

S&S

SPORT STYLE SUPLEMENTO DE ESTILO DE VIDA DEL **DIARIO SPORT**

NANDU JUBANY

A todo gas

Con todos los restaurantes cerrados, las neveras llenas y los 'caterings' anulados, el chef catalán le dio la vuelta a la tortilla y aprovechó el confinamiento para reforzar su equipo, ordenar ideas y escribir un libro en el que ha recopilado todas las recetas caseras que compartió con sus seguidores durante la pandemia. A este culer y amante de las motos liderar a los mejores le sirvió para crecer.

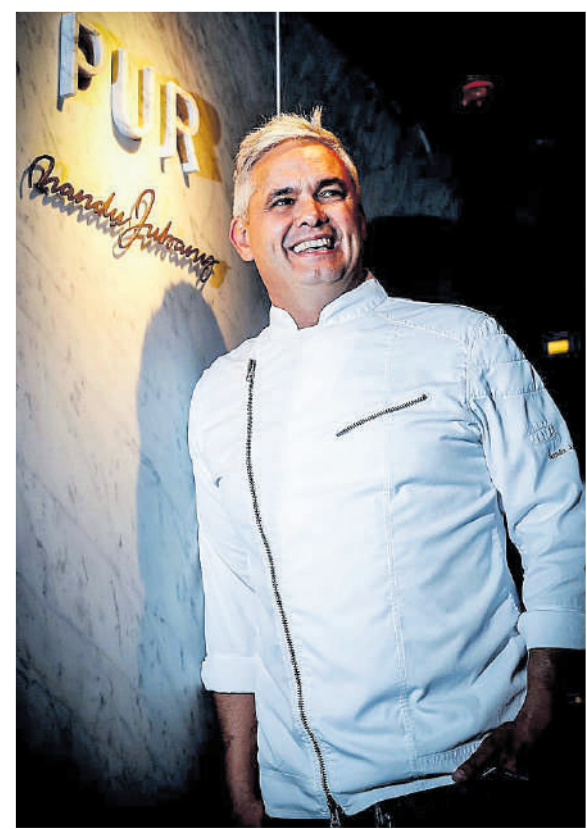


VALENTINERICH

● ZONA VIP: Moda, eventos y solidaridad ● ESPACIO FOODIE: Marcel, el restaurante cuyas patatas bravas son motivo de peregrinación

NANDU JUBANY ► EL CHEF CATALÁN PRESENTA SU LIBRO DE RECETAS, ESCRITO DURANTE LA PANDEMIA, QUE CUENTA CON ILUSTRACIONES DE SU HIJO EUDALD

“Espero ser el Xavi de mi equipo”



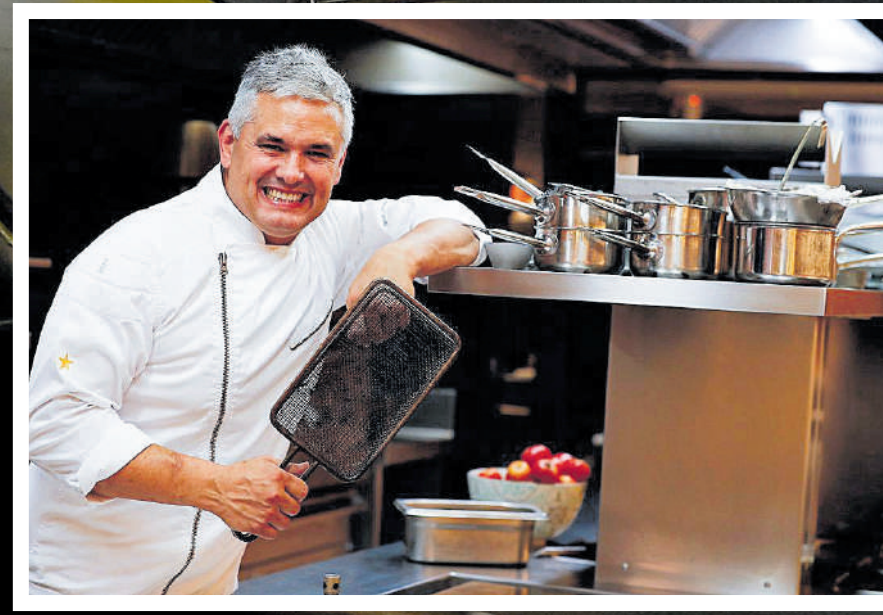
CARME BARCELÓ
VALENTÍ ENRICH fotógrafo

Con la pandemia le dio la vuelta a la tortilla. Y nunca mejor dicho. Bajar la persiana de los restaurantes, todos los caterings anulados y una perspectiva muy negra a corto plazo no le apagaron el fuego. Ese espíritu positivo y multidisciplinar de **Nandu Jubany** consiguió que el

