces pecanas, la original con chips de chocolate y nueces pecanas o la de chips de chocolate y avena con arándanos y nueces.

Otras de las especialidades son los *cinamon rolls*, *carrot cakes*, *New York Style Cheesecakes*, *brownies*, *red velvet*, *banana bread*... Y todo el sinfín de dulces americanos que el cine y la literatura le permitan enumerar.

The Cookie Lab también cuenta con un apartado salado en el que destacan los *bagels* rellenos de queso crema, de queso al grill o el de *pulled pork*. ¿Para beber? La duda ofende: café y refrescos americanos y zumos naturales.

### THE COOKIE LAB

- **Dónde:** Serrano, 149.
- **Web:** www.thecookielab.es
- **Teléfono:** 91 411 46 42.
- **Fórmula:** Pastelería americana.
- **Precio medio:** Unos tres euros por producto.
- **Horario:** Lunes a viernes de 9:00 a 21:00 horas. Domingos de 11:00 a 15:00 horas.



Aunque también hay oferta salada, las opciones dulces copan gran parte de la oferta: desde 'cookies' hasta 'brownies' y tartas.



### OBRADOR PROPIO

The Cookie Lab ocupa un espacio de *aires deli* con un obrador visto, zona de degustación, servicio para llevar y cafetería. En el horno de esta pastelería se elaboran cada semana creaciones diferentes como la tarta de calabaza o la tarta de manzana.

La guerra contra el azúcar no asusta a Knowles: "Estoy transmitiendo recetas de mi familia que harán disfrutar a partir de ahora a otras muchas. Ya puestos a comer un dulce, que merezca realmente la pena, ¿no?"



The Cookie Lab es de la cofundadora de las tiendas Taste of America.