



Se bailaron modalidades de baile deportivo.



Muchos de los participantes no superaban los 15 años de edad.

Pasión por el BAILE

Alrededor de 50 parejas participaron el fin de semana en el I Trofeu Club de Ball Esportiu Palma

Cerca de 50 parejas participaron el sábado en el I Trofeu Club de Ball Esportiu Palma, celebrado en el polideportivo Toni Pizà. Fue la primera competición de la temporada 2013/14 dentro de la Federación Balear de Baile Deportivo, que dirige Manuel Reifs. Las parejas bailaron las dos modalidades de baile: latinos y estándar; en concreto, cinco bailes por cada una de ellas. En la primera modalidad protagonizaron bellos movimientos en samba, cha cha, rumba bolero, paso doble y jive. En estándar bailaron al son del vals inglés, tango, vals vienés, 'slow fozy' y 'quickstep'.

Nacional

Se trata de una competición a nivel nacional aprobada por las federaciones española y balear de Baile Deportivo. En cuanto a la participación, la mayoría de los participantes no superaban los 15 años. Las parejas bailaron en agrupaciones separadas por edad (juvenil, junior, 'youth', adulto y senior) y nivel de baile (territorial 1+2, C, B y A), estilos y movimientos que fueron valorados por cinco jueces.

El público respondió con aplausos cada una de las intervenciones y animó a las parejas en sus respectivos bailes. Fue una jornada intensa donde el baile deportivo volvió a ser el gran protagonista.

•Mercedes Azagra



Las parejas interpretaron bailes latinos como samba o rumba bolero.

Los chefs se unen por un destino gastronómico balear

Chef Sins, que reúne a los mejores chefs de Balears, cumple un año con el objetivo de poner en valor la gastronomía de la alta cocina en el sector turístico y promocionar las Islas a través de sus chefs. Asimismo, se apuesta por potenciar mediante la condimentación de calidad los distintos productos autóctonos

Así lo manifestaron ayer Marcial Rodríguez, director de la Agencia de Turismo de Balears; Inma de Benito, gerente de la Federación Hotelera de Mallorca, y Jose Luis Mateo, director de la Escola d'Hoteleria de la UIB, junto a los 29 cocineros de los restaurantes más exclusivos. Un sector no exento de los problemas deri-



Los grandes chefs de Balears, ayer, en la Escola d'Hoteleria. A la derecha, Marcial Rodríguez, Inma de Benito y José Luis Mateo, en el aniversario de Chef Sins.

vados de la crisis, se indicó, pero con una actividad muy buena aunque la coyuntura repercute en restringir el acceso a la alta cocina a un segmento mayor de la población. Para María Solivellas,

del restaurante Ca na Toneta, «ha sido una temporada espléndida, con un 95 de clientes turistas. Fue una apreciación compartida por Laurence Tetard, de Ses Rotges, que destacó la importancia del

cliente alemán y apostó por abrir más el sector hacia los países escandinavos y del Este o Estados Unidos. Marta Rosselló, la joven chef de Sal de Coco, opta por la comida de mercado y de tempo-

rada. Asimismo, los chefs destacaron la importancia del binomio calidad-precio, muy apreciado sobre todo entre la clientela de mayor nivel.

•Gabriel Alomar (texto y fotos)

