

MODA

CUSTO DALMAU

Tremp (Lérida), 1959.

Sus camisetas se han convertido en icono de modernidad. "Nuestro desembarco en esta ciudad no fue fácil, pero gracias al carácter cosmopolita acabó por aceptarnos. Me gusta la manera de trabajar americana: directa y resolutiva. Si te adaptas, las cosas funcionan".

**SUS FAVORITOS:** Restaurante Lucky Strike. 59, Grand Street; Bar 46. 235 West 46th St; discoteca One Oak 453 West 17th St.

CUSTO. 145, SPRING ST.

ÉXITO

Espanoles  
en

NY

Un grupo de triunfadores nos cuenta su historia con la Gran Manzana. Y habla de sus lugares preferidos en la ciudad.

POR VIS MOLINA  
FOTOGRAFÍAS DE  
ÁLVARO FELGUEROSO

**TAXIS AMARILLOS** sobre un pavimento maltrecho; carritos en los que se apilan perritos calientes, *bagels* y *cookies*; el humo que sale de las alcantarillas... así es ese islote llamado Manhattan. Frente a los que la retratan como una ciudad difícil y despiadada, están los incondicionales del ritmo trepidante de una urbe cosmopolita y llena de energía que se abre hospitalariamente a todo el que llega. A este magnetismo se rindió hace dos décadas el pintor y escultor Manolo Valdés. Nacido en Valencia en 1942, en 1964 fundó el grupo artístico >

## COCINA

### JAUME REIXACH

Nueva York, 1982.  
Desde 2000 vive en la Gran Manzana, donde ha abierto dos restaurantes: El Mercat y El Mercat Negre. "Aquí puedes sentirte solo pero, una vez tomas el pulso a la ciudad, notas su ritmo y te inyecta gasolina. Quiero difundir la gastronomía española, porque lo que se hace aquí tiene proyección".

**SUS PREFERIDOS:** los cócteles de PDT. Saint Marks Place; Sushi Seki. 1.143, 1st Av. EL MERCAT. 45, BOND ST. TEL.: 212 529 86 00.



**ARTE****MANOLO VALDÉS**

Valencia, 1942. Instalado en Manhattan desde 1989. Vive en el Upper East Side. En mayo, sus imponentes esculturas poblarán las calles de la isla. "Mi inglés es sólo para los taxistas, pero me siento a gusto aquí, donde todo es posible. Como que te llame Billy Wilder para ver tu obra".

**SUS FAVORITOS:** Museo Metropolitan: 1000, Fifth Av. Restaurante Daniel: 60 East, 65th St.

GALERÍA MARLBOROUGH. 40 W 57 ST. TEL.: 212 463 86 34.

# éxito españoles en N.Y.

➤ Equipo Crónica junto a Juan Antonio Toledo y Rafael Solbes. Tras la muerte de este último en 1981, siguió su carrera en solitario. “En 1989 le planteé a mi mujer trasladarnos a Manhattan unos meses para empaparme de sus museos, mi gran pasión. Y de eso han pasado ya 21 años”.

Valdés se ha acoplado al ritmo de una ciudad que él define como “amable, fascinante y enriquecedora, siempre y cuando vengas con una actitud receptiva. Mi formación es mucho más completa desde que vivo aquí. Más que competitiva, yo diría que es competente, porque todo tiende a la excelencia y eso estimula. Aquí hay extranjeros en puestos importantes, como los doctores Valentín Fuster, Luis Rojas Marcos o Joan Massagué. Me pregunto si en España esto sería posible”.

Su estudio está en el SoHo y allí llega andando desde el Upper East Side, donde vive. Se trata de un *loft* amplísimo y luminoso. Unos sillones de mimbre nos acogen mientras explica que es “un mirón compulsivo, me gusta ir en metro y recorrer calles sólo para mirar. Mi pasatiempo favorito es ir a los museos, acudir al ballet, la ópera o cualquier concierto”.

El caso de Jaume Reixach es bien distinto. Nacido en Nueva York en 1982, pasó su infancia en Manhattan, donde su padre, el actor Fermí Reixach, llegó para dedicarse al teatro. Su adolescencia transcurrió en Barcelona y en 2000 decidió volver a la isla. “Me gusta vivir y trabajar aquí. Nueva York tiene una doble cara: puedes adaptarte bien o sentirte muy solo. Yo he pasado por eso pero, una vez has entendido su funcionamiento, es excitante”.

**GALARDONADO.** Reixach es aficionado a la gastronomía y decidió montar un restaurante de comida española. En 2007 abrió El Mercat en la calle más bonita de NoHo. “Aquí es mucho más fácil que en España, donde la burocracia y los trámites son eternos”. Oriol Sala, su *chef*, arrasó con las patatas bravas, el salmorejo, unas excelentes croquetas y un insuperable arroz negro. Premio de la revista *Time Out* y premio al mejor plato concedido por el *New York Times* por su fideuá negra, pronto se convirtió en cita obligada, además de por su inmejorable relación calidad/precio (36,3 € vino incluido).

