



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

Competitiva, emprendedora
y curiosa como pocas,
la campeona olímpica
nunca dice 'no' a una nueva
aventura. Concursante
del programa 'El desafío'
en Antena 3TV, sigue
sumando retos en su carrera
y trabajando con las jóvenes
promesas de la natación
sincronizada.
Quien tuvo, retuvo.

GEMMA MENGUAL

DESAFÍO permanente



DANIEL BRULL

● ZONA VIP ● ESPACIO FOODIE: Chickoa, la nueva propuesta gastronómica de Paco Pérez

GEMMA MENGUAL ▶ LA CAMPEONA DE NATACIÓN SINCRONIZADA ES UNA DE LAS CONCURSANTES DEL PROGRAMA 'EL DESAFÍO'



“Ha sido una suerte coincidir con estos compañeros. Hicimos mucha piña todos, pero con los que he tenido más relación es con David Bustamante, con el que ya había coincidido en otro programa, y con Pablo Puyol. Nos hemos divertido y nos lo hemos ‘currado’ mucho”. ‘El desafío’ es otra experiencia más que suma Gemma Mengual a su carrera. Presentado por Roberto Leal, reúne a ocho concursantes famosos que protagonizan espectaculares retos y a los que el programa lleva al límite.



“Me ponen los retos”



CARME BARCELÓ
DANIEL BRULL fotos

La llamo y le propongo hacerle unas fotos en medio de la Diagonal. Ni se inmuta. “OK. ¿Cuándo?”. Le explico de nuevo que se trata de colocarse en pleno asfalto, sorteando coches, motos y buses. “En un ‘pim pam’ lo hacemos. Seguro”. Y así fue. ¿Desafíos a ella? Los que le echen. **Gemma Mengual** lo reconoce. “Me ponen los retos. Antes, ahora e imagino que siempre será así. Me gusta ‘picarme’ conmigo misma. Es otra forma de competir”. Porque esto es lo que toca ahora: hacerlo fuera del agua. ¿Ni la más mínima posibilidad de volver? Le lanzo la pregunta aprovechando que la veo en plena forma y aventurera. “Si mentalmente tuviera ganas, podría competir. Pero estoy en otra fase -asegura- y tengo suficiente con disfrutar de las exhibiciones que hago, tirarme al agua de tanto en tanto y entrenar con las chicas de la sincro”. **Mengual** colabora con la FEN supervisando la tecnificación, el paso previo a un posible equipo nacional. Ha vivido muy de cerca la inquietud de las nadadoras por la pandemia y el aplazamiento de los Juegos de Tokio. “Las insto a hacer una lectura positiva - dice **Gemma**- y pensar que cuentan con más tiempo para prepararse. Cuando tienes un objetivo y una ilusión, vas a por ello



pase lo que pase. De momento, ya les han aplazado dos meses el Preolímpico... Veremos cómo acaba todo, pero ojalá este verano puedan celebrarse los Juegos”. En ‘**El Desafío**’ compite con una deportista de élite como **Ana Peleteiro**. “Es muy divertida y tiene la ambición y la energía de la juventud que yo ya no tengo. Llegará lejos porque es una jabata, una

‘crack’. Ha sido una deportista mutua total”. Mientras se baten que ahora el ter de liderazgo en EADA. Es muy mía que estoy, diseñando el presente.

FICHA TÉCNICA

Fotografías: **Daniel Brull** @danielbrull
Textos y coordinación: **Carme Barceló** @barcelocame
Maquillaje de **Naiara Rodríguez** (@beautyvertedero) y estilismo de **Cata** para **Backstage BCN** @backstagebcn
Gabardina plateada de **Oysho**
Sandalias de **Úrsula Mascaró**





Zona Vip

El Restaurante **Lasarte**, galardonado con 3 estrellas Michelin desde 2017 y con **Martín Berasategui** y **Paolo Casagrande** al mando, lanza un nuevo y atractivo menú de mediodía que puede degustarse en el **Monument Hotel**. El nuevo Menú de Mediodía se compone de una selección de aperitivos y 4 platos: 1 entrante, un pescado, una carne y un postre, todos ellos a elegir entre dos posibles opciones. Como es habitual en la cocina de **Berasategui**, el producto sigue siendo la estrella de este menú, que combina



clásicos como el 'Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y kaffir' con otros muy novedosos como la 'Crema fría de ostras, frutos del mar, algas y cebollitas adobadas' o la 'Royal de pintada, cappelletti de trufa con salsa de foie y Porto'.



Este banco de **TECHNOGYM** presenta infinitas posibilidades de entrenamiento. Realiza una gran variedad de ejercicios de cuerpo completo gracias a las pesas libres y sus accesorios integrados: mancuernas hexagonales, bandas de resistencia, agarres lastrados y esterilla, todo en el mínimo espacio y con un diseño minimalista.



