

MADRID

SMARTCITY

Moovit o cómo hallar el camino más corto

PABLO LEÓN
¿A qué hora llegará el próximo autobús? ¿Cuándo pasa el próximo metro hacia el centro? ¿Hay alerta de contaminación? ¿Cortes de tráfico? Todas estas preguntas son estratégicas a la hora de planificar un viaje en una ciudad como Madrid. Pero no es fácil conocer toda esa información con la suficiente antelación como para

idear un plan alternativo. Con Moovit sí. La aplicación, creada hace cuatro años por un grupo de desarrolladores de Israel, traza la ruta más rápida para llegar al destino elegido usando transporte público: autobuses, metro, BiciMAD... Para el Ayuntamiento, se trata de un canal muy interesante. "Nos conecta con 1,2 millones de usuarios", explica Ángeles Cris-

tóbal, subdirectora general de Sostenibilidad del Consistorio, en referencia a los usuarios de la aplicación en la capital.

"Lo que hace único a Moovit es la gran cantidad de información que nos aportan los usuarios", cuenta Yovav Meydad, vicepresidente de la empresa. Con esa información ciudadana actualizan los datos sobre las frecuencias de paso del transporte público en tiempo real. En el caso de la capital, la aplicación incorpora mediciones de los niveles de contaminación, así como alertas en caso de que se declaren algunos de los niveles de aviso o alerta. De las 1.200 urbes distribuidas en 67 países en las que opera Moovit, Madrid es la primera que ofrece este servicio. "Elegimos la capital



Captura de pantalla de la app.

por su política de *open data*", dice Roy Bick, fundador de Moovit, que el pasado octubre presentó las novedades de la aplicación en la capital. "Es una de las ciudades líderes con respecto a su política de publicación de datos de Europa; nos resultó muy sencillo", añade Bick. Además de los niveles de contaminación, la incorporación del sistema de bicis públicas o el arranque de conversaciones para incorporar servicios como Car2Go, Uber o Cabify fueron otras de las novedades. "Cuanto más datos, más eficiencia en el funcionamiento de la app", añade Bick. Y continúa: "Nuestro objetivo es ofrecer el mayor número de datos para que el ciudadano elija la manera en que quiere moverse por la ciudad".

COMER Y BEBER

La calle de Ponzano concentra medio centenar de bares para clientes exigentes

La milla de la gastronomía

P. L., Madrid
Tiene cuenta en Instagram. También varias rutas gastronómicas. E incluso un hashtag o etiqueta: #ponzaning. ¿Pero qué es hacer un *ponzaning*? "Es una moda, una filosofía, diversión, compartir, beber, comer, reír...", describen desde la web www.ponzaning.es. En ella se compilan los locales que abren sus puertas en la calle de Ponzano, en el distrito de Chamberí; una pequeña vía, de más o menos un kilómetro de longitud y donde aparecen cerca de 50 bares, restaurantes o tabernas que, todos los días de la semana, ofrecen vino, vermouth, pinchos o alta gastronomía.

"En esta calle están dos de mis tabernas favoritas", cuenta el chef Pepe Rodríguez, con una estrella Michelin en su restaurante El Bohío, en Illescas, y jurado de MasterChef. Los dos locales de los que habla son El Doble (en el número 17) y la Taberna

Averías (16). Mientras el primero es un clásico, de corte castizo, donde ofrecen cerveza acompañada de tapas, el segundo es la penúltima novedad de la calle, un proyecto del crítico de vinos Andrés Sánchez. En el local solo sirven vino: "Con una interesantísima selección", añade Rodríguez. Pero el jurado de MasterChef no es la única *celebrity* culinaria que se pasea por Ponzano: el triestrellado David Muñoz reconoce Sudestada (85), con una cuidada carta plagada de toques asiáticos, como uno de sus locales favoritos de la capital. "Nos interesan las buenas maneras", resume la filosofía del restaurante Estanis Carenzo, chef e ideólogo, junto a Pablo Giudice, de Sudestada. Es difícil marcar el comienzo del auge de Ponzano, que tiene tradición tabernera, pero la inauguración de este espacio, en 2005, marcó un hito.

La efervescente calle de



Aspecto que presentaba ayer el bar El Doble, en la calle de Ponzano. / SANTI BURGOS

Chamberí bulle a la hora del vermouth en locales como la Taberna Alipio (30), con un siglo de barra a sus espaldas, o Toque de Sal (46), de Bruno Oliver, que deslumbra con sus azulejos o su tapa de rabo de toro, aperitivo ideado por el local para la ruta de tapas que se puede disfrutar hasta hoy. No es el primer recorrido *gastro* que proponen los locales de la travesía, pero sí el único centrado en las tapas a fuego lento. "En 10 minutos puedes cambiar de estilo: pasar de las

tapas a las carnes, de un ambiente informal a otro más sofisticado", dice Nicola Polinelli, de la agencia Ulled y especializado en comunicación gastronómica. Lo comenta a las puertas de la Sala de Despiece (11), con Javier Bonet al frente. Bonet, artífice de #Ponzaning, también es responsable del cambiante Muta (10) y de la genuina y divertidísima Academia de Despiece (13).

Taberneros y restauradores coinciden al describir a los asiduos a Ponzano como clientes

de calidad, interesados en la gastronomía, alejados de franquiciados y exigentes. Restaurante Ponzano (12), Los Arcos de Ponzano (16) y el resto de establecimientos de la zona baja de la calle, la más cercana a Ríos Rosas, llevan décadas educando paladares. En la otra punta de la calle, donde aparecen Picsa (76), también de Carenzo, o Juan y Pinchame (93), los locales más jóvenes —en 2015 se inauguró un local nuevo cada dos meses— continúan la labor *gastrocultural*.

MUEBLES DE OFICINA AL MEJOR PRECIO

SOLICITE SU CATÁLOGO IMPRESO. ENVÍO GRATUITO

VISITE NUESTRA EXPOSICIÓN & PÁGINA WEB

www.officedeco.es

OfficeDeco
Diseño integral para Oficinas

- SERVICIOS EN TODA LA PENÍNSULA, INCLUIDO ISLAS.
- TRANSPORTE Y MONTAJE GRATUITO EN LA COMUNIDAD DE MADRID. RESTO CONSULTAR, TARIFAS ECONÓMICAS.
- ASESORAMIENTO Y PRESUPUESTO SIN COMPROMISO.
- VENTA DIRECTA A EMPRESAS Y PARTICULARES.

Tlf. 916 939 391 ventas@officedeco.es