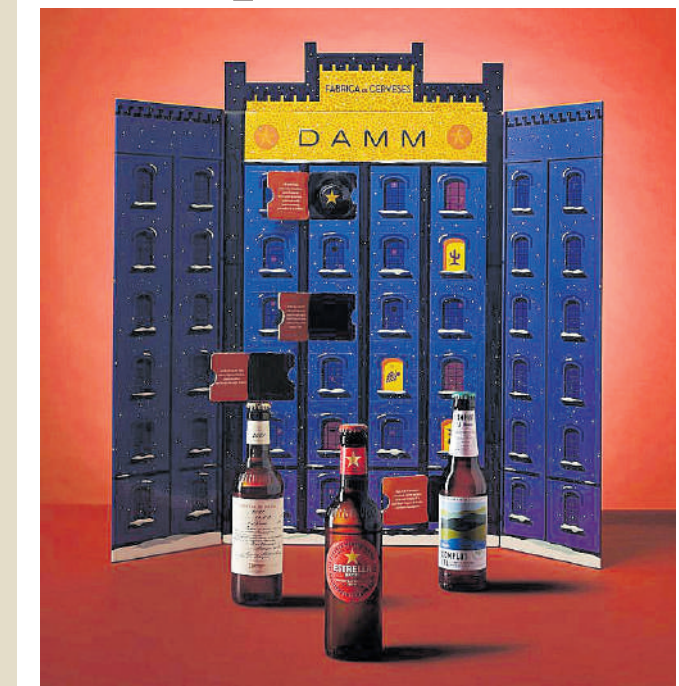
chef se pusiera el mandil y, junto a su familia, compartiera en las redes sociales recetas sencillas para hacer en casa. De esa experiencia y la abrumadora respuesta que recibió por parte de sus seguidores, ha nacido un libro único y muy especial: **Recettes per compartir en família**. “Mi hijo Eudald, además de grabar lo que cocinábamos, hacía dibujos de todo. Cuando la gente los veía, alucinaba. Nos propusieron recopilarlo todo y eso hemos hecho, aunque ha sido tras un proceso de maduración importante. Pero aquí está y nos servirá no solo para cocinar, sino para recordar lo que hicimos durante aquellos meses de confinamiento”, explica **Jubany**.

Toda su vida ha sido un emprendedor. No sabe ni quiere estar quieto. Es por ello que tener que detener y reconducir toda su estructura “no fue tarea fácil, pero tengo un equipo fantástico y eso ayudó mucho. Disfruto con lo que hago, lo transmito y sé que a mi lado tengo a los mejores”, asegura **Nandu**. Y añade que “espero ser el Xavi de los míos”. Aunque lo suyo son las motos, es muy barcelonista. El chef cree que “mi filosofía es la del mejor Barça de la historia, que fue el de Guardiola. Todo basado en el trabajo, la disciplina, la cultura del esfuerzo e ir siempre a ganar, a no dar un balón por perdido. Que Xavi llegue al Barça con estos principios me parece fantástico.

Liderar con orden e ilusiónar. Cuando ya has tocado el cielo, ¿qué te mueve, quién te manda? La motivación. Aunque lo hayas ganado todo, si la tienes y disfrutas con tu día a día, seguirás compitiendo y queriendo más. Si no la tienes, déjalo”. Tomamos un café mientras los últimos clientes del restaurant Pur se despiden de **Jubany**. “Te echábamos de menos”, le dicen. “La pandemia nos ha cambiado -reconoce- pero hay que aprovechar lo poco bueno que nos ha dejado. En mi caso, este libro, reforzar mi equipo, controlar la economía y repartir los huevos en diferentes cestas”. Varias tortillas como la primera a la que le dio la vuelta para seguir haciendo camino.



Zona Vip



El próximo 1 de diciembre empieza oficialmente la cuenta atrás para Navidad. Serán días de vestir la casa para recibir a familia y amigos, de preparar la mesa y los menús para ofrecer a los invitados, de buscar lo mejor con que obsequiar a los que más queremos. Veinticuatro días frenéticos que, este año y por vez primera, **Damm** ha querido hacer más divertidos y sorprendentes con el **Calendario de adviento de Damm**. Creado por el ilustrador barcelonés **PeBe Studio**, reproduce la fachada de la **Antigua Fábrica Estrella Damm**, un edificio emblemático de la ciudad de Barcelona de 1905 y donde se elaboró cerveza durante más de 85 años. Detrás de sus ventanas, se esconden 24 sorpresas para abrir, una a una, desde el 1 de diciembre hasta el día 24, víspera del día de Navidad. Entre los obsequios que se pueden encontrar, destacan catas guiadas, propuestas culturales, muchos regalos sorpresa y, como no, cervezas **Damm** –desde las más antiguas de la casa hasta las más recientes–, que harán las delicias de quien le haya tocado abrir la ventana. Es una edición limitada de 150 unidades que se pueden adquirir a través de **shop.damm.com**.