Fortalece el core: Los agarres lastrados refuerzan el entrenamiento del core con ejercicios estimulantes.

Aumenta fuerza y flexibilidad: Las bandas elásticas facilitan la movilidad con estiramientos y aportan resistencia incremental a los ejercicios de fuerza.

Mejorar el tono muscular: Las mancuernas hexagonales permiten realizar un sinfín de ejercicios de entrenamiento con pesas.

FitDietBox y **Rubén López**, gimnasta olímpico, han llegado a un acuerdo de colaboración para potenciar, en estos tiempos de pandemia del COVID-19, un correcto estilo de vida con una alimentación y una nutrición saludable y equilibrada vinculada al deporte.



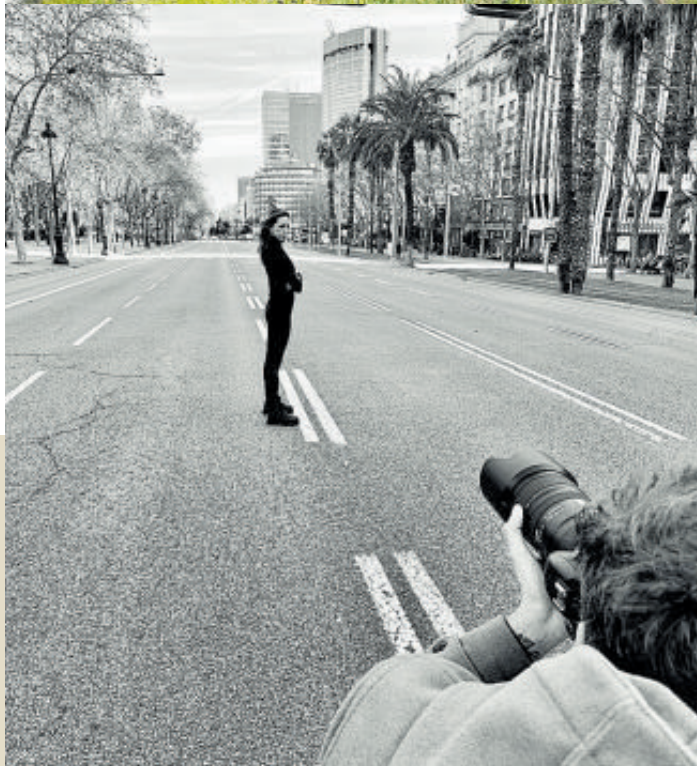
Rubén López es un gimnasta olímpico que, como muchos otros deportistas olímpicos, se quedó sin los Juegos Olímpicos de Tokio en 2020. Mediante sus diversos perfiles en redes sociales, sobre todo en su canal de Youtube **Warmaxinso**, ha ido ofreciendo consejos de alimentación y nutrición junto con distintos de entrenamientos.



FitDietBox es una start up de comida fitness a domicilio pensada para congeniar alimentación y deporte.

o bonito coincidir una 'ex' y ta en activo. Admiración

ja de los tacones, me cuentan está enfocada "en un más-no transformador que estuvo. El proyecto final es una cosa espero llevar a cabo. En ello do...". Y disfrutando de vivir



Con **V** de victoria. Así es el nuevo **Invictus** que presenta la firma **Puig**, un duelo de fuerzas opuestas. Frescura e intensidad componen este perfume oriental masculino, ideal para regalar este San Valentín 2021.

Carolina Herrera da un giro audaz al mito del eterno rebelde con **Bad Boy Le Parfum**, una fragancia masculina que huye de fórmulas conformistas e inaugura un inédito universo olfativo. La maestría de los perfumistas **Bruno Jovanovic**, **Fanny Bal** y **Nicolas Beaulieu** queda patente en esta electrizante combinación de elementos aparentemente opuestos: pomelo, cáñamo y cuero. Una experiencia olfativa de alto voltaje.



Este serum masculino, el más vendido en Japón, lo firma **Decorté** y es una auténtica bomba reafirmante e hidratante. De efecto tensor, la piel aparece más densa y rejuvenecida. Ideal para pieles mixtas y grasas. Una joya.



Desde sus inicios, **Oakley** se ha comprometido a proporcionar, tanto a atletas profesionales como aficionados del deporte, soluciones que ayuden a mejorar su rendimiento. Su nueva mascarilla está diseñada para maximizar la funcionalidad, sus piezas termoformadas proporcionan espacio entre la boca y la mascarilla para mejorar su transpirabilidad. **MASK3** incluye dos opciones de filtro para adaptarse al uso, destacando el desechable de alto rendimiento, con una eficiencia de filtración de partículas superior al 95%, hasta un tamaño de 0,3 pm. La baja resistencia a la respiración proporciona una excelente protección.

