



ICONNA / JOAN CASTRO

► Chefs de los restaurantes del colectivo Cuina de L'Empordanet posan, ayer, en el Golf d'Aro Mas Nou. Al fondo, el exbaloncestista Ferran Martínez.

INTENSA JORNADA EN LOS FOGONES CATALANES

Golfistas de día, solidarios de noche

► Varios cocineros juegan en la Costa Brava y cocinan para Unicef en BCN

FERRAN IMEDIO
PLATJA D'ARO / BARCELONA

Golfistas de día y solidarios de noche. Así pasaron la jornada de ayer numerosos chefs catalanes, entre el campo de golf y la terraza de un hotel. La coincidencia en las agendas de varios cocineros permitió ver a los miembros del colectivo Cuina de L'Empordanet empuñando por la mañana hierros, maderas y putts, y por la tarde cazos y sartenes, y a otros seis colegas, ya por la noche, preparando una cena benéfica en favor de Unicef en Barcelona.

La cita golfística es un clásico (13 ediciones; la de ayer, en el Golf d'Aro Mas Nou) que atrae a la gente de la gastronomía y a rostros populares que disfrutan igual en el green y en la mesa. Igual que otros años convocó a **Johan Cruyff**, **Txiki Begiristain** y **Joan Roca**, entre los invitados de ayer estaban el exjugador del Barça y Joventut **Ferran Martínez**, el humorista **Jordi LP**, el exmiembro de la Trinca **Miquel Àngel Pasqual** y el directivo del Barça **Josep Ramon Vidal**. Entre los cocineros, **Jean Louis Neichel** (una estrella Michelin por el restaurante homónimo en Pedralbes) acabó «acalorado, destrozado», tan rojo como las gambas que se zampó tras sufrir —más que disfrutar— el duro recorrido.



CARLES MONTAÑÉS

► Los cocineros de la cena solidaria en el Condes de Barcelona, ayer.

Mejor le fue a **Martínez**, que coordina bien sus 2,12 metros de altura con un driver en las manos. Ahora trabaja en un banco suizo manejando inversiones de ricos y famosos de todo el mundo («muy muy famosos, actores, deportistas... Pero no puedo revelar sus nombres», avisa). Le fue mejor, mucho mejor si se compara con las previsiones que maneja sobre la situación económica de España. Ahora que es un experto en economía, dice que ha preparado a sus clientes para «lo peor». Glups. Mejor

Cuina de L'Empordanet hizo una fiesta en Platja d'Aro y 6 chefs sirvieron tapas benéficas en el Hotel Condes de BCN

no preguntarle mucho más. La comida, celebrada en el restaurante del Hotel Costa Brava, en Platja d'Aro, debía seguir siendo alegre.

Cocinaron los representantes de los 16 restaurantes de Cuina de L'Empordanet: Casamar y Els Tinars (ambos, con una estrella Michelin), Mas de Torrent, Aiguablava, Sa Punta, Aradi, Mas dels Arcs, La Gamba, Sa Cova, La Xicra, El Roser 2, Les Pannolles, La Costa, La Plaça, El Fort y El Llevant. El nivel de los platos (cocina tradicional, en la mayoría de los casos) era tan alto que el diminutivo Empordanet parecía modesto, pero este es el nombre popular de esta zona de Catalunya después de que así la bautizara **Josep Pla**.

SEIS TAPAS DE LUJO EN LA AZOTEA // Por la noche, en la terraza Alaire del Hotel Condes de Barcelona, **Antonio Sáez** (dos estrellas Michelin por el Lasarte), **Dani Lechuga** (Caldeni), **Adelf Morales** (Topik), **Xavi Sender** (Fonda España), **Tomás Closa** (Loidi) y **Carlos Fernández** (chef ejecutivo del Hotel Condes de Barcelona) elaboraron tapas exquisitas para recaudar dinero para varios proyectos de Unicef (25 euros, una cantidad simbólica a cambio de un ágape de lujo), igual que hace un año lo hicieron para ayudar a las víctimas del terremoto y el tsunami en Japón. ≡



EXMODELO VERDE

Bianca Jagger quiere reforestar 150 millones de hectáreas

Bianca Jagger (foto), defensora de los derechos humanos y del medio ambiente nicaragüense, participa estos días en la Cumbre de la Tierra Río +20, que tiene lugar en Río de Janeiro. En su conferencia, la exmujer de **Mick Jagger** habló de su nuevo proyecto, del que es embajadora: *Planta un compromiso*, lanzado por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), que pretende reforestar 150 millones de hectáreas en el mundo. «Esto mejoraría la vida de las comunidades que habitan esas áreas y contribuirá a paliar el cambio climático», afirmó la exmodelo.



EN 'CUORESTILO'

Valverde: «Me impone mucho ser un referente de estilo»

María Valverde protagoniza la portada de julio de la revista *CuoreStilo*, ya a la venta (foto). De vuelta a la gran pantalla con *Tengo ganas de ti*, la segunda parte de la exitosa *Tres metros sobre el cielo*, la actriz reflexiona sobre la influencia que tiene la moda en su profesión y da sus claves a la hora de vestirse, al tiempo que confiesa: «Me impone mucho ser un referente de estilo». La publicación también ofrece un práctico reportaje dedicado a las rebajas con 170 prendas con descuento.