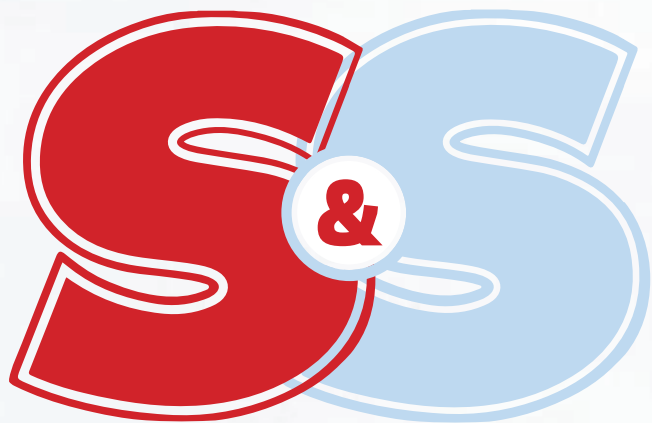


ELSA ANKA & IRIA OTERO



SPORT & STYLE SUPLEMENTO DE
ESTILO DE VIDA DE DIARIO SPORT

Lo que unió Barcelona...

...no lo separarán los colores. Elsa, barcelonista reconocida. Iria, esposa de Diego López, madridista y 'perica'. Grandes amigas, juntas entrenan, comparten estilo de vida y ponen su corazón en la Fundación Iván Mañero. Estos extremos se tocan y ganan por goleada.



ELSA ANKA & IRIA OTERO. LA PRESENTADORA Y LA ESPOSA DE DIEGO LÓPEZ ENTRENAN JUNTAS Y COMPARTEN SU PASIÓN POR EL FÚTBOL

Estilo de vida solidario



ELSA ANKA

“Seguía a Iria por redessociales. Me llamó la atención su manera de apoyar a Diego López”

IRIA OTERO

“Tenemos energía positiva y eso nos permite ver un derbi juntas de muy buen rollo”

CARME BARCELÓ CRISTINA GONZÁLEZ FOTOS
@carmebarcelo @fotografia270

Seguía a Iria por las redes sociales. Aunque nos separaban los colores, me llamó la atención su manera de apoyar a Diego cuando era cuestionado. Educada pero contundente y con mensajes positivos”. Cuando llegó a Barcelona, Elsa contactó con ella. Como relaciones públicas de la Fundación Iván Mañero, la presentadora encontró en Diego López y su esposa un apoyo fundamental para el proyecto. “No me lo pensé ni un minuto – explica Iria Otero – a la que conocí lo que hacía Iván en Guinea Bissau. Te sitúa, te hace ver lo afortunados que somos. Le dimos las gracias nosotros a él por abrirnos los ojos y permitirnos ayudarlo”. La solidaridad construyó una gran amistad entre ambas. Una culé y una madridista y ‘perica’

reconocidas se dieron cuenta que tenían muchos puntos en común como mujeres, como madres, como futboleras, como amantes de la moda y como deportistas. A Iria Otero le encanta salir a correr por Barcelona con Elsa Anka y se ha enamorado “de esta ciudad y de la gente, que nos ha acogido con muchísimo cariño. Soy gallega, muy de mar, y estoy aquí como en casa. Vivíamos en Milán y cuando le llegó a Diego la oferta del Espanyol le dije: ‘Ni lo dudes. Volvemos a la liga española y a casa. Tú lo necesitas’. Y aquí seguimos, encantados con

la renovación y de poder seguir disfrutando del fútbol”. Con el portero solo hace deporte “en vacaciones pero cuando vamos al gimnasio nos ‘picamos’ con el remo o haciendo algún sprint”. Pero es con Elsa Anka con la que comparte entrenador personal, sesiones de spinning o mindfulness frente al mar. Muy ‘foodies’ y con buena mano en la cocina, ambas consideran que “estamos cargadas de energía positiva y eso nos permite, entre otras cosas, ver un ‘derby’ juntas de muy buen rollo”. Lo que unió la solidaridad no lo separarán los colores.



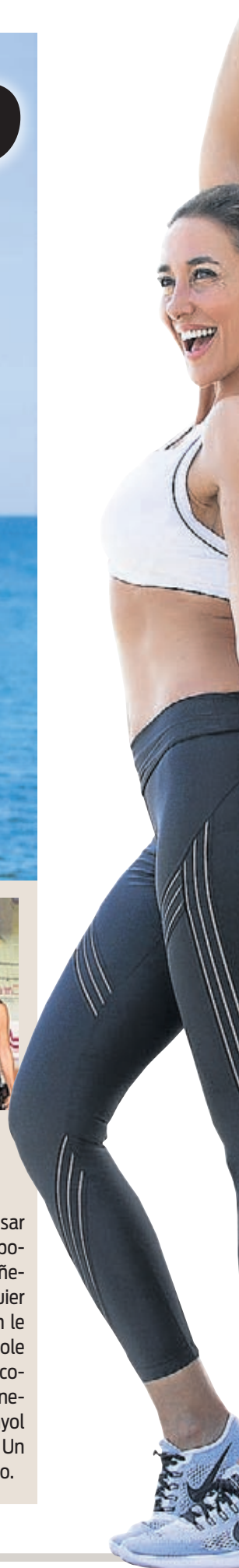
Un cumpleaños muy especial

Diego López prefirió pasar la noche de su cumpleaños apoyando a la Fundación Iván Mañero que celebrándolo de cualquier otra forma. Y la organización le correspondió sorprendiéndole con una enorme tarta y el reconocimiento público de su generosidad. El portero del Espanyol no pudo evitar emocionarse. Un crack dentro y fuera del campo.

MAKING OF



El mes de mayo nos regaló uno de esos días de postal en el que todo salió a pedir de boca. Y nunca mejor dicho. Porque después del running, el yoga y las fotos, fue en el restaurante Ca la Nuri, con los pies en la arena, donde pusimos el mejor punto final a una matinal divertidísima.



Muy cool pisando fuerte



Las icónicas **Nike Cortez**, todo un básico del street style, celebra este año 45 primaveras y para ello han contado con la presencia de Bella Hadid para protagonizar su nueva campaña.



Muy feliz se mostraba Neymar en su Instagram Story después de recibir estas botas de la firma **Sarkany**. Todo un detalle de Antonela Rocuzzo y Sofía Balbi, socias del diseñador de zapatos, cuya tienda inauguraron con gran éxito la semana pasada.



Victoria propone estos divertidos calcetines de neopreno para los más pequeños, muy adaptables y de colores vivos y alegres. Imperdibles este verano!

Messi estrenó sus nuevas Nemeziz en la final de la Copa del Rey.

Adidas se inspiró en ámbitos como la danza, el deporte o los rituales guerreros de la antigüedad y recuperó el uso de los vendajes para potenciar la fortaleza física y mental de los deportistas para diseñar esta bota de máximo rendimiento.



Nos encanta la firma **Munich** y, en concreto, estos dos diseños tan urbanos de la colección primavera-verano 2017. ¡Ideales!



Los creadores de **Arrels** dicen que son mucho más que una marca de zapatos: es una actitud ante la vida. Diseños rompedores, originales y cargados de buen rollo para personas en modo siempre positivo.



¡Las **Ugg** también son para el verano! Con el calor, las sandalias planas le ganan la partida a los tacones y esta colección es cómoda, reconfortante y muy cool.



Eventos & Celebrities & Solidaridad



Barcelona ya cuenta con su **Café del Mar**, ubicado en Port Fòrum. A la multitudinaria inauguración asistieron, entre otros, Fonsi Nieto, Mariano di Vaio, Marc Clotet y Aldo Comas, entre otros.

Termix, en colaboración con la Fundación Quiero Trabajo, aporta de forma altruista herramientas de peluquería a los estilistas que peinan a las mujeres que quieren reincorporarse a la vida laboral pero carecen de presupuesto para cuidar



Paula Echevarría abanderará el nuevo proyecto de **Samsung** #somosSMARTgirl. Junto a ella, 10 mujeres top con un estilo de vida saludable como Gemma Mengual o Blanca Suárez con ella se suman a este movimiento.



Santi Millán presentó la nueva gama de **Actimel**, basada en nuevas combinaciones con un formato rompedor en un evento inspirado en las combinaciones de los Morning Glories



Llega a Barcelona la cuarta edición de **Tast a la Rambla**, un gran festival culinario cuya propuesta de degustación incluye cocina de autor, pastelería, tapas y platillos y cocina tradicional.

FICHA TÉCNICA

Maquillaje y peluquería: **Salón Toro** (Pau Casals, 17 Pral. 4 y 5. Barcelona). Localización: Restaurante **Ca la Nuri**. Passeig Marítim de la Barceloneta (Barcelona). Zapatillas Iria y Elsa de **Nike**. Mallas Elsa de **Oysho**. Mallas Iria de **Nike**. Tops Iria y Elsa de **Nike**. Entrenador Personal Iria y Elsa: **Pablo Muñoz**



SPORT & STYLE

Directora: Carne Barceló

Email: sportstyle@diariosport.com
Teléfono: 93 227 94 00



SÍGUENOS EN:



sport.es



@sportstyle_



@sportstyle15



ESPACIO FOODIE



Fogones de lujo

El fabuloso hotel The One Barcelona nos abrió sus cocinas para descubrir su día a día. Haciendo un símil futbolístico, su 'entrenador', el chef Miguel Muñoz, nos explica los secretos de un equipo que siempre debe jugar un partido perfecto

Una sección de **MAITE ANTÓN** @MaiteAnton81

Adentrase en una cocina de un hotel 5 estrellas Gran Lujo es formar parte de una aventura diaria que, si bien está organizada con precisión para que todo salga perfecto, también debe jugar con el factor del imprevisto. Cada cliente es un mundo, cada nacionalidad tiene sus costumbres, y el no es una palabra que no figura en el vocabulario de un establecimiento de este tipo. Siempre debe haber un plan B. "En un 5 estrellas gran lujo, el cliente es exigente y pide cosas que no tenemos en la carta y siempre tenemos que dárselo", explica **Miguel Muñoz**, chef del Somni Restaurant & Cocteleria del hotel The One Barcelona.

Hay que estar preparado por si te piden caviar para desayunar, como suelen hacer algunos comensales rusos; para elaborar combinaciones nada habituales en nuestra cocina como mezclar huevos fritos con aguacate; o tener siempre alimentos típicos de otros países como la carne de halal, los dátiles o la manteca de cacahuete. "Siempre disponemos de productos de otras nacionalidades que no están en nuestra oferta gastronómica, pero que los tenemos por si los debemos suministrar", cuenta **Miguel**. Sus platos se cimantan ante todo en la calidad de la materia prima. "Proponemos una cocina de mercado, de Km 0, en la que le damos importancia al producto de calidad. Y en algunos platos también apostamos por la fusión de cocinas".

PRODUCTOS GOURMET Con una plantilla de 22 personas entre el jefe de cocina, el segundo, los jefes de partida, cocineros, ayudantes y friega platos, el chef del Somni tiene muy claras las virtudes que deben tener los miembros de su equipo: "Sobre todo que trabajen bien el género, que



respeten el producto, que sepan que un cliente paga mucho por comer algo. Todo tiene que salir perfecto e impecable: el punto adecuado de cocción y de sal, la presentación y que los platos mantengan tanto una calidad visual como gustativa en el producto. Y sobre todo que al cliente no le podemos decir que no, hay que darle siempre una alternativa".

MÁXIMA ORGANIZACIÓN ¿Cómo se organiza la cocina? "Mi función es controlar todos los pedidos, hablar con los diferentes responsables para saber qué necesitan para el día siguiente y hacer un listado para que no falte género. Y empezamos a elaborar. El chef canta los vales (las comandas de los clientes); el segundo de cocina está en la partida de fuegos; y el jefe de partida, los cocineros y ayudantes están repartidos entre la zona de calientes y la de fríos,



donde hacen los postres y las elaboraciones frías". Por otro lado, es básico ser muy primoroso con los clientes con alergias a ciertos alimentos. "Cada día hay más intolerancias a las comidas. Desde la Administración nos machacan mucho en este tema y pasamos muchos controles. En cada plato tenemos que poner los alérgenos que contiene, y es que aparte de los 14 oficiales, hay gente alérgica a la fresa o la piña, por ejemplo. En la cocina tenemos un set de material para tratar los diferentes alergias e intolerancias. Trabajamos con estándares de calidad muy altos", explica **Muñoz**. Ahí es donde un hotel de lujo marca la diferencia.



JOAN MONFORT

En **Somni Restaurant & Cocteleria** (Provença, 277) destacan tanto los platos de mar como los de tierra. Nuestros imprescindibles: los rollitos de aguacate con bogavante, los canelones de pato con bechamel trufada y foie, y el pulpo. En la Cocteleria se degustan tapas y su terraza con vistas espectaculares es ideal para tomar el café.



THE TERRACE FAIRMONT REY JUAN CARLOS I

(Avinguda Diagonal 661-671. Barcelona)

Cuando lo conozcas ya no querrás irte de este precioso oasis que se encuentra entre los 25.000 m2 de jardines centenarios de este emblemático hotel. Un entorno único para disfrutar de un día soleado o de la magia de las noches de verano mientras se degustan productos selectos cocinados a la brasa. El pulpo con crema de pimentón de la Vera es uno de sus platos estrella... ¡obligado pedirlo! La hamburguesa Fairmont y la chuleta de buey harán las delicias de los más carnívoros.



Un oasis exclusivo para disfrutar de propuestas a la brasa



BRUMMELL KITCHEN

(Nou de la Rambla 174. Barcelona)

En el encantador Hotel Brummell te hacen sentir como en casa gracias a su simpatía. ¡Es como estar entre amigos! Su cocina es imaginativa, al igual que su impactante decoración. Mezclan sabores típicos del Sur como el de la ensaladilla rusa con otros más internacionales como el tiradito de corvina o la merluza en tempura con caldo dashi. ¡Atrévete a combinarlos con sus cócteles! Las mesas del patio son nuestras preferidas. También ideal para un brunch.



Cocina imaginativa y cócteles únicos entre amigos