

LA COLECCIÓN MÁS COMPLETA
DE LA **II GUERRA MUNDIAL** Contada con sus sellos y billetes



Mañana **GRATIS**

29 SEPTIEMBRE 2018 *Sábado*

ABC.es

Pablo Casado, ayer
en un encuentro con
Nuevas Generaciones
del PP en Madrid

ABC

VÍA LIBRE PARA CASADO

El Supremo archiva la causa
contra el líder del PP al no ver
indicios de delito en la obtención
de su máster, aunque admite que
pudo haber trato de favor

El presidente de los populares
apuntala su liderazgo en el peor
momento del Gobierno

[Páginas 20 y 21]



worten

Días **SIN IVA**
SAMSUNG

Sólo en el mes de las marcas

*Oferta válida del 27 de Septiembre al 3 de Octubre.
En Worten te descontamos el importe equivalente al IVA.
Todos los productos incluyen IVA. Consulta condiciones en tienda y Worten.es

Rocío Crusset

«No soy de las que se mira mucho al espejo»

La hija de Carlos Herrera desvela sus rituales de belleza. «Me preocupa el cuidado de la piel»

TERESA DE LA CIERVA
MADRID

Guapa a rabiar, Rocío Crusset tiene los rasgos exóticos de su madre «y las cejas de mi padre», dice entre risas, más para contentarle con un parecido que por otra cosa. La hija de **Mariló Montero** y **Carlos Herrera**, tiene la sangre navarra de su madre y la gracia andaluza de su padre, y se desenvuelve con la soltura que da haber vivido desde los 13 años prácticamente fuera de casa. Recién llegada de Nueva York, donde vive actualmente, nos recibe con la cara lavada y somnolienta, acusando el *jet lag*. «Cuando voy a Estados Unidos no lo padezco porque me levanto muy temprano para trabajar, pero cuando vengo a España tardo un poco en ajustarme», declara Crusset, embajadora del renacimiento de la cadena de perfumerías Douglas.

Para despertar su rostro, cuenta que se aplica una mascarilla tisú de efecto frío que lo descongestiona («a veces me la pongo incluso cuando voy en el coche»), y si su apretada agenda se lo permite, acude al madrileño salón The Beauty Concept, donde le reajustan la cara. «y salgo con la piel tan desintoxicada como si no me hubiera fumado un pitillo en mi vida».

Cuando está en Chelsea, su barrio neoyorquino, se pasa por un salón cer-

cano en el que una terapeuta china, con tres gestos de drenaje, hace maravillas con su piel. Se declara poco presumida –«no soy de las que se mira mucho al espejo»– y utiliza poca cosmética. Juventud divino tesoro. «Utilizo lo mínimo para tener la piel sana». A sus 24 años solo necesita una buena limpieza e hidratación.

Agua y jabón

Su ritual es el mismo por el día que por la noche: agua fría y jabón para deshincharse –su caballo de batalla es la retención de líquidos matutina–, agua micelar de Douglas («es increíble la de suciedad que sale a pesar del paso anterior») y una crema hidratante protectora por la mañana («le tengo mucho respeto al sol») y otra nutritiva por la noche. ¿Es de las que le «roba» las cremas a su madre? «No, porque tengo la piel sensible y solo puedo usar una muy específica de Kiehls».

El cosmético que no perdona es el bálsamo labial Lip balm de La Mer, y cuando le cargan la piel de maquillaje, se aplica una mascarilla por la noche, y duerme con ella, sin retirársela. Cuando no trabaja se maquilla poco «porque necesito que mi piel respire», y solo se aplica colorete, antiojeras, máscara de pestañas y una sombra marrón-rojiza «porque me dijo una maquilladora que me aclaraba el color de los ojos».

¿Un truco para tener un poco de onda en su pelo lacio? Pulverizarse agua de mar. «En verano la tomo directamente delante de mi casa, en Sanlúcar de Barrameda, pero durante el invierno, utilizo un spray de efecto *beach waves* de Balmain». Aprovecha los *shootings* para



DE SAN BERNARDO



GTRES

En familia

Rocío Crusset junto a su padre, Carlos Herrera, paseando por Nueva York. A la iz. el jueves en un evento de las perfumerías Douglas

cortarse su larga melena pero cuando quiere un buen tratamiento nutritivo acude al salón Teatro, en la calle Orellana de Madrid.

Y su genética privilegiada le permite no tener que vigilar su dieta. «¡Con mi familia sería imposible! Todo gira en torno a la mesa y mi padre cocina de maravilla. Mis platos favoritos son las papas a lo pobre con huevo, las croquetas de mi abuela paterna y la carrillera que hace **Inma Hita**, una amiga de mi madre». Lo quema con el boxeo y el pilates. «Y en Nueva York, que comparto piso con mi colega **Marta Ortiz**, esta me prepara zumos naturales». En honor a esta amiga, la sevillana lleva una manzanita tatuada en el brazo, por su hermano **Alberto**, se ha marcado con una A, en recuerdo de **María José**, la mujer que le cuidaba en Sanlúcar (era mi «segunda madre») se ha dibujado una cruz, y en la nuca asoma una flecha, «¡el símbolo de como voy por la vida!». Y no hay rastro de amores en su piel, ni tampoco, por el momento, en su corazón.

SOBREMESA

POR CARLOS MARIBONA



Comida a domicilio

La china es la más demandada, seguida de cerca por la italiana (esas pizzas) y la japonesa

Pedir comida a domicilio se va convirtiendo en un hábito, especialmente entre los jóvenes. La falta de tiempo y la escasa afición por la cocina son las causas más frecuentes de esta tendencia que se dispara en España. Según un estudio realizado por la plataforma Just Eat, líder en el reparto de esta comida, los principales usuarios son jóvenes, de poder adquisitivo medio, que viven en familia o en pareja en grandes ciudades y que hacen sus pedidos para comidas o cenas con amigos. A estos usuarios

les gusta variar y probar diferentes tipos de cocina, si bien es la asiática la que triunfa. La china es la más demandada, seguida de cerca por la italiana (esas pizzas) y la japonesa (el sushi tiene la culpa), casi igualadas, y por las hamburguesas. Y donde se ha registrado un mayor crecimiento en el último año es la que algunos denominan «cocina sana», platos veganos y vegetarianos. Las cifras que se mueven son importantes, nada menos que 2.400 millones de euros nos gastamos los españoles en pedir comida a domi-

cilio online o por teléfono (que sigue siendo el método preferido), cifras que se prevé que se disparen en los próximos años.

Es cierto que pedir la comida en casa es cómodo y rápido, que son los aspectos más valorados por los usuarios, pero también lo es que la calidad resulta bastante discutible en muchas ocasiones. No todo lo que se ofrece está al mismo nivel, ni todos los restaurantes tienen capacidad para ofrecer simultáneamente un buen servicio a sus clientes pre-

senciales y al tiempo atender los pedidos para enviar a domicilio. Es evidente que hay determinadas cocinas que se adaptan mejor a este invento.

Por ejemplo las pizzas. Pero por propia experiencia sé que hay otras que pierden mucho. Esos rollitos de primavera chinos que, según el estudio, son el plato más demandado, raramente llegan crujientes a nuestra casa. Aún hay que mejorar cosas, pero la tendencia es clara: la comida a domicilio gana terreno.