En octubre de 2009 abrió El Mercat Negre, en el que ofrece cocina de mercado. “Trabajo mucho pero también tengo tiempo para ver a los amigos. Me encantan Chinatown y el Village para salir por las noches, pasear por Brooklyn y la vista de Manhattan una vez has cruzado el puente de Brooklyn. Me emociona”, dice.

Custo Dalmau (Trempe, Lérida, 1959) descubrió Estados Unidos en sus años de estudiante

de Arquitectura, cuando hizo un viaje en moto por California que le inspiró para diseñar sus primeras camisetas. En 1994 cruza el charco con dos maletas repletas de esas creaciones. “Probé suerte en Los Ángeles y las cuatro tiendas más visitadas por las estrellas de Hollywood se quedaron nuestras prendas”.

En 2003, Custo abre su primera tienda en Manhattan y un lustro después la segunda,

ambas en el SoHo. Esto, unido al hecho de desfilarse desde hace 14 años en la Fashion Week de Nueva York, hace que se sienta aquí como pez en el agua. “Para mí, el SoHo es el emblema de la ciudad. Aquí tengo mis oficinas y mis tiendas y suelo cenar por la zona”.

Su más reciente apuesta ha sido el colorista diseño de las velas de la embarcación *Estrella Damm*, que en las últimas dos semanas ha cubierto la tra-

vesía entre Nueva York - Barcelona. “Las velas representan la flora y fauna mundiales, son una llamada de aviso ecológico en aras de la protección de la biodiversidad”.

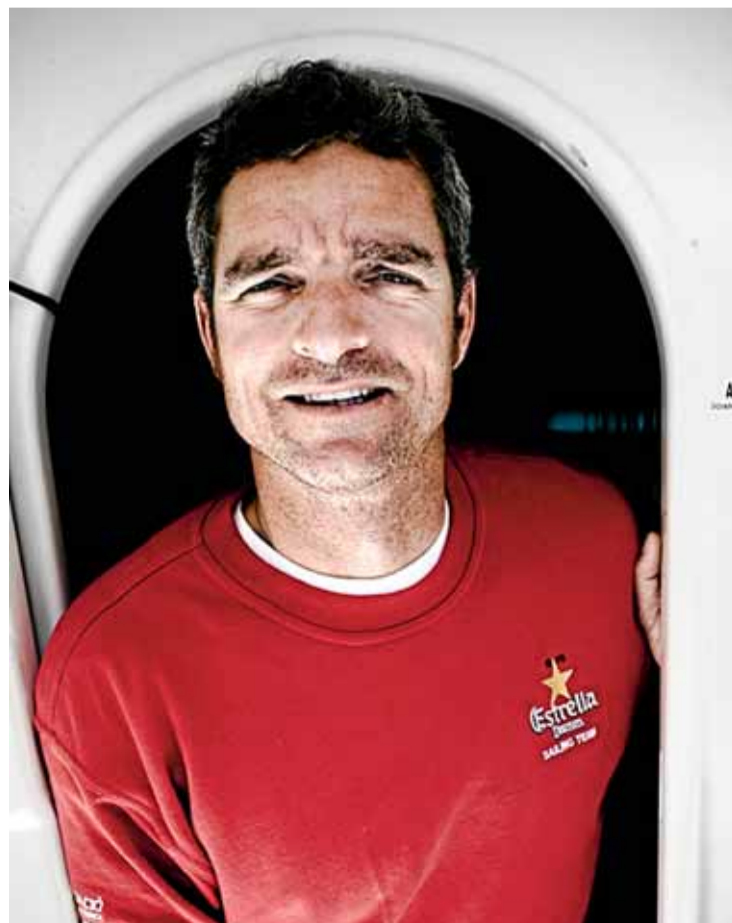
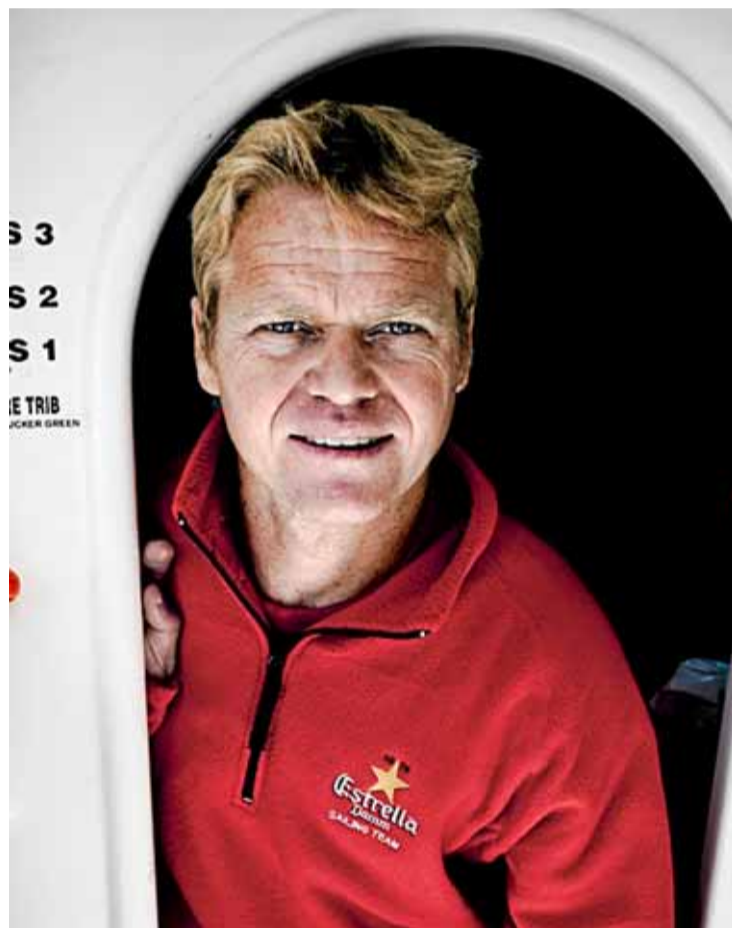
En ese navío se embarcaron Álex Pella (Barcelona, 1972) y Pepe Ribes (Benissa, Alicante, 1972). Ambos navegan desde niños y tienen gran experiencia en océanos. Pella descubrió su pasión por la navegación en solitario a finales de los años 90, práctica que ha alternado con la regata en equipo y que le valió, en 2003, el premio Regatista Español del Año. Ribes es patrón de cabotaje y posee gran experiencia en la construcción de embarcaciones.

