

CRÓNICA | El Casino de Tarragona es sede este fin de semana de una de las pruebas del circuito del Campeonato de España. **por c.g.**

Póker para campeones

No hay humo, ni botellas de bourbon y mucho menos tipos con la cara marcada. El ambiente es nítido y en los rostros de los jugadores sólo se refleja la *cara de póker* de los profesionales. Algunas gafas de sol, alguien con auriculares y miradas perdidas tímidamente en dirección a un aparato de televisión que ofrece el partido Espanyol-Barça.

El Casino de Tarragona es desde el pasado jueves sede de partidas de primer nivel, enmarcadas en la quinta edición del Campeonato de España de Póker. La final de la fase se jugará a partir de las 18 horas de hoy y se pro-

longará hasta adentrada la noche.

Un total de 170 jugadores, de los que veinte son de Tarragona y un 99 por ciento hombres, intervienen en el torneo. El silencio es la característica general en las mesas: sólo se escucha el sonido de las fichas y las cartas al golpear sobre un cuidado tapete.

37.140 euros

Las salas del Casino de Tarragona batieron el año pasado un récord de participación, con 207 jugadores que se citaron en el Campeonato de España de Póker. En esa ocasión, el jugador local Ro-

berto Beltri quedó primero y se embolsó 37.140 euros.

Aunque en las partidas de póker a las que nos han acostumbrado las películas de Hollywood hay jugadores que pierden en el tapete hasta el Ferrari, en el Campeonato de España ningún jugador se va de vacío. El último clasificado doblará, como mínimo, el precio pagado por la inscripción, que es de 660 euros, según informaron los organizadores del torneo.

El cuatro por ciento del total del dinero recaudado en concepto de inscripción al torneo principal se repartirá entre los diez mejores jugadores que intervie-



► Una de las partidas que se celebraron ayer durante el torneo que tiene lugar en el Casino de Tarragona. FOTO: TXEMA MORERA

nen y se entregará en la gran final que se celebrará en el Casino de Castilla-León, de Valladolid.

Los próximos torneos

El resultado de la cita de Tarragona, la tercera del Campeonato de España, se conocerá esta noche, tras la disputa de la final

a partir de las 18 horas. La próxima fase se celebrará del 14 al 16 de mayo en el Casino Mediterráneo de Alicante. Los jugadores visitarán hasta diciembre los casinos de Madrid, Mallorca, Murcia, San Sebastián, Málaga y Valladolid.

■■■■
tarragona@diaridetarragona.com

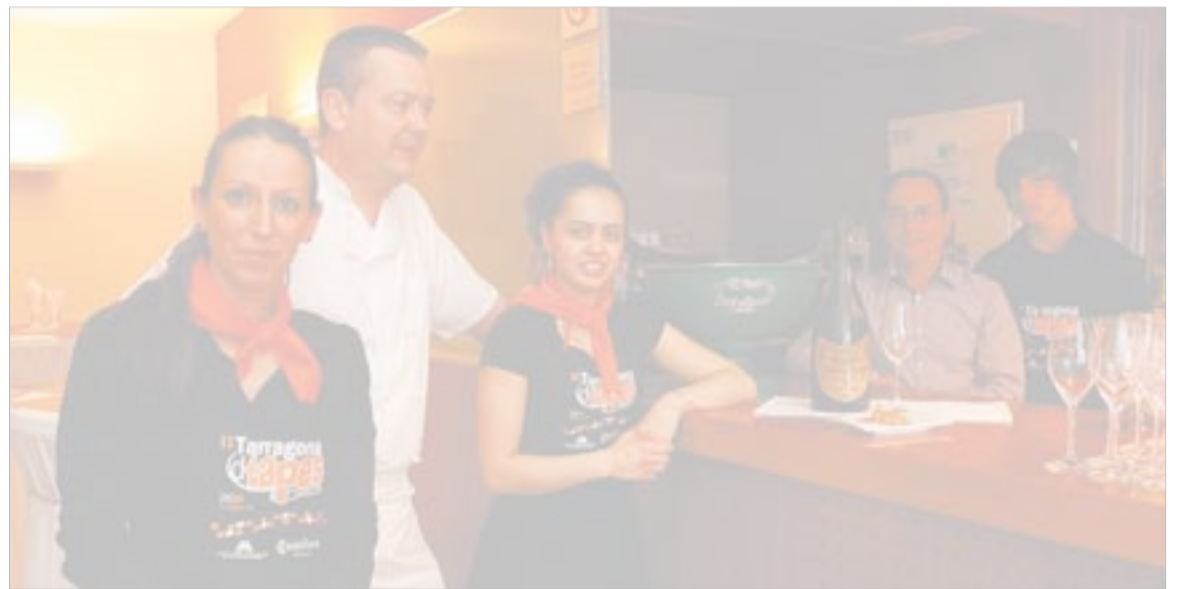
GASTRONOMÍA ■ 36 PROPUESTAS CULINARIAS

La segunda 'Tarragona dtapes' arranca con fuerza

La segunda jornada de la edición de este año de la iniciativa culinaria *Tarragona dtapes*, organizada por la Cambra de Comerç y la Associació d'Empresaris d'Hosteleria de la Província de Tarragona, ha arrancado con fuerza. Los 36 establecimientos que intervienen sirvieron el viernes las primeras tapas y lo harán hasta el 2 de mayo. Hubo personas que

degustaron las tapas minutos después de iniciarse la edición de 2010.

El propietario del Restaurante Balandra, Xavier Veciana, manifestó al *Diari* que «pensamos que este año el número de participantes será mayor: en 2009 pasaron por el restaurante unas 1.000 personas y espero que este año sean 1.500».



► Tapeadores que ayer degustaron la propuesta culinaria del Restaurante Balandra. FOTO: P.F.

II Tarragona dtapes
2010

www.dtapes.com

tapòdrom

tapa+beguda per
2,50€
IVA inclòs

Del 16 d'abril al 2 de maig
2010

LEMAN

Situada al cor de la ciutat des de fa molts anys, la Cafeteria Leman és un centre de trobades i tota una institució a Tarragona. És cafeteria, pastisseria i restaurant. Ofereix un menú diari de dilluns a divendres i una carta de cuina internacional. Els caps de setmana i festius els clients poden escollir entre la carta o els suggeriments del xef. Un ambient únic i especial per gaudir de la bona cuina.

Fricasse de pedres d'anec i bolets sobre fons de patates "revolcones"

Rbla. Nova 27
TARRAGONA 43003
Tel. 977 23 42 33

BAR JOIA

En aquest moment és el bar més antic de la nostra ciutat. Regentat per la mateixa família fa més de mig segle, mantenint la seva estructura original i encant. Caire familiar d'esmorzars i tapes al matí, i copes, música i bon rotllo a la tarda-nit.

FAVETES de la JOIA
Favetes cuites amb brou de carn amb remenat de bolets variats i pernil ibèric.

Rambla Nova, 22
Tel. 977 232 025
TARRAGONA