

ESTILO DE VIDA

El póquer solidario engancha a los famosos

Evento

El primer Torneo Benéfico Celebrity Poker tendrá lugar en Barcelona el próximo 18 de mayo

T. RUIZ
truiz@negocio.com

El jugador de baloncesto Roberto Dueñas, los futbolistas Luis Enrique, Iván de la Peña y Jordi Cruyff hijo, los tenistas Albert Costa y Sergi Bruguera, los pilotos Sete Gibernau y Jaime Alguersuari, las nadadoras Ona Carbonell, Andrea Fuentes y Gemma Mengual, el cantante Mikel Erentxun, Joan Gràcia (de la compañía teatral Tricicle) y otras muchas caras conocidas tienen ahora algo en común: el póquer.

Todos ellos y otros jugadores anónimos (hasta sumar un total de 150) se verán las caras el próximo 18 de mayo en el Gran

Casino de Barcelona por una buena causa: participar en la primera edición del Torneo Benéfico Celebrity Poker, bautizado *Échanos una mano!* puesto que uno de los organizadores es precisamente el grupo que lleva ese nombre, además de los portales especializados *Pokernet.es*, *Partipoker.com* y el prestigioso repostero Oriol Balaguer, que desinteresadamente elaborará un aperitivo de chocolate.

"Este evento introduce novedades importantes en el sector. Va a contar con la participación de muchos famosos (algunos de ellos son verdaderos expertos) y es un torneo benéfico, que destinará 5.000 euros a la Fundación Pare Manel", dice Iñigo García, coordinador de *Pokernet.es*.

La inscripción cuesta 400 euros, que irán íntegramente destinados a formar parte de los premios. Los siete ganadores se llevarán, además del trofeo en metálico, una entrada para el World Poker Tour Invitational, "que tendrá lugar esa misma semana en Barcelona y que cuesta en torno a 3.200 euros", según Iñigo García.

En cada mesa habrá un famoso jugando, y cada jugador que elimine a un famoso conseguirá 100 euros. Los famosos que ganen entregarán su dinero a la causa y la actividad de una de las mesas será retransmitida en directo por *Pokernet.es*, con comentarios del Campeón de España de Póquer 2009, Manuel Cuberos. ♦



El ex tenista Sergi Bruguera.

EN DOS PALABRAS



El Hawai barcelonés

■ Es muy gratificante dar con un lugar diferente cuando uno menos se lo espera. A cinco minutos en coche del aeropuerto de Barcelona está el restaurante Kauai, cuyo nombre proviene de una de las islas del archipiélago de Hawái. Tras acceder a sus instalaciones el visitante puede empezar a olvidar que en realidad está en Gavà. La zona 'lounge' está frente al mar, rodeada de cactus, e invita a ser perezoso toda la tarde en uno de sus sillones. El comedor recibe mucha luz del exterior, y la carta es variada: destacan las carnes a la brasa. Su director, Óscar Manresa, regenta el prestigioso Torre de Alta Mar, en el teleférico de Barcelona. ♦ T.R.

Precio aproximado por persona: entre 30 y 35 euros.



SALIR Y MÁS



Cognac 'premium' en envase de silicona

■ La imagen que acompaña esta información parece representar a una botella. Pero no. Es una petaca de silicona. Se llama Flask y la acaba de lanzar la firma de cognac Hennessy. Su finalidad es albergar en el interior una botella de Hennessy VS de 20 centilitros, de manera que ésta quede bien protegida y pueda ser consumida al aire libre, durante un viaje... El producto es muy chic y ha sido diseñado en cuatro llamativos colores: negro, rojo, verde y morado. El envase está decorado con motivos vegetales y racimos de uvas en relieve y se presta a ser coleccionado. Quien quiera hacerse con él puede adquirirlo en tiendas especializadas y en El Corte Inglés. ♦

Precio recomendado: 10 euros.

El vino de una bodega muy exigente

■ De tal palo tal astilla. Y de tal finca tal vino. Esto mismo pueden decir los propietarios de Valquejigoso, un terreno milenario ubicado al suroeste de la provincia de Madrid—entre Villamanta y Méntrida—, que iniciaron un proyecto vitivinícola a principios de los años 90. Ahora ha llegado el momento de recoger el fruto: Valquejigoso V2, su primer caldo, un vino cuyos aromas son un fiel reflejo del lugar que lo ha visto nacer. Uvas de la añada 2005 de las variedades *cabernet sauvignon*, *negral*, *petit verdot* y *syrah* conforman el producto, de edición limitada, que según sus creadores sólo saldrá al mercado aquellos años en los que las uvas alcanzan una madurez óptima. La familia Colomo Carmona elabora vino exclusivamente a partir de 38 hectáreas de viñedo. La variedad *negral* es autóctona de Madrid y es en parte responsable de la gran personalidad de este vino. ♦

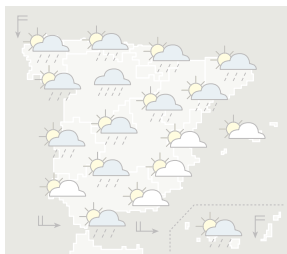
Web: www.valquejigoso.com



EL TIEMPO

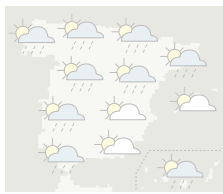


HOY EN ESPAÑA



	Máx.	Mín.
Barcelona	19	13
Bilbao	15	10
Burgos	11	4
La Coruña	15	10
Madrid	15	8
Murcia	25	15
Sevilla	22	14
Toledo	18	9
Valencia	24	16
Valladolid	14	6
Zaragoza	20	9

MAÑANA

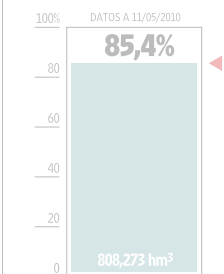


TEMPERATURAS MUNDO

	Máx.	Mín.
Berlín	15	8
Bruselas	12	5
Londres	13	4
Nueva York	13	8
París	14	7
Tokio	24	14

EMBALSES

■ Nivel medio de agua almacenada en los embalses de la Comunidad de Madrid.



Información facilitada por:

PROGRAMACIÓN

Intereconomía

07:30	Capital la bolsa y la vida
10:00	Teletienda
11:00	Mucho que decir
14:00	Boletín
14:30	Crónica 1
15:05	El tiempo
15:40	Empresas con id.
16:10	Fuego cruzado
17:05	Cierre de mercados
19:40	Colocate
20:40	Empresas con id.
21:08	Los clones
21:30	Crónica 2
22:00	El gato al agua
00:00	Dialogos al limite
00:30	Parada obligada (redif.)
00:50	Los clones (redifusión)
01:30	Tiempo de tertulia

16:00	The Call
17:00	European closing Bell
18:00	Power lunch US
18:45	Europe tonight
20:00	US Street signs
21:00	Closing Bell US
23:00	Meeting of the Minds: The Future of Capitalism

CNN+

12:00	Edición matinal
13:00	Edición tarde
15:30	Cara a cara
16:00	Edición tarde
17:45	Cierre de mercados
18:50	Estrenos
19:00	Edición tarde
19:50	La red
20:00	Edición Noche
20:30	Economía CNN+
21:00	Edición Noche
21:30	Cara a cara
22:00	Edición Noche
22:30	El debate CNN+
23:00	Edición Noche
23:30	Economía 23

CNBC

07:00	Squawk Box Europe
10:00	Worldwide Exchange
12:00	Squawk Box US
14:00	Squawk on the Street

Gestiona Radio

07:00	Primera hora
10:00	El Bulevar
14:00	Economía a las 2
15:00	Tiempo Real
18:00	La Lupa

CONTAINERCLICK Venta y reserva para el transporte de contenedores en sólo tres pasos

www.renfe.com/mercancias

Fuente: AEMET.

infografía@negocio.com

Fuente: Canal de Isabel II. Negocio