**LEVANDO ANCLAS.** Ahora se han convertido en los primeros navegantes que unen Nueva York y Barcelona en una regata en la que también ha participado otra embarcación, patrocinada por W Hoteles. El objetivo era establecer un récord mundial de navegación entre estas dos ciudades. Su embarcación era la *Imoca Open 60*, patrocinada por la cervecera Estrella Damm.

La travesía exige una preparación física y psicológica exhaustiva. “Hicimos *jogging* por Central Park durante dos semanas y dormimos de modo entrecortado para que el cuerpo se prepare a descansar así”, explican.

Óscar Peñas (Barcelona, 1972) reside en Nueva York desde 2007. Su pasión siempre ha sido el jazz. Desde que decidió ser músico, uno de sus objetivos era trasladarse allí, “La Meca para todos los que nos dedicamos a esto”, afirma. “Vivo en Brooklyn, que es más tranquilo que Manhattan. He montado mi propio grupo musical, Oscar Peñas Group, en el que soy el guitarrista”. Para él, Nueva York “es una ciudad de acogida, donde hay un constante flujo de gente que viene y va y donde se te valora por lo que puedes aportar, y no por quién eres”.

En su cotidianidad no hay espacio para la nostalgia. La música, los paseos por Battery Park, Tribeca y el East Village y las cenas junto a su mujer y sus amigos, llenan su tiempo. Como los otros españoles, Peñas es un enamorado de esta urbe profundamente cosmopolita y llena de dinamismo en la que todo es posible.



Desde el Atlántico  
ÁLEX PELLA (izq.) y PEPE RIBES (abajo). Estos regatistas, ambos de 38 años, han conquistado Nueva York por el mar. Se han embarcado en la regata Nueva York-Barcelona con el objetivo de marcar un récord en dicha travesía. Partieron en el ‘Estrella Damm’ el pasado 9 de abril. “Ha sido emocionante emprender esta aventura que se ha realizado por primera vez en la historia de la navegación transoceánica. Cruzar el charco saliendo junto a la Estatua de la Libertad y con el skyline de Manhattan como telón de fondo te corta la respiración”, explica Ribes. “La travesía ha sido dura. Estás tan agotado que los ratos en que duermes, aunque sean 10 minutos, te cunden muchísimo. Solemos adelgazar unos seis kilos. Llevábamos comida liofilizada, pero hay veces en que ni comes porque acabas harto de los sobres y, aunque éstos son de diferentes menús, al final todo te sabe igual”, dicen. WWW.NY-BCN.ORG



La regata partió de NY y cruzó el Atlántico bordeando las islas Azores y Madeira, sin escalas.