

# ego

LA REVISTA  
INTELIGENTE PARA EL  
HOMBRE GLOBAL

Nº 13 / VERANO 2018

## El verano ESTÁ DE MODA

### VIAJAR

*Sídney, estilo cosmopolita*

### GOURMET

*Beach clubs imprescindibles*

### TONI NADAL

*¡Este es un tío!*

### MOTOS

*Clásicas del cine y eléctricas*



# Con la vista cara al *mar*

VIVIR DEL MAR O CARA AL MAR. ES LO QUE HACEN ESTOS SIETE PROTAGONISTAS. CADA UNO ESTÁ ENTRE LOS LÍDERES DE SU SECTOR Y EJERCE SU INFLUENCIA. DEL COCINERO AL CONSERVACIONISTA PASANDO POR EMPRESARIOS NÁUTICOS O DEPORTISTAS. A TODOS LES UNE ESTE ELEMENTO COMÚN: EL MAR.

POR GEMMA CARDONA, PEDRO MADERA, RAFA MINGORANCE, DAVID RUIZ, JOANA URIBE

**E**l sector del mar está ganando adeptos. Bien lo sabe Luis Conde, presidente del Salón Náutico de Barcelona, el más importante de nuestro país y que cada año concentra la mayor oferta y novedades del sector de la náutica deportiva y de recreo. Navegar es una experiencia única en la que cada vez entra más el mercado del lujo. En el último año y medio se han expedido en España más de 51.000 nuevas titulaciones, cifras que no se veían desde 2007. La náutica vuelve a hacer furor. Entre las ventas de barcos, muchos van al sector del alquiler para empresas como la de Joaquín Vázquez, uno de los pioneros del chárter náutico en España y que alquila embarcaciones con y sin tripulación. Muchos famosos optan por estas mansiones de lujo flotantes para sus vacaciones. España es un país de puertos deportivos. Destaca Port

Adriano, en Calvià (Mallorca). Es una exclusiva marina diseñada por Philippe Starck y uno de los puertos más modernos del Mediterráneo. Y si no se quiere tripular el barco, siempre estarán empresas de cruceros como Silversea, con rutas muy cuidadas e instalaciones 5 estrellas.

Pero vivir cara al mar no es solo náutica. Lo cuenta Ángel León, el chef que con su restaurante Apoiniente de Cádiz ha abierto una nueva visión de la cocina a partir de algas o plancton. El mar es aventura y riesgo para Gisela Pulido, que con solo 24 años es diez veces campeona del mundo de kitesurf. Ganó el primero con 10 años y desde entonces no ha bajado de la tabla. Pero el mar hay que cuidarlo. De eso sabe Aniol Esteban, biólogo marino que quiere convertir a los jóvenes en guardianes del ecosistema. Lidera un proyecto para la conservación de Baleares. ●



**ISABEL TERUEL.** Directora de explotación de Port Adriano, en Mallorca.

## EXCLUSIVIDAD A ORILLAS DEL MAR

*«Mallorca es, como Port Adriano, el sitio perfecto. Hay días en que después de trabajar me subo a una lancha y voy a bañarme a una calita. Vuelvo como nueva a casa»*

Vicepresidenta de la patronal de instalaciones náuticas de Baleares, directora del puerto deportivo Ibiza Magna y de Port Adriano, en Mallorca. Pocas cosas se le escapan sobre instalaciones náuticas a Isabel Teruel. Y eso que entró a trabajar en el puerto mallorquín un poco por casualidad, “básicamente, porque sabía hablar alemán”. Es que, “¿quién espera trabajar en un puerto? Cuando llegué no sabía nada de barcos. Tuve que aprenderme incluso el vocabulario básico, como qué es una eslora”, dice riendo. 22 años después, y como directora de explotación, ha visto la transformación de Port Adriano. Cinco años de obras y la contratación del diseñador Philippe Starck para que ideara las zonas comunes —él lo decidió todo, hasta la última lámpara—, lo han

convertido en el puerto más exclusivo de Mallorca, seguramente la marina más moderna y lujosa del Mediterráneo. “Es cierto, pero también lo es que no somos excluyentes. Queremos un puerto abierto a todo el mundo, donde puedas venir a probar un vino carísimo, o simplemente un helado. Con un barco desde 6 metros o uno de 80. O disfrutar de cualquier tipo de evento, desde una clase de patinaje, a conciertos a orillas del mar”. Al parecer, funciona. Incluso una exneófito en barcos como ella, se ha dejado seducir por la navegación: “Sí, nos compramos una lanchita de 7 metros. Me encanta salir en familia, con mi marido y mis hijos, de 6 y 13 años”, ríe. ¿Qué tiene el mar que engancha de esa forma? “Quizá que te permite desconectar de todo. Hay que cuidarlo mucho”. ●