S&S
SPORT&STYLE SUPLEMENTO DE ESTILO DE VIDA DE DIARIO SPORT

TITAN DESERT

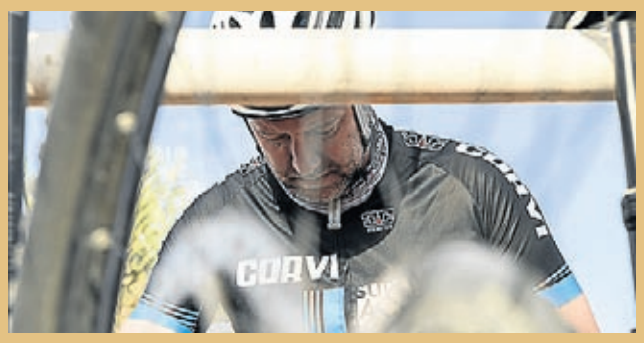
Uno conoce el desierto a la perfección por ser un piloto con gran experiencia en el Dakar. El otro es uno de los actores más reconocidos del panorama nacional. Juntos han compartido vivencias en el León X-Perience en la Titan Desert 2017, una de las competiciones de BTT más duras del mundo.

MAXI IGLESIAS Y ALBERT LLOVERA

Una experiencia de película

A la Titan Desert para ayudar a la inclusión social

Un equipo de Superacció, liderado por el exwaterpolista Pedro García Aguado, participó en esta edición de la Titan Desert. Es un programa social, sin ánimo de lucro, que se dedica a impulsar la inserción de personas en riesgo de exclusión social a través del deporte y la actividad física. El objetivo es recaudar fondos para poner en marcha un centro de día para los jóvenes de Superacció a través de un documental grabado durante la carrera.



GLORIA MORA

MAXI IGLESIAS EL ACTOR DE 'FÍSICA Y QUÍMICA', CONSUMADO DEPORTISTA, IMPRESIONADO

"Quiero volv

Después de la experiencia vivida estos días en la Titan Desert, lo tengo claro: quiero volver". A Maxi Iglesias, actor conocido por series como 'Física y química', embajador de SEAT y un enamorado del deporte, compartir dos etapas de esta prueba le han cambiado un poco la vida. Ya no tan solo por la vivencia en sí de una prueba de estas carcaterísticas sino por compartirla con Albert Llovera, el piloto de rallyes experto en pruebas en tierras africanas y que afirmó que "la Titan me recuerda muchísimo al Dakar por la resistencia, la fuerza física y mental y el superar adversidades".

Maxi y Albert han recorrido el desierto marroquí con el León X-Perience por todo tipo de terrenos a la vez que seguían la carrera. Para Maxi Iglesias esta ha sido "una gran experiencia que quiero repetir en un par de años con un grupo de amigos". Conocer a Albert Llovera ha sido para el joven actor "el gran descubrimiento del viaje. Sus ganas de luchar y su motivación. He podido aprender mucho de él y no solo al volante. Creo que además se le da también muy bien estar ante las cámaras. Nos hemos reído mucho". Le quedan en el recuerdo y en la retina muchos momentos vividos en esta Titan Desert pero Maxi destaca "cualquier momento vivido con Albert y los atardeceres sobre las dunas".

Su relación con el León X-Perience ha sido "muy buena. Excelentes sensaciones. Me sorprendió su comportamiento en zonas tan difíciles como el desierto. Nunca había rodado en ellas, ya que solo lo había probado en ciudad y asfalto". Iglesias y Llovera tuvieron también la oportunidad de compartir momentos con los cinco trabajadores de SEAT que participaron en la carrera gracias a una selección que se realizó entre personal de la empresa automovilística. Si algo les llamó la atención a ambos fue "el espíritu de equipo", que es el que Maxi va a tomar como ejemplo para esa próxima experiencia junto a su grupo de amigos.

