





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

IRIS TIÓ

Destino: París'24

Ya no es un sueño. La nadadora catalana y su compañera Alisa Ozhogina tienen el pasaporte para los Juegos Olímpicos. Ellas como dúo técnico y también el equipo español de natación artística ya tienen plaza en el vuelo de París.

Foto Daniel Brull

Iris Tió, Alisa Ozhogina, Cristina Arámbula, Txell Ferré, Marina García, Lilou Lluis, Meritxell Mas y Sara Saldaña conquistaron la medalla de plata en la final técnica por equipos del Campeonato del Mundo. El oro fue para China y Japón consiguió el bronce con dos décimas menos que las españolas.



CARME BARCELÓ

Lo han hecho muy bien y en París tienen posibilidades. Tienen la medalla a tocar". **Gemma Mengual** ve al dúo y al equipo en un excelente momento. Ella, que estuvo en el Mundial de Doha como entrenadora y coreógrafa de un dúo mixto que también logró la plata, cree que "todavía quedan meses de trabajo pero las veo muy, muy cerca del podio". Para **Iris Tió**, la opinión de su gran referente es oro. La nadadora catalana, junto a su compañera **Alisa Ozhogina**, culminó una gran actuación que supuso la medalla de bronce para el dúo técnico. A ella sumó la plata lograda por el equipo técnico y volvió a Barcelona sintiendo que "saber que hemos cumplido el objetivo de estar en los Juegos y haberlo conseguido en tan buena posición es increíble. Estas semanas han estado cargadas de nervios y presión pero lo hemos llevado muy bien. Pasamos las navidades entrenando en Lanzarote, lejos de nuestras familias, y hemos estado enfocadas en este Mundial y preolímpico hasta el último segundo". Iris considera que "el equipo ha madurado, nos conocemos muy bien nadando y compitiendo y Mayu, nuestra entrenadora, es la artífice de este excelente ambiente de trabajo. En Doha no nos separábamos. Incluso en el comedor, donde las mesas eran pequeñas, nos apretábamos para caber todas en una". Y añade que "son años de trabajo que empiezan a dar fruto. Somos hormiguitas -ríe- y ahí está la clave". Tanto **Gemma Mengual** como **Iris Tió** se muestran ilusionadas a la par que prudentes. "Con el nuevo reglamento no sabes lo que va a pasar hasta el último minuto", explican ambas. Una en el agua y la otra desde fuera confían en el futuro. El pasaporte a París ya lo tienen. Una parte del sueño se ha cumplido.



Dennis González y Mireia Hernández



Foto Dani Barbeito

Zona Vip



De Algeciras a Estambul hay un mar que ha sido cuna de las grandes civilizaciones del mundo antiguo y que alberga actualmente en sus costas un patrimonio gastronómico incomparable. En **Cocinar el Mediterráneo**, **Joan Roca** ha reunido 80 recetas sencillas de todo el arco mediterráneo, una celebración de los sabores, los aromas, las elaboraciones y las técnicas tradicionales del Mediterráneo más auténtico y diverso.



Munich da un paso más y presenta una colección textil masculina con dos líneas diferenciadas y colores de tendencia. Esta cápsula se presenta dentro del marco de su nueva estrategia de sostenibilidad, incorporando materiales reciclados en el packaging de una colección que incluye camisetas, pantalones, saharianas, gorros, paravientos y bermudas.



Born, la marca especializada en athleisure, estrena su nueva colección primavera-verano 2024, **Go Further**. La filosofía de la firma, basada en el bienestar, se extiende ahora más allá del cuidado personal con una línea para hombres y mujeres que toma a la naturaleza como punto de partida.



Custo Barcelona volvió a cautivar en la pasarela neoyorkina con su nueva colección **We Art Custo**. Ésta se sumerge en el lenguaje de moda avanzado, con piezas dirigidas a mujeres que buscan expresar seguridad e individualidad. La paleta de colores vibrantes y el grafismo refuerzan la identidad distintiva de la marca.



El Gremio de Restauración de Barcelona rindió homenaje a la actriz **Lola Herrera** en su particular fiesta de Santa Eulàlia. El acto, conducido por Jorge Javier Vázquez, contó con la presencia del alcalde de la ciudad, Jaume Collboni; Roger Torrent, consejero de Empresa y Trabajo; Artur Mas, Ada Colau, José Corbacho, Isabel Coixet, Carles Sans, Pep Munné y Carme Ruscalleda, entre otros.