Este fin de semana ya está a la venta este original modelo de **Nike**. Las **SB Dunk Low Pro** rinden homenaje a la cocina china con un estampado de contraste que representa varios platos.





ESPACIO FOODIE

COMA y PUNTO

Empresa barcelonesa dirigida por los hermanos **Jordi** y **Andrés Jover**, con más de 15 años de experiencia creando hasta variadas propuestas gastronómicas para deleitar a un público con paladar exigente: **La Burguesa**, **Cala Rossita**, **El Perro Sports Bar**, **All day Wok**, **Taparazzi** y **David Lloyd Turó Restaurant** son solo algunas de sus iniciativas más reconocidas en la Ciudad Condal.



PACO PÉREZ

Reconocido Chef catalán que atesora un total de 5 estrellas Michelin con sus propuestas gastronómicas únicas en las ciudades de Barcelona, Girona y Berlín: Restaurante **Miramar** (Girona), Restaurante **Enoteca** en el Hotel Arts (Barcelona) y el Restaurante **Cinco – Hotel Das Sue** (Berlín) son sus prestigiosas señas de identidad.

Chickoa

by Paco Pérez



LA CARTA

- Picantón/Picapallers individual cocinado al vacío y a baja temperatura antes de darle el toque final en el horno a la brasa
- Deliciosas croquetas crujientes y cremosas hechas con paciencia
- Patatas fritas crujientes a la sazón de especias de CHICKOA
- Focaccia aromática de masa madre
- Hamburguesas de tierno contramuslo de delicioso pollo CHICKOA con nuestro pan de masa madre
- Escalivada de pimientos, berenjenas y cebolla asados al carbón
- Ensaladas frescas y creativas
- Alitas con personalidad y... picantes
- Sabrosas opciones veganas y vegetarianas, elaboradas por Heura
- Nuestra guinda: una deliciosa selección de postres caseros



Con **CHICKOA**, **Paco Pérez** y los hermanos **Jover** traen a la capital catalana un concepto singular de aromas, texturas y sabores inspirado en las posibilidades que ofrece la cocina de proximidad coronada con su protagonista, el pollo -siempre macerado y asado con excelencia, pero sin prisas.

Nueva iniciativa gastronómica de **Paco Pérez** y el Grupo **COMA y PUNTO** con una extensa propuesta de platos creativos y un protagonista: el pollo asado al carbón.

CHICKOA propone un estilo de vida, una forma preferente de vivir. El producto es fresco y de proximidad. Respeto por la cocina fresca, pausada y tradicional para paladares exigentes. Cocina sabrosa y sin prisas con un tratamiento de ingredientes muy mimado para todas las edades. El pollo de granja del Empordà es el ingrediente estrella de la propuesta de **Paco Pérez**, al que se mimó con una mezcla singular de más de 15 hierbas frescas y vinos de la zona norte del litoral catalán.

HONESTAMENTE... Productos frescos, tratados con métodos de coc-



ción tradicionales. Deliciosas propuestas de textura tierna y jugosa. El secreto está en el tratamiento respetuoso y honesto de los productos de kilómetro cero: pollo, verduras, hierbas y vinos aromáticos. **GENEROSAMENTE...** Maceración tranquila de ingredientes mediterráneos que se traducen en propuestas exquisitas al paladar. Detenemos el tiempo para cocinar al carbón tranquilamente, con mucha calma y deleitar a nuestros clientes con platos tradicionales y también innovadores que se caracterizan por sus texturas jugosas y sabrosas. **TRADICIONALES, AUNQUE INNOVADORES...** Una carta extensa exclusivamente diseñada por **Paco Pérez**. Take away y delivery: Nuestros clientes son lo primero y, por eso, también nos gusta cumplir con los horarios de entrega, porque nuestras propuestas se deben degustar recién hechas. Y, POR ÚLTIMO... Algunas pinceladas sobre el local, diseñado por **Helena Puig** de **PPT INTERIORISMO**, que ofrece un entorno diseñado, acogedor y canalla en el corazón del barrio de de Sant Antoni.

FICHA

CHICKOA
RESTAURANTE,
TAKE AWAY
Y DELIVERY

Dirección:
Carrer del Comte Borrell, 85,
08015 Barcelona
Tel.: 934 22 51 56
Proyecto de interiorismo:
PIEDRA PAPEL
TIJERA
INTERIORISMO
Branding:
MISCELANEOUS
Fotografías:
ENRIC BADRINAS
Constructora:
ARTECO
RRPP
Comunicación:
nuria@nuriagarces.
cat // 639391382



SPORT & STYLE

Directora:
Carne Barceló

Email:
sportstyle@diariosport.com

Teléfono:
932279400

SÍGUENOS EN:



sport.es



@sportstyle



@sportstyle15