Ya están abiertas las inscripciones de la 5ª edición de la carrera **“Barcelona en Marcha Contra el Cáncer”** que se celebrará el próximo domingo 12 de diciembre. Miles de corredores inundarán el Fórum para cruzar la meta contra el cáncer con el objetivo de que tanto pacientes como familias sepan que no están solos. Toda la información en la web de la carrera <https://barcelonaenmarxa.org/>



El velódromo Illes Balears de Palma de Mallorca acogió **Los40 Music Awards 2021**, una cita pensada para el reencuentro y para celebrar la música. Al evento asistieron grandes artistas nacionales e internacionales a los que se sumaron deportistas de la talla de **Rafa Nadal**, **Lydia Valentín** y **Carlos Moyá**, entre otros.



Tras su triunfal estancia en el West End de Londres, llega a Barcelona de la mano de **LETSGO** el espectáculo **El Guardaespaldas**, el musical basado en la aclamada película escrita por **Lawrence Kasdan** y protagonizada por **Kevin Costner** y **Whitney Houston**. El espectáculo se representará en el Teatro Coliseum desde el 27 de noviembre hasta 9 de enero. Con libreto de **Alexander Dinelaris**, el musical estará protagonizado por **Octavi Pujades**, en el papel de **Frank Farmer**, **Mireia Mambo** como **Rachel Marron** (ambos nacidos en Barcelona) y **Sonia Egea**, quien da vida a **Rachel Marron**.

El Real Club de Polo de Barcelona acogió el coloquio **‘Integración laboral, mujer y deporte’**, organizado por la Real Federación Española de Hockey, Universo Mujer y el CSD. Participaron en el acto, moderado por la periodista **Carme Barceló**, las ex deportistas **María Vasco**, **Laura Roca** y **Sonsoles Monfort**.



Este fin de semana se celebra la tercera edición del **Eat Gaudi**, el único market gastronómico que se organiza en una obra de **Antoni Gaudi**, la **Torre Bellesguard**. Emplazado al aire libre cumpliendo con todas las medidas de seguridad e higiene, el market dispondrá de una amplia oferta de stands y foodtrucks con las mejores marcas y productos, así como una cuidada propuesta de catas exclusivas. **Alain Guiard**, chef y propietario de **Gourmand&Guiard**, la hamburguesería **Santa Burg** y el gastrobar de referencia **La Mundana**, apadrinará el market.

VIERNES 19
NOVIEMBRE 2021

| **SPORT** & STYLE ?



Marcel Santaló, en casa

Ahora también es posible disfrutar en casa las patatas bravas y cualquier otra tapa o plato de la carta del Marcel Santaló que ofrece a sus clientes el servicio de comida para llevar. El pedido se puede hacer online o por teléfono y pasarlo a recoger por el establecimiento o bien, tramitarlo a través de UberEats y recibirlo cómodamente en casa, al poco rato.

Marcel Santaló

Marcel Santaló es un clásico entre los clásicos y un imprescindible para todos aquellos que disfrutan de su momento degustando unas excelentes tapas.

Con más de 70 años de historia, este emblemático bar-restaurant de la calle Santaló en Barcelona ha sentado cátedra manteniendo intacta la esencia del buen hacer de las bodegas de antaño, combinada con nuevas propuestas gastronómicas que permiten volver una y otra vez, y sorprenderse en cada visita.

Las patatas bravas del Marcel Santaló son motivo de peregrinación para muchos, sus huevos estrellados y hamburguesas la perdición para otros, y su lista de tapas clásicas, un acierto seguro, sea cual sea la elección.

En el **Marcel** todo se prepara en la cocina del establecimiento con productos frescos que compran diariamente en las tiendas de la zona de Galvany y su mercado vecino. Los platos de la carta sientan sus bases en la cocina casera y en el ritmo que marcan los productos de temporada que utilizan en todas sus elaboraciones.

La oferta de ensaladas variadas y saludables es digna también de destacar, igual que las salsas de elaboración propia de este establecimiento, incluida la de sus afamadas patatas bravas que solo se encargan de elaborar dos miembros de la familia para garantizar, conservar y asegurar siempre su



sabor, tradición y máxima calidad. El **Marcel Santaló** es un bar-restaurant de los de disfrutar tanto solo como acompañado por familiares o amigos. Un lugar en el que el buen café por las mañanas está asegurado, donde el tapeo acompañado por una buena caña en la terraza es cosa seria, y donde la oferta de platos sabrosos y saludables son referencia en todo el barrio. Por la noche, además, **Marcel Santaló** se convierte en un bar-restaurant en el que cenar y rematar la jornada con buen ambiente.



SPORT
&
STYLE

Directora:
Carne Barceló

Email:
sportstyle@
diariosport.com

Teléfono:
932279400

SÍGUENOS EN:



sport.es



@sportstyle



@sportstyle15