IG @amalewandowska



Robert Lewandowski, acompañado de su familia, aprovechó los días de fiesta del primer equipo para conocer Andorra, país que aún no había visitado. El jugador azulgrana disfrutó de la nieve con sus hijas, de la gastronomía y de una tarde de compras.



Parking Pizza crece con un nuevo establecimiento en la gran vía de barcelona

La familia de pizzerías made in Barcelona aumenta a cuatro el número de establecimientos en la ciudad, mientras aterriza en Madrid.



La familia **Parking Pizza** crece. Tras el éxito de los establecimientos ubicados en la Calle Londres, Passeig de Sant Joan y Passatge de Marimon, nace un nuevo espacio de pizzas en la céntrica Gran Vía barcelonesa. Con esta apertura Parking Pizza continúa su apuesta por los conceptos sencillos en los que la calidad del producto, la mezcla sutil de sabores y la atmósfera cálida e informal son los protagonistas.

Al igual que sus predecesores, se trata de un establecimiento industrial chic en el que prima la masa de fermentación napolitana con un punto crujiente junto a una preferencia por el producto italiano auténtico, a la vez que se mantiene el hilo conductor de estar comiendo en la cocina, alrededor del horno de leña. La informalidad y la sencillez siguen conviviendo con la máxima calidad de producto, el cuidado de los detalles y la buena atención por parte de todo el equipo.

Algunas de sus pizzas, como la de Quesos: gorgonzola, taleggio, pecorino, chalotas, salvia, la de Sobrasada picante de Mallorca, taleggio, tomillo o la de Pepperoni, tomate, hinojo, dan una pista de las claves de la cocina de Parking Pizza: hierbas frescas y producto italiano de máxima calidad combinado con ingredientes locales para lograr combinaciones de sabores delicadas y sabrosas.

El proyecto, en continua evolución, conserva la esencia que ha dotado a los establecimientos anteriores de identidad propia, a la vez que mejora pequeños detalles e introduce nuevas pizzas como la de Verduras: cheddar,

espárragos, kale, puerros y estragón y la de Bacon, taleggio, espinacas, huevo y pecorino, así como un cóctel de sangría y una cuidada selección de vinos.

El espacio mantiene la distribución a partir de mesas largas para compartir y taburetes de cartón con hueco para guardar cosas que predomina en el resto de locales y aporta nuevos detalles fruto de la colaboración entre los propietarios y Skye Maunsell Studio

El nuevo negocio, que se emplaza en un local con amplios ventanales y visibilidad desde la calle, dispone de espacio para 55 comensales en el interior y 24 en la terraza que preside la esquina de Gran Vía con Muntaner.

Sin embargo, a pesar de su ubicación en pleno centro de la ciudad, la acústica del interior del local aísla completamente al comensal, circunstancia que le permite ser testigo del ajetreo externo sin participar de él. Se trata, además, de un espacio que respira mucha luz de día y que disfruta de un ambiente muy íntimo y acogedor al caer la noche.

Esta apertura marca el inicio de una nueva etapa en el negocio Parking Pizza, fundado en 2015 por Marcos Armenteras y Berta Bernat, que amplía ahora también su equipo con la incorporación de Santiago Font como CEO de la empresa. Y es que Parking Pizza aterrizó con éxito en Madrid a finales de 2023 (Paseo de la Castellana 89) y prevé abrir al menos dos locales más en los próximos meses en Madrid (Calle Monte Esquinza) y Barcelona (Calle Valencia). El crecimiento no supondrá, en ningún caso, la estandarización de los diferentes locales, que continuarán teniendo su propia personalidad y alma.



FICHA

PARKING PIZZA

Dirección:

Gran Vía de les Corts Catalanes, 576
(Esquina Muntaner)

Horarios:

De domingo a jueves de 13:00h a 16:00h y de 19:30h a 22:30h.
Viernes y sábados abierto hasta las 23:00h.
Sin reserva.

Página Web:

www.parkingpizza.com

Instagram: @parkingpizza

SPORT
&
STYLE

Directora:
Carme Barceló

Email:
sportstyle@diariosport.com

Teléfono:
932279400

SÍGUENOS EN:



sport.es



@sportstyle



@sportstyle15