



JORDI RAMOS

teles



JORDI RAMOS

Una selección de reconocidos chefs acudieron ayer al torneo, donde comieron con miembros del RCTB-1899



RAMOS

JORDI RAMOS

Majo y Mapi Sánchez Alayeto, pareja número 1 mundial del pádel femenino, jugaron un partido de exhibición con Tomàs Carbonell y Marc López



JORDI RAMOS

ent Women World Winner, Gran Premi Diputació de Barcelona, en el stand del Ajuntament

Personajes del torneo

“Con el tenis y la gastronomía se pueden hacer muchas creaciones”

Carles Abellán, cocinero

Carles Abellán es un gran chef reconocido mundialmente. En el 2008 obtuvo una estrella Michelin por el ‘Comerç 24’ y ha trabajado con otros cracks de la gastronomía: Ferran Adrià, Sergi Arola y Oriol Balaguer. Ha estado en cocinas tan destacadas como ‘El Bulli’, ‘Talaia Mar’ o el hotel ‘Hacienda Benazuza’. Su paladar para la buena comida, variada y de calidad se trasvasa al deporte y al buen tenis. Por eso es un habitual del Barcelona Open Banc Sabadell.

Lo último de Carles Abellán es ‘La Barra de Carles Abellán’, en la Barceloneta. ¿Qué valoración hace de este nuevo espacio y el entorno tan marinero y de tapas que lo envuelve?

Hago una valoración muy buena porque pienso que la Barceloneta ha tenido siempre una oferta de gastronomía muy de cara a la cocina marinera. Es un barrio que me gusta mucho, donde todo el mundo pasa para ir a ver las playas y mantiene aún postales de cómo era



BITO CELS

hace 50 años, pero mucho más ordenado, arreglado y con más ofertas.

¿Qué nuevos proyectos tiene preparados?

Estamos con dos proyectos en Barcelona y uno en Singapur, manteniendo la marca ‘Tapas 24’ para todos. Así que estamos montando dos ‘Tapas 24’ más en Barcelona y uno en Singapur.

¿Qué relación tiene con el Barcelona Open Banc Sabadell?

Vengo cada año, es una cita ineludible. Soy aficionado amateur porque no juego al tenis, pero me gusta mucho verlo.

¿Y su favorito para ganar esta edición?

Soy fan de Rafa 100%, y de toda la vida. Es un chico inteligente, bien asesorado, una bellísima persona, que para mí es fundamental, y uno de los mejores profesionales.

¿Qué trucos debe seguir un buen tenista a la hora de alimentarse bien?

Cenar poco es vital y hay que cenar verduras, sobre todo. Y mantener una dieta muy equilibrada durante el día. Hay que comer poco, y 5 veces al día, que es lo que estoy haciendo yo ahora.

¿Veremos alguna tapa suya que combine el tenis con su creatividad gastronómica?

No estoy trabajando eso, sino en tapas nuevas para ‘La Barra de Carles Abellán’, pero con el tenis y la gastronomía se pueden hacer muchas creaciones con pelotas como base: albóndigas, bolas de helado...