Maxi Iglesias, corazón atlético

El actor se despidió del Vicente Calderón compartiendo esta imagen en sus RRSS.

CON LA EXPERIENCIA

esias
de equipo. Orgullo de estadio. Orgullo de
Otra gran noche aquí.. Hasta siempre Vicente
n de Champions. Va a ser raro estar en otro
que no sea este.

Eventos & Celebrities & Solidaridad

La plataforma de apoyo al emprendimiento social femenino de Font Vella ‘Eres Impulso’ presentó su tercera edición de la mano de Cayetana Guillén Cuervo y Mar Alarcón, con la galería del Talento en Madrid.

Álvaro Cervantes, Ingrid García-Jonsson y Marcel Borrás completan el reparto del nuevo cortometraje de Estrella Damm, protagonizado por Peter Dinklaje, el popular Tyrion Lannister de la serie ‘Juego de Tronos’.

Inaugurado el primer centro WLN Yoga Este espacio único abrió sus puertas de la mano de Nieves Lahuerta y en el acto inaugural Ravid Goldschmidt presentó en un concierto en directo el nuevo handpan digital.

Felipe Massa y el actor Álex González, acompañados de Melissa Jiménez inauguraron el jueves la nueva Terrazza Martini, que recupera un año más el espíritu italiano de la ‘gioia di vivere’ en un espacio que reunirá la mejor música y gastronomía de Barcelona. La Terrazza Martini vuelve a la ciudad condal este fin de semana.

Muy cool

Orlebar Brown te permite diseñar tu propio bañador a través de la aplicación #snapshorts.

Ligeras y con visión mejorada Así es la Evzero Stride de Oakley, ideal para deportistas y la más ligera del mercado.

Conquista las calles con las nuevas Adidas Pure BOOS DPR, las nuevas ‘zapas’ que se adaptan a las exigencias de los runners urbanos.

Bronceado natural gracias a estos polvos compactos y aterciopelados Bronzing Veil de Sensilis.

S&S SPORT & STYLE
Directora: Carme Barceló
Email: sportstyle@diariosport.com
Teléfono: 93 227 94 00
SÍGUENOS EN:
sport.es @sportstyle_ @sportstyle15

El mundo de la carne es tan sabroso como complejo: razas, tipos de corte y de cocción, días de maduración. Jordi Gotor, chef de Casa Paloma, nos da una clase maestra para saber elegir nuestra favorita

Territorio para carnívoros

Casa Paloma (Casanova 209, Barcelona) es un paraíso para los carnívoros. Seleccionan con mimo unas carnes de excelente calidad que sirven en un ambiente agradable y sofisticado. Es obligado pedir uno de sus deliciosos tartares, que cocinan siempre a la vista y al gusto del comensal. El secreto es la materia prima con el que lo elaboran... y el picante . ¡Es lo que engancha!

Una sección de **MAITE ANTÓN** @MaiteAnton81

Cuando uno se adentra en un restaurante especializado en carnes, leer la carta se convierte en todo un enigma por descifrar: razas que nunca antes habíamos leído en otros menús, tipos de corte y días de maduración. **Jordi Gotor**, el chef del mítico restaurante Casa Paloma de Barcelona, nos descubre el tan sabroso como complejo mundo de la carne. "Cada cliente tiene su carne", nos asegura. ¿Cómo saber la que nos puede gustar más si nunca antes hemos probado la frisona, la wagyu o la rubia gallega?

"La Angus es la carne más sencilla de comer, es muy tierna, tiene muy poca grasa y el sabor es más a sangre que a grasa", explica. Si queremos una con más matices, la Frisona es "una carne excelente a un precio competitivo". ¿Su secreto? "La diferencia respecto a la Angus es que es una carne muy infiltrada de grasa. Es súper melosa en boca, pero tiene matices porque le damos maduración". Esta raza necesita entre 21 y 60 días después de ser sacrificada. ¿Cómo se traduce a nivel de sabor? "Hace 10 años se les daba 21 días, pero nosotros empezamos a indagar y dejar más tiempo de maduración, unos 60, y vimos que la carne tenía más matices, como un sabor a frutos secos, a lácteos", cuenta **Jordi**. Las razas con mayor maduración son la rubia gallega y el buey. ¿La diferencia? "En la rubia la grasa tiene que recubrir la chuleta y dentro no hay infiltración de grasa, mientras que en el buey sí la hay. Para la gente que no le gusta el exceso de grasa, la rubia es genial porque, además, es muy tierna".

LA CARNE MÁS ESPECTACULAR El buey es precisamente la raza estrella de la carta y la que puede sorprender a los más carnívoros. "Su olor ya es espectacular, a humedad, a cueva, a frutos secos tostados, a quesos. Tiene toques a roquefort, a queso azul, te tiene que gustar", afirma el chef de Casa Paloma. ¿La pega? "No todo el mundo puede pagarla: unos 110 euros por un kilo".

Otra carne más conocida a nivel internacional aunque menos en España es la wagyu, una raza declarada Tesoro Nacional del Japón. "Es una carne muy aterciopelada en boca, muy tierna, con mucha grasa infiltrada pero sin sabor a maduración, y fácil de comer".

Respecto a los cortes, los nobles son el lomo alto (chuleta con o sin hueso) y el lomo bajo, que es el entrecot y el solomillo. "Uno que se ha puesto de moda es la picaña, un corte brasileño. Es el menos noble. Luego hay el T-Bone, con el que puedes probar dos tipos de cortes nobles. Toda carne que hagas con hueso estará más jugosa".

CUANTO MENOS HECHA, MEJOR El punto de la carne es uno de los grandes debates en la mesa. **Jordi Gotor** lo tiene claro: "Lo que te puedas comer crudo es mejor, con más sabor, vitaminas, jugos y colores que si te la comer hecha. Pero hay que respetar los gustos".

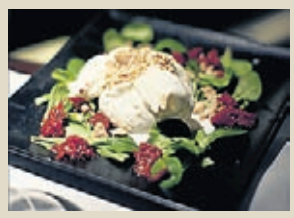
Y un último consejo: "La bebida es súper importante. Necesitas un buen vino para comer una buena carne, que tenga cuerpo, que cuando te lo metas en la boca lo tengas que masticar también. Hay un vinazo que es el Quínola, un tinto D.O. Toro, aunque con un Ribera del Duero o un Rioja no vas a fallar. Y hay blancos espectaculares, pero con años. Un vino joven, no".

Un italiano 'vintage' con mucha historia

IL GIARDINETTO

(Granada del Penedés, 28. Barcelona)

Inaugurado en 1974, este clásico barcelonés sigue siendo punto de encuentro de artistas y escritores, así como de unos clientes fieles con ganas de degustar recetas italianas propias como los spaguetti al laurel de Sofía Loren, los raviolis hechos en casa con salsa de tomate Giardinetto o los panzerotti de alcachofas y jamón con crema de trufa negra. Exquisita su burrata con almendra tostada y tomate seco macerado. Su decoración 'vintage' y el piano en directo crean una atmósfera particular, que por momentos recuerda a una película de Woody Allen.



Una carta renovada con caprichos irresistibles

CACHITOS RAMBLA

(Rambla Catalunya, 33. Barcelona)

Un riquísimo montadito con tartar de gamba roja y uno de atún bluefin con guacamole, unas múrgulas rellenas con una fínisima crema de foie y un delicioso arroz seco de chipirones y ajos tiernos son algunas de las novedades de una carta renovada para este verano. La propuesta gastronómica de Cachitos Rambla destaca tanto por la calidad del producto como por la amplia oferta de tapeo y, además, cuenta con 55 combinaciones distintas de sangría. Su bello interiorismo es otro de los puntos fuertes.