



Sin perder en casa

Leo, con verdadera sorpresa, que Mourinho lleva nueve años sin perder en casa con los equipos que entrena. ¡Nueve años! Significa cientos de partidos.

¿Tanta diferencia hay entre jugar en casa o a domicilio, cómo se dice ahora? Nunca me ha parecido que fuera tanta: en los campos hay un césped parecido, la pelota siempre es redonda, etc. De acuerdo, influyen los ánimos que da el público, pero los jugadores son adultos, saben controlar sus emociones...

A veces lo que pasa es que el fútbol es metáfora de la vida. Uno sale a disputar el partido: un empleo; debe jugar en campo contrario, en la oficina como empleado, o en un negocio propio como autónomo; puede que invierta en Nueva Rumasa, o que el banco no le financie más, o que le atropelle un ciclista de los que ahora correrán por las aceras. Pero llega a casa y allí está su familia, una familia unida. Puede estar tranquilo, se acabó la competencia. Nunca pierde en casa.

Dilluns

21

de febrer de 2011

Diaridetarragona.com

DIARI DE TARRAGONA

TEL: 977 299 700; FAX: 977 223 013 diari@diaridetarragona.com

TARRAGONA: TEL: 977 299 757,
977 299 744
tarragona@diaridetarragona.com

REUS: TEL: 977 344 832,
977 341 646; FAX: 977 343 216
reus@diaridetarragona.com

COSTA: TEL: 977 383 713,
977 382 083; FAX: 977 380 805
costa@diaridetarragona.com

EBRE: TEL: 977 446 307;
FAX: 977 445 215
ebre@diaridetarragona.com

EL VENDRELL: TEL: 676872859
VALLS: TEL: 638721523
camp@diaridetarragona.com

Centro Quiropráctico

Tarragona: 977 24 19 55 - Reus: 977 12 61 89 - El Vendrell: 977 66 37 19

www.centroquiopracitico.es

Tu columna vertebral en buenas manos

XAVIER CLARAMUNT ■ ARQUITECTO E IMPULSOR DEL PRIMER HOTEL ESPACIAL

‘Acostumbro a ir revolucionado’

PERFIL | Xavier Claramunt (Igualada, 1965) es una sorpresa permanente en los campos de la arquitectura, el interiorismo y el diseño industrial. En 1990 creó la compañía Equip, con sede en Barcelona y oficinas satélite en Hangzhou (China) y Abu Dabi. Colabora con Ferran Adrià, Hospes Hoteles o BMW.

POR JAVIER DÍAZ PLAZA

Usted va siempre con un rotulador rojo encima.

Soy persona de rutinas rotundas. Son fundamentales para anclar mi actitud revoltosa en algún punto, el que sea. Imagino que el color rojo tiene que ver con el hecho de que tiendo a fracasar en el arte de pasar desapercibido, y puestos a dar la nota, que ésta sea bien visible.

¿Se considera un ‘revolucionario’ de la arquitectura?

No. Lo que sucede es que acostumbro a ir bastante revolucionado. Lo que sí es cierto es que si alguien tiene alguna propuesta que necesite energía me podrá encontrar. Puestos a ayudar, pues *spin with me*.

¿Para innovar hay que dejar a un lado lo convencional y ser atrevido?

¡Premio! Hay que ser atrevido, sin duda, pero sobre todo no hay que tener complejos. Uno tiene que hacer lo que considera que es correcto, que sorprendentemente la mayoría de las veces no es lo convencional y además molesta. A las personas nos cuesta acos-



► Xavier Claramunt presentó el Galactic Suite en el Hotel Mas Passamaner de La Selva del Camp. FOTO:DT

Rumbo al espacio

■ Todos los proyectos de Xavier Claramunt (y su equipo) parten de tres premisas: reinención, acercamiento a la gente y una proposición constante. Y todo, sin ningún complejo. Para él, el proceso de desarrollo es tan importante como el producto final. Claramunt presentó en el Hotel Mas Passamaner de La Selva del Camp su proyecto más innovador: el Galactic Suite, un hotel espacial que empezará a funcionar en 2012 a 450 kilómetros del planeta Tierra.



Los viajeros sólo tendrán que contemplar la Tierra y jugar con el agua en ingravidez

tumbrarnos a la nuevo, aunque sea mejor. Paciencia y a insistir.

¿Cómo consigue que un edificio transmita experiencias?

¡Poniendo trampas! Ofrece oportunidades al usuario para actuar y seguro que no te defrauda. Pero hay que facilitar el camino, hay que darle las herramientas. Por ejemplo, en el hotel Chich&Basic del Born, en Barcelona, se ofrece a los clientes un par de mandos para controlar la intensidad y el color de la luz. Ellos ya sabrán decidir si se ponen de acuerdo, juegan o discuten. Final feliz seguro.

Ferran Adrià es cliente suyo, ¿qué aporta un arquitecto a la alta gastronomía?

Si se considera al arquitecto como el que construye edificios... ¡pues entonces no se entiende nada! Pero si se considera al ar-

quitecto como la persona curiosa que se pregunta constantemente el porqué de las actitudes de las personas o el uso de las cosas, entonces ya se puede entender algo más.

Creo que lo entiendo.

Piensa en el acto de la comida como filosofía para aportar experiencias: nuevas texturas para unos cubiertos, una pequeña incisión para añadir una planta aromática a la cuchara con la que pretendes tomar una sopa...

¿Y cómo se pone en órbita un hotel a 450 kilómetros de la Tierra?

¡Sin complejos! Obviamente yo no tengo más que una ligera

idea de descripciones de trayectorias, de complejísima cálculos o de enrevesadísimas vicisitudes legales... Lo que nosotros hemos hecho ha sido montar un complejo puzzle de piezas que existían y que nos han permitido encarrilar un proyecto que en un inicio parecía una idea de locos de remate.

¿Los atrevidos viajeros tendrán que aprender a ser astronautas?

Tendrán que prepararse para las peculiares condiciones del espacio, pero una vez allí sólo tendrán que contemplar la Tierra, jugar con el agua en ingravidez o descubrir cómo se comporta su cuerpo en un lugar tan especial.