

EL PAÍS

www.elpais.com

EL PERIÓDICO GLOBAL

VIERNES 17 DE MARZO DE 2017 | Año XLII | Número 14.498 | EDICIÓN MADRID | Precio: 1,50 euros

El PSOE quiere controlar las cuentas de los candidatos

Díaz y López han aceptado. Sánchez lo condiciona a una reunión posterior

ANABEL DIEZ. **Madrid**
La campaña de *crowdfunding* (financiación popular) puesta en marcha por Pedro Sánchez y Patxi López para competir por la secretaría general del PSOE tendrá

que reconducirse. La gestora socialista ha decidido, por motivos legales, tomar el control de las campañas de los tres candidatos previstos (Susana Díaz se presentará oficialmente el domingo 26) y abrirles una cuenta corriente de ingresos y otra de gastos a cada uno, cuya titularidad compartirán con un representante del partido, para saber quiénes son sus donantes y en qué gastan lo recibido. Díaz y López asumen este sistema. Sánchez no se opone, pero no ha aceptado por el momento y quiere tratarlo en una reunión con la dirección interina porque tiene dudas jurídicas.

La gestora busca extremar el cumplimiento de la ley de financiación de partidos y se ha dirigido por carta a los tres aspirantes comunicándoles las directrices a través del gerente del PSOE, Gregorio Martínez. Tanto Sánchez como López se apresuraron a iniciar su carrera por el liderazgo del partido y hace dos semanas empezaron a proveerse con aportaciones de sus seguidores. Hasta ahora Sánchez ha recibido casi 80.000 euros mediante entregas de 10 a 300 euros.

La carta les informa de que en la cuenta de ingresos deberán hacer constar la identidad de los donantes (nombre completo y DNI) y que esta cuenta deberá ser la única vía para canalizar la captación de fondos de las candidaturas. **PÁGINA 17**

Trump dispara el gasto militar a costa de todos los demás departamentos

AMANDA MARS. **Nueva York**
Más Ejército y seguridad y menos ayuda internacional, política medioambiental, educación, transporte y empleo. Los primeros presupuestos de Donald Trump apuestan por una América con menos Estado. Las cuentas se contraen un 1,2% pese a que la economía crece, y el gasto militar y la seguridad nacional se disparan a costa de fuertes recortes en todos los demás departamentos. **PÁGINA 3**

ADEMÁS

Pablo Iglesias se enfrenta a dos crisis en Cataluña y Andalucía

Cataluña y Andalucía, dos de las comunidades con más peso en Podemos y que dirigen los Anticapitalistas, buscan reafirmar su autonomía. **P21**



Ordóñez defiende su gestión en el 'caso Bankia' **P44**

Un filántropo regala a Chile un gran parque natural **P12**

La pelea de los creadores por la Seguridad Social **P27**



DERROTA DE RAJOY EN EL CONGRESO. Nunca desde 1979 un Gobierno había fracasado en su intento de convalidar un decreto ley. Ocurrió ayer con la liberalización de la estiba. El PP solo sumó los votos del PNV y los trabajadores lo celebraron desde la tribuna. / BERNARDO PÉREZ **PÁGINAS 42 Y 43** / EDITORIAL EN LA **PÁGINA 14**

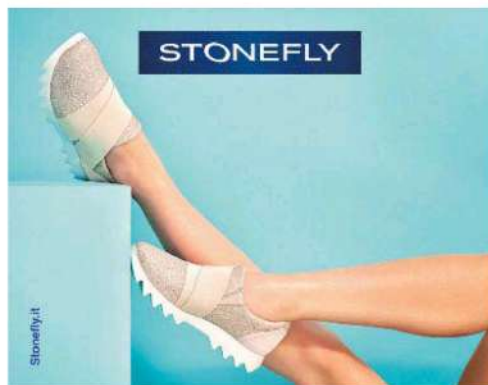
Esquerra descarta repetir un pacto electoral con el PDeCAT

La preparación del referéndum independentista ha elevado la tensión entre ambos partidos, que competirán por la Generalitat

PERE RÍOS. **Barcelona**
El PDeCAT (la antigua Convergència) y Esquerra Democràtica de Catalunya (ERC) acudieron unidos a las últimas elecciones autonómicas como Junts pel Sí, pero esa fórmula no se repetirá en los próximos comicios. Ambas formaciones llevan meses vi-

gilándose mutuamente a la espera del desenlace del plan independentista. La preparación del referéndum de secesión ha elevado la tensión entre sus dirigentes. El partido de Carles Puigdemont cree que Oriol Junqueras, responsable de poner en marcha la consulta anunciada para sep-

tiembre y que el Tribunal Constitucional ya ha dicho que declarará ilegal, no actúa con la diligencia necesaria para hacerla posible y solo piensa en el desenlace de las urnas. ERC aparece como vencedor en todos los sondeos de intención de voto, mientras que el PDeCAT se hunde. **PÁGINA 18**



Un enviado de EL PAÍS visita los barrios donde más se celebra el fracaso de Wilders

La Holanda plural que frenó a la ola populista

JUAN DIEGO QUESADA. **Ámsterdam**
En el barrio de Oud Zuid, unos japoneses amantes de la arquitectura toman apuntes frente a un edificio de ladrillos. La gente de toda la vida se queja en el norte de que los *hipsters* recién llegados disparan los alquileres. En el oeste se sabe cuáles son las casas de los inmigrantes por las parabólicas asomadas en los

balcones en dirección a Marruecos o Turquía. Un *dj* pincha en la antigua cabina de una prostituta del Barrio Rojo, distrito centro. Estos cuatro puntos cardinales de la ciudad de Ámsterdam, distantes unos de otros, tenían ayer algo en común: sus habitantes celebraban la derrota del xenófobo y antieuropeísta Geert Wilders. **PÁGINA 5**

Guía del Ocio

V 17 • J 23 de marzo 2017 • Nº 2.153

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

LA PLAZA DE TODOS

Comienza un año de celebraciones por el cuarto centenario de la Plaza Mayor

"LA BELLA Y LA BESTIA"

Bill Condon recrea el clásico animado con Emma Watson y Dan Stevens

"ZENIT"

Els Joglars da un repaso a la prensa

Ejemplar de venta conjunta con EL PAÍS

¡1.000.000 DE ESPECTADORES EN ITALIA!

17 NOMINACIONES A LOS PREMIOS DAVID DI DONATELLO INCLUYENDO MEJOR PELÍCULA Y MEJOR DIRECTOR



LOCAS DE ALEGRÍA

VALERIA BRUNI TEDESCHI

UNA PELÍCULA DE PAOLO VIRZÌ DIRECTOR DE 'EL CAPITAL HUMANO'

MICAELA RAMAZZOTTI

"UNA DE LAS PELÍCULAS DEL AÑO"

★★★★★ CARLOS LOUREDA - FOTOGRAMAS



CENAR MUÑAGORRI

Tradición ahumada



Verduras a la llama ahumadas al momento.

El restaurante Muñagorri ha decidido actualizar sus platos de siempre con un twist ahumado que aporta un giro al sabor tanto a carnes como postres. Sus nuevos ahumadores y aromatizadores se utilizan al momento, frente al comensal, y permiten incorporar aromas según los tipos de serrines y añadidos, como haya, roble y madera de viña; aceites esenciales, flores, algas, hierbas, té o café.

Una buena razón para regresar a este pionero de la cocina de mercado en Madrid y disfrutar de platos como la picaña de vaca con idiazábal, las verduras a la llama o la mousse de chocolate, con un punto de creatividad ahumada. **LAURA S. LARA**

MUÑAGORRI

PADILLA, 56 (LISTA)
T. 91 401 47 41 • CIERRA NOCHES DE D Y L.
PRECIO MEDIO 35 €.

AFTERWORK LA ATREVIDA

Aventura en la barra



Con dos espacios diferenciados, bar y restaurante, pensados para un picoteo informal o una velada más seria en el corazón del barrio de Salaman-

ca, el nuevo restaurante de Óscar Velasco propone una carta desenfadada basada en el producto. Desde primera hora de la tarde y hasta la madrugada, la zona de bar se convierte en una alternativa de calidad para el momento *afterwork* en la zona, gracias a un estupendo picoteo en barra o en una de las mesas que completan este espacio. **L.S.L**

LA ATREVIDA

LAGASCA, 64 (SERRANO) • T. 91 348 81 88.
NO CIERRA. PRECIO MEDIO EN BARRA 15 €.

COMER DON LISANDER



Tradición italiana.

La pizza definitiva

Pizzas de masa fina y crujiente, al estilo napolitano, que se pueden pedir enteras o por mitades. Algo que viene especialmente bien cuando todos los ingredientes nos hacen salivar. Las cocina el chef Gonzalo Vernacci en el horno de Don Lisander que se acaba de instalar en la calle Infanta Mercedes para traer a Madrid la auténtica tradición italiana en los fogones, que tanto cuesta encontrar en la capital. Aprovechando el cambio de espacio, Don Lisander estrena nueva carta en la que refuerza las pastas frescas y exquisitas y da especial protagonismo a la pasta seca. Tras una pizza de huevos de codorniz con patatas y un ravioli de carrillera, conviene dejar sitio para el postre. **L.S.L**



El nuevo local en Infanta Mercedes.

DON LISANDER

INFANTA MERCEDES, 92 (VALDEACEDERAS)
T. 91 570 92 90 • CIERRA L Y D NOCHE